

Tacuinum Sanitatis



" Quasi-original "



- Bibliothèque nationale de France, Paris
- Ms. Lat 9333
- Rhénanie, milieu du XV^e Siècle
- Dimensions: 355 x 225 mm
- 216 pages, toutes enluminées
- Relié en peau de couleur ivoire décorée à sec
- Volume commentaire en couleur

«Édition unique et limitée à 987 exemplaires numérotés et certifiés par notaire»

A la fin du Moyen Age, les princes et les tout-puissants apprenaient les règles de santé et d'hygiène de la médecine rationnelle grâce au **Tacuinum Sanitatis**, un traité sur le bien-être et la santé très répandu pendant les XIV^e et XV^e Siècles.

Le traité fut écrit en arabe par Ububchasym de Baldach, connu aussi sous le nom de Ibn Butlân, médecin chrétien né à Bagdad et mort en 1068. Il **propose six éléments nécessaires à l'entretien quotidien de la santé : les aliments et la boisson, l'air et l'environnement, le mouvement et le repos, le sommeil et la veille, les sécrétions et excréctions des humeurs, les changements d'état d'esprit (la joie, la colère, la honte...)**. Selon Ibn Butlân, les maladies sont les conséquences de l'altération dans l'équilibre de certains de ces éléments; c'est pour cette cela qu'il recommande une vie en harmonie avec la nature afin de garder ou de retrouver la santé.

Les Taqwin al- sihha de Ibn Butlân furent traduits en latin à Palerme, dans la cour de Manfred, roi de Sicile de 1258 à 1266, et se nomèrent **Tacuinum Sanitatis**. A la fin du XIV^e siècle, ce traité sera doté, en Lombardie, d'un cycle d'illustrations très développé qui sera le point de départ d'un fleurissement d'exemplaires qui traversa les frontières d'Italie. Ce luxueux codex, réalisé en Rhénanie, avec chacune de ses pages enluminées, en est la preuve même. **Chaque page contient une miniature accompagnée d'une légende (en latin, plus tard traduite en allemand) qui indique la nature de l'élément, les caractéristiques de ce qui est considéré le mieux pour la santé, le bienfait qu'il produit, le méfait qu'il peut causer et la solution à ce méfait.**

A la confiserie, remplie de pots de toutes les couleurs et de flacons en verre brillants, on peut acheter de délicieux pignons enrobés de sucre aux épices, l'une des gourmandises favorites du Moyen âge. On vend aussi des fruits secs,



des figes ou des raisins secs, surtout « les gros raisins de Gerasa », que Ibn Butlân recommande aux anciens de consommer en hiver, car « ils sont efficaces contre les douleurs intestinales ; fortifient le foie et si toutefois ils brûlent le sang, cela peut se remédier avec du citron ».

Ibn Bûtlân recommande aussi la consommation de pain noir parce qu'il « soulage l'estomac, ceci dit pour qu'il ne provoque pas d'irritation, il faut l'accompagner d'aliments gras ». C'est le pain le plus commun, étant donné que le pain blanc n'était que sur les tables des plus privilégiés. Le miniaturiste a peint trois femmes qui, une fois la pâte préparée, sont en train d'enfourner le pain. D'autres miniatures nous montrent l'élaboration du fromage, des pâtes ou du beurre ; le marchand de sel, celui de volailles, celui d'huile d'amande, du vendeur de salaisons, de bougies, celui de tissus de soie, etc.

La cueillette des cerises, des grenades sucrées, des abricots, des noix, des châtaignes, et d'une infinité de fruits et de légumes occupent un grand nombre de pages de ces tables de santé, où les effets bénéfiques et néfastes de chaque élément sont expliqués.

Ibn Butlân nous apprend aussi à jouir de chaque saison de l'année, des conséquences de chaque type de climat, des vents, de la neige ; il souligne l'importance du bien-être spirituel et, par exemple, parle des bienfaits d'écouter de la musique, de danser, d'une conversation agréable.

Selon les armes du début, (f. Dv), peu après son exécution, ce beau manuscrit aurait appartenu au comte Louis de Wurtemberg et à son épouse, Mathilde, fille de Louis de Bavière, comte palatin de Rhénanie.

Ce codex est non seulement une source d'information à caractère médical, mais qui plus est, il constitue une source iconographique privilégiée pour l'étude de la vie du Moyen Âge.

"First, unique and unrepeatable edition"



{ BnF

- Bibliothèque nationale de France, Paris
- Shelf mark: Ms. Lat 9333.
- Date: Rhineland, mid- 15th century.
- Size: 355 x 225 mm.
- 216 pages, all illuminated.
- Bound in embossed ivory colour leather.
- Full-colour commentary volume.

