



TACUINUM SANITATIS

« Édition première, unique, numérotée et limitée à 987
exemplaires certifiés par notaire »

" 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 excrétiens 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 Bûtlan 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 unrepeatabe 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 Ububchasyim 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.

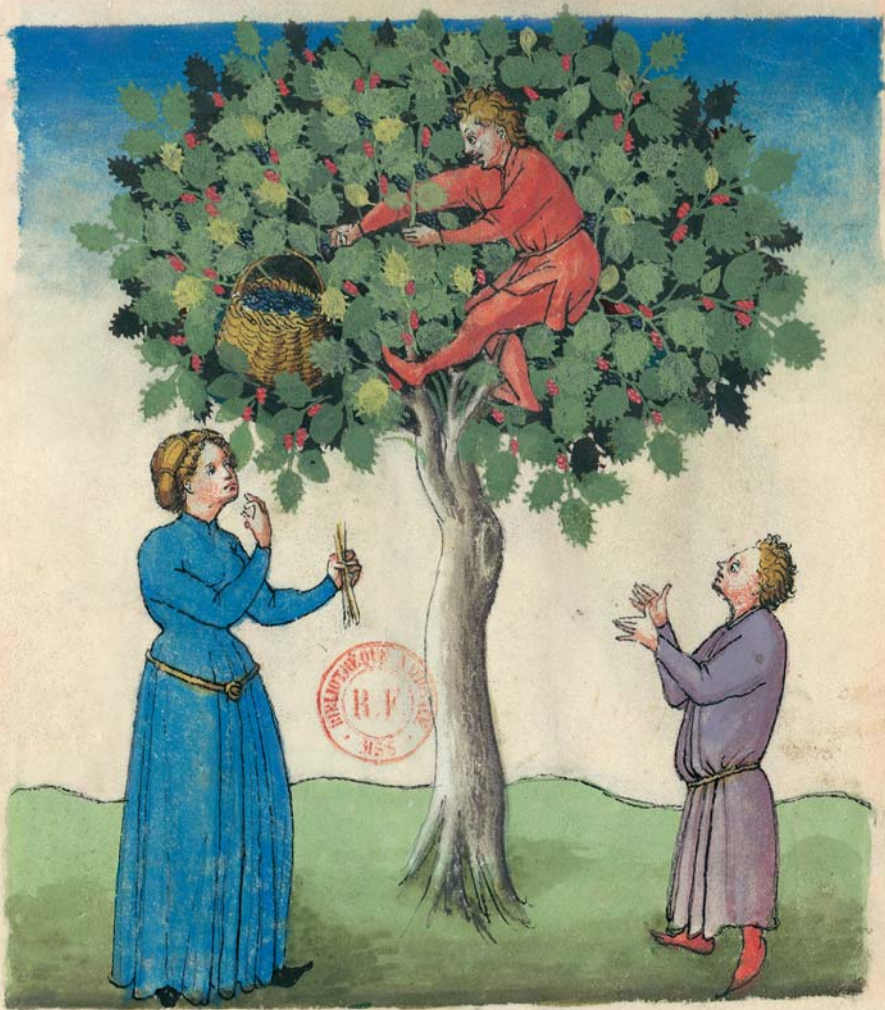
Ibn Butlân also teaches us to enjoy each season of the year, the consequences of each type of climate, wind and snow. He points out the importance of spiritual wellbeing and mentions, for example, the benefits of listening to music, dancing or having a pleasant conversation.

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 q̄ Siccomori
lesendum. Maulbër.



.XII.

Siccomum Complò frug t sci 20 Flò magni t nigri Juanitù apostolua
tibi Locu faciūt dolorem stò et ato conūtur ad mali remouet noctūnt
cū trisera mōra Quid thant sanguēz imūdu Conūnt magis sanguinēz
adolestentibz i ue et regione midionali et calide.

Maulbër sein kapp vund trüchlen im andern grad. Die grosen vund schwarzen sind die besten. Sein gret für die anfangen gefeswer. Schaden dem magen. vund werden bald cor-
 rumpiert. werden doch corrigiert mit Triphera minor. Eist ain sonndere composition
 in der Apoteck. Machen ain onvain gebliet. Kriegen mer deney so bliet reich sein. den
 Jungen früelings seit. in warmen lannde.

Melones indi et palestini



Melones indi palestini et sunt anglicae matris dulces Completo fieri et huius
 12^o al 13^o Et magis dulces et apios Humiditate citritudine acris caliditate Uocantur
 14^o Interdum dicitur impedimentum Remo cupimus aut curare Quod graue sanguinem
 15^o apiosum Conuenit caliditate humilibus estate et meridionali refectione 22

Seind kalte vnd seich im andern alias im dritten grad. Die sießen vnd wässerigen seind am besten. süßen süßigen seind allen krankheiten hinder die dörung. Corrigiers mit süß oder sücker perit. Machen wässerig gelicht. süßen süßigen jungen leutthen. Süßers zeitten vnd in warmen landen.

Galena

Galgent.