In the late Middle Ages, princes and the powerful learnt the health and hygiene rules of rational medicine from the **Tacuinum Sanitatis**, a treatise on well-being and health widely disseminated in the 14th and 15th centuries.

The treatise was written in Arabic by Ububchasym de Baldach, or Ibn Butlân as he was also known, a Christian physician born in Baghdad and who died in 1068. He sets forth the six elements necessary to maintain daily health: food and drink, air and the environment, activity and rest, sleep and wakefulness, secretions and excretions of humours, changes or states of mind (happiness, anger, shame, etc). According to Ibn Butlân, illnesses are the result of changes in the balance of some of these elements, therefore he recommended a life in harmony with nature in order to maintain or recover one's health.

Ibn Butlân's *Taqwin al-sihha* were translated into Latin in Palermo, at the court of Manfred, king of Sicily from 1258 to 1266, under the title of **Tacuinum Sanitatis**. In the late 14th century, in Lombardy, a highly developed series of illustrations was incorporated into this treatise, the starting point for a series of copies that spread beyond Italian frontiers, good evidence of which is this splendid codex

made in Renania. Its every folio is illuminated with a miniature and a legend (in Latin, with a subsequent German translation) stating the nature of the element, the characteristics of what is deemed best for human health, its benefits, any harm it may cause and the remedy for such harm.

On sale at the confectioner's, full of coloured vessels and shining glass jars, are delicious pine nuts with a spiced sugar coating, one of the sweets most popular in the Middle Ages. Also on sale are dried fruit and nuts, figs and raisins, particularly the "large raisins from Gerasa" that Ibn Butlân recommended old people eat in winter since "they are effective against intestinal pain, strengthen the liver and the stomach, and if they burn the blood, this can be remedied with lemon" (f. 54).

Ibn Butlân also recommended that brown bread be eaten because "it soothes the stomach, although, to prevent any irritation, it must be accompanied by greasy foods". This is the most commonplace bread since white bread was reserved for the table of the most privileged. The miniaturist has painted three women, after preparing the dough, putting the loaves in the oven (f. 61v). Other miniatures depict cheese, pasta and butter being made; merchants of salt, birds and almond oil; and vendors of salted meat, candles, silk fabrics, etc.

Harvests of cherries, pomegranates, apricots, walnuts, chestnuts and countless other fruits and vegetables occupy many of the folios in these tables of health explaining the beneficial and harmful effects of each element.

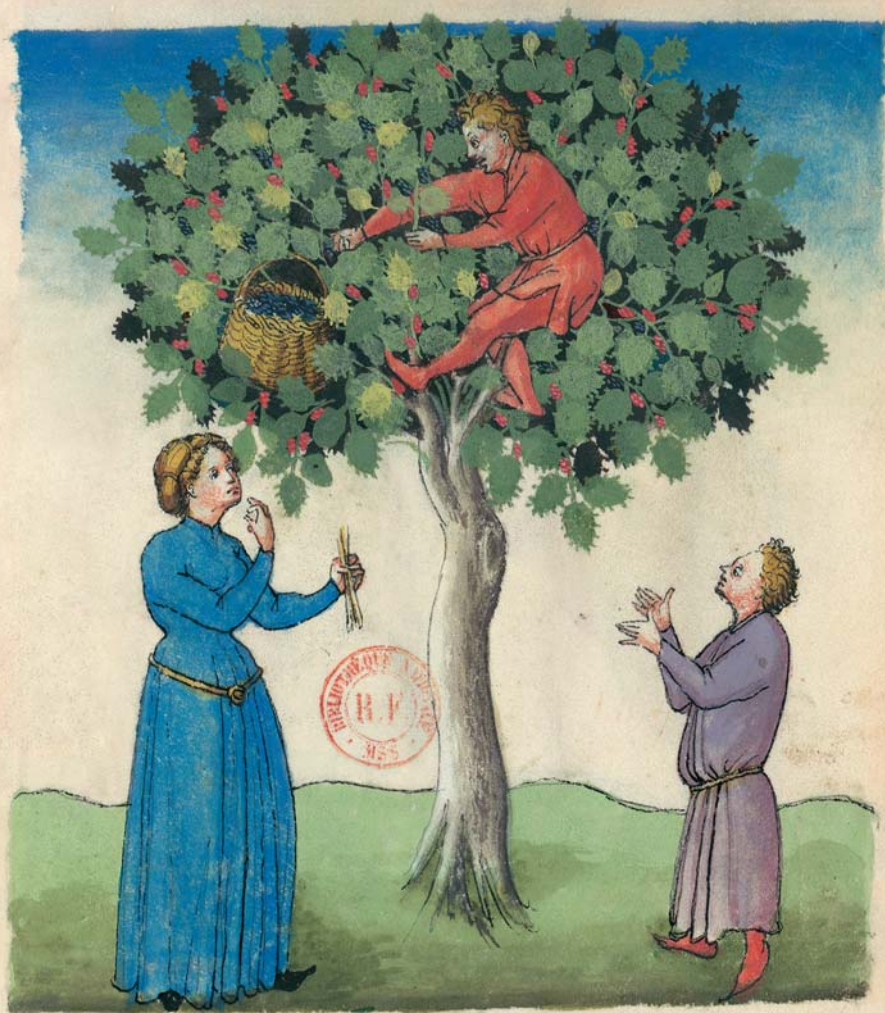
Ibn Butlân also teaches us to enjoy each season of the year, the consequences of each type of climate, wind and snow. He points out the importance of spiritual wellbeing and mentions, for example, the benefits of listening to music, dancing or having a pleasant conversation.

According to the coat of arms at the beginning of the codex (f. Dv), added shortly after it was made, this beautiful manuscript belonged to Count Louis of Wurtemberg and his wife, Matilda, the daughter of Louis of Baviera, the Palatine count of Renania.

This codex is not only an interesting source of medical information but also a remarkable iconographic source for the study of every-day life in the Middle Ages.

«First, unique and unrepeatable edition strictly limited to 987 copies»

Siccomum Mora potiùs q̃ Siccomori
lesendùm. Maulbër.



.XII.

Siccomum Complò frut̃ t̃ scĩ 20 Elcō magni t̃ nigri Iunamitū apostolū
tibi Locu faciūt dolorem stō et ato cōstitūt ad malū Remouet nocuit
cū trāsera mōra Quid tūant sanguēz imūdū Cōcūnt magis sanguineis
adolestentibz ī uē et regione midionali et calide.

Maulbër sein kapp vund trüchlen im andern grad. Die groosen vund legwarthen seind die
besten. Sein gnet für die anfangende gesewer. Schaden dem magen. vund werden bald cor-
rumpiert. werden doch corrigiert mit Triphera minor. Eist ain sonndere composition
in der Apoteck. Machen ain enrain gebliet. Kriegen mer dener. so bliet reig sein. den
Jungen früelinge seitt. in warmen lannde.

Melones indi & palestini



Melones indi palestini et sūt anglicane maxie dulces Complō firi t hui
12^o al m^o Et mag^o dulces t aperiōt humidit^{er} et tūdit^{er} acutis calie Uoc^{er}
iferit^{er} digōit impedimētū famo cu pūmūdus aut auro Quid gūant^{er} sanguin^{er}
apūst^{er} Conuēnit calie pūcūbus estate t mūdionali reptione 22

Seind kalle vnd seich im andern alias im dritten grad. Die siessen vnd wässerigen seind am besten. süegen künigen schnellen kranckheiten. hinderen die dörung. Corrigiters mit süech oder sücker perit. Machen wässerig gebliet. süegen künigen künigen leutthen. sümers zeiten vnd in warmen landen.

Galena

Galgent.



Galena Completo cal' 13^o sic 13^o Elc grossu ex eo huic confect uene strate
 rug. odorem bonum Confortat stoz sem. auget corpu Notu notz cordi Remo
 notu^m ferculis uctueps Quid gnat huore acutu Conuic frat et huic
 sembz hyeme omibz regionibz

Galgent ist warm im dritten vund trücken im andern grad. Der groß ist der best. Maect
 ain wolcksmachten Münn. stercke den kranken Magen vund fürdert die eseligen murech.
 Besadt dem Herzen. Corrigier Ine mit heissten speisen. Maect ain sechafft gelüet. Siegt den
 seichsten kallen alten. winters zeiten vund in allen landen.

Rizon · Drisa · Reiß.



Rizon Complē fū + sic i 20 flē margaritine albū quod crestit i roctia
Iuaniti confert ardori sū + diffinit Notamēti infert patientibus
colicam et stupias Remo notū in alio et lacte et zucaro Quid quāt nū
Rementu laudabile Conet talis + hūc omī etate hyme + in omī hūc
 Reiß. ist kalt vnd trüben im andern grad Das weis so im siedē weest ist das kost
 süssigen ongesickten Magen. Sogad den die das Grimmen haben vnd im leib
 giers mit et. mites vnd hicker. Macht ain gütet gebüet. zimpf den war
 sit seien. sin

Lac dulce Sießse Mälch.



Lac dulce Copie om̃i quent q̃ st t̃pate copie. Artman ad cā. Et
petidina Hum^{ti} per^{ti} t pulmōi Notu^{ti} febricitantibz et dolentibz caput
Renis not^{ti} cū passulis sine nucleis Quid quid nutrimetū bonū conuē
tempans adoleſcentibz estate t indionalibz

Sießse Mälch. siest iederman daruins das sie temperiert ist / ob sie gleichwol etwas wärmer ist.
 die küe Mälch ist die best ist der frucht vund lingen gesünd / Soacht denen so sieber / zart vnd soüpt
 wee haben. Corrigiers mit Rosenlen dāvon die vülen vund krenlen gezogen. Macht gnet geblicet.
 siest den temperierten iungen Sommerszeiten vund in warmen landen.

Carnes porcine Schweine fleisch.



Carnes porcine Complet sunt in primo huius fine et alio in 3^o. Et animalium
castigatorum expiratorum Iuna tu prestat talis et sic corporibus et maialens
in nullu et copiose nutrimt Non tu p^{er} se flatibus et tenui dyeta utetibz Vemo
cu admittit arathz calefacientiu excrementu Quid huius nutrimtu copiosu
et huius Concruit talis huiusbz antipno et midionalibus

Schweine fleisch ist kalt im ersten vnd heist im andern grade kornst im dritten der ver-
schneiden arbeitsamen Schwein fleisch ist besser ist gut den warmen trincken vnd magern
leuten dann es neeret seer wol. Schadt dem Pfligmatosen Magen vnd deren so malsig legen. Corri-
piers mit gewurk damit es desto weniger ober sie rieche. Macht vil heists gelüchts süet den warmen
Zungen im Berst vnd in warmen lenden.



Vnum atrium atrium Compl^{te} ca x sic i^{ro} Ele amale luidu^m Iunam^{te} h^{te}
 uenena et p^{er}pue fr^u Nom^{te} sedat appetitu^m coptu^m Vemo^{te} nor^{te} cu^m atomis
 muzis Quid^{te} colan^{te} atrium Conu^{te} mag^{te} fr^u derpitie uere septetona^{te}

Gelber wein ist warm vnd trücker im andern grad. Der aines Jars alle vnd lüetter ist der selbi.
 ist güt für Giff vnd sonderliche kälte. Er stillt den lüft der eseliesen vwerch. Darum corrigier
 in mit sauren kütten. Mächt scharffe Gallen. Sücht mer den alten im gleich vnd kälten länden.

V^e lir et glaciers.
Schnee vund Eys.



V^e lir et glaciers Complet frigida et hui^{us} m^{od}i? Et ex aqua dulci et bona
(Iuna^m meliorat digitoz Notu^m tussim amonet Vend^m nor.^m bbedo antea
modum Quid quat desicatoz nictare + palis? Conu^m magis talis
Iunet^m estate mudans regionibus --

Schnee vund Eys. seind kalt vund seist, die im dritten grad^{us} vñ sieltem wasser vñs guetem kommen
seind die besten, sie bessern die Dörung, bringen den Guesten, Darvmb trincket allweg et was wenig
darvor. Sie trincket den Leib vund bringen den Beslag. siegen mer den warmen iungen Simmers
zeiten vund in warmen länden.

Luctatio Kinnigen.



Luctatio Compl. o. Et post au^m fine sentit lenitas huic^{tu} tempo^r fortibz non
plenis huic^{tu} Non^{tu} induit perforibz et ipz ruptura uene Remd not^{tu} cu
so^rno post balne^u Conu^u mag^u calis et hui^u huic^{tu} uer^u et c^ustancis et
omibz regionibz 

Das kinnigen. ist guet wann der Menschen leichst wind ring darnach widerst. Ist guet den starcken
 aber denen nit die vollen freistickheiten sein. Es zerbrechen zuu seitten die Adern in der brust daron.
 Darumb soll man nach dem bad darauß geschnaffen. Es füegt mer den warmen leichsten kinnigen
 im glets und allen landen.



Index des images:

Vent d'ouest, f. 55v (couverture)
 Été, f. 52r • Automne, f. 52v
 Hiver, f. 53r; Printemps, f. 53v
 Mûres, f. 7r • Melons insipides, f. 19r
 Alpinia, f. 29v • Riz, f. 44r
 Lait doux, f. 57r • Pain «opiro», f. 61v
 Viande de porc, f. 72v • Vin, f. 85v
 Neige et glace, f. 87r • Combat, f. 93v
 Pêches, f. 2v (détail dos)

Index of images:

West wind, f. 55v (cover)
 Summer, f. 52r • Autumn, f. 52v
 Winter, f. 53r; Spring, f. 53v
 Blackberries, f. 7r • Insipid melons, f. 19r
 Galingale, f. 29v • Rice, f. 44r
 Sweet milk, f. 57r • "Opiro" bread, f. 61v
 Pork, f. 72v • Wine, f. 85v
 Snow and ice, f. 87r • Fighting, f. 93v
 Peaches, f. 2v (detail back cover)