Galena Completo cal' r' sic r' Et grossu ex eo huic confect uene strate
 us odorum bonum Confortat stoz sem auget contu Notu notz cordi Remo
notu in ferculis uctu ps Quid gnat huore acuta Conu fr et huic
sem hz omibz regionbz

Galgent ist warm im dritten vnd trüchlen im andern grad. Der gross ist der best. Mact
 ain wolschmacten ein Münnid. stercke den lasten Magen. vnd fürdert die eseligen murech.
 Besadt dem Herzen. Corrigier Ine mit heissten speisen. Mact ain seacpff gebliet. siegt den
 seicsten fallen alten. winters zeiten. vnd in allen landen.

Rizon · Drisa · Reiß.



Rizon Comple^{te} fru + sic rzo Stē margaritina^l albū quod crestit i roctua
Juanitū confert ardori sto + diffinitio Notamētū infert patientibus
colicam et stupias Femō noat. in alco + lacte et Zucaro Quid quat nu
Rementu laudabile Consef talis + hūc omj etate hymne + in omibz regio^{ibz}

Reiß. ist kalt vnd trüben im andern grad Das weis so im Sieden weest ist das kostt
 süßigen ungesickten Magen. Besadt den die das Grimmen haben vnd im Leib
 giers mit et. mites vnd hicker. Macht ain gutt gebliet. Zimpt den war
 sit seien. Sin

Lac dulce Sießse Mälch.



Lac dulce Cople om̄i quent̄ q̄ st̄ t̄pate cople. Welman ad ca. Et
peccidina Inua tu percori & pulmōi Notu tu febricitantibz et dolentibz caput
Renis not. cu passulis sine nucleis Quid quid nutrietu bonu conuert
tempans adoleſcentibz estate & in indionalibz

Sießse Mälch. sagt iederman darumb das sie temperiert ist / ob sie gleichwol etwas wärmer ist /
 die Kie Mälch ist die best ist der Brust vund Lingen gesündt / Besagt denen so sieber / sau vnd soipt
 wee haben. Corrigiers mit Rosenlen dāvon die velen vund kerlen gezogen. Macht gnet geblicet /
 siegt den temperierten iungen Sommerszeiten vund in warmen Landen.



Patis opus Complod tal in 2^o Et qui uniglyt fur fuerit et stent p
 noctem an coctionem huic septempat uentrem Notit iduat prinatū
 et stabiem Remo notit. cū copanagio iūtuoso Quid qrat multinetū bonū
Educat omibz complombz etatibus tyrbz & regionibz — hūis

Taig. ist warm im andern grad. Der am wenigsten kleien hat. vund über nacht getauenden ist der
 best. Es fürdet den stücegang. Macis beissen vund rauden. Corrigier in mit anderer faillien
 spcis. Macis gret gebliet. süegt allen teitsen zu jederbit vund in allen lannden.

Carnes porcine Schweinefleisch.



Carnes porcine Complet fit in primo huius sine 2^o ale in 3^o. Et animalium
 castuatorum exicatorum Iuna praestat calis & sic corporibus & maalens
 in mltis et copiose nutrit Non s^o flatibus & tenui dyeta utetibus Vemo
 cu admittit arachis calefacientiu exultantia Quid huius nutritiu copiosu
 et huius Conerit calis huius antipno et midionalibus

Schweinefleisch ist kalt im ersten vnd feist im zandt des andern grads kornst im dritten der ver-
 schnitnen arbeitsamen Schwein feschwein starkes ist besser ist gnet den warmen trunckner vnd magern
 feichtern dann es neeret seer wol. schadt dem Pfligmatiscgen Magen vnd deren so malsig legen. Corri-
 diers mit gewürck damit es desto weniger ober sieb rieche. Macht vil feicsts gelüchts süget den warmen
 zungen im beipst vnd in warmen länden.



Vinum atrium atrium Compl^{ca} x sic 12^o Ele amale luidu^{tu} Inuame^{tu} htra
 uenena et pcpue fra^{tu} Non^{tu} sedat appetitu^{tu} coptu^{tu} Remo^{tu} nor. cu^{tu} atomis
 muzis Quid^{tu} q^{tu} colam^{tu} atrium Couer^{tu} mag^{tu} fra^{tu} decipit^{tu} uere septena^{tu}

Gelber wein. ist warm vnd trücker im andern grad. Der aines Jurs alle vnd laütter. ist der selbst.
 ist güet für Giffit vnd sonderliche kälte. Er stillt den löst der ese lichen vorech. Darumb corrigier
 in mit säuren kütür. maecht sesarpffe Gallen. Süecht mer den altien im gleych vnd kälten landten.

V Ly et glaces.
Schnee vund Eys.



V Ly et glaces Complet frigida et hui in 3. Et ex aqua dulci et bona
 (Jua^{te} meliorat digoz nocti tussim amonet Remo nor. ⁿ bbedo antea
 modum Quid quat desicatorz nictare + palisz Conu magis calis
 Jucibz estate midians retrouibus ---

Schnee vund Eys. sind kalt vund seist, die im dritten grad^{ten} ob siehem wasser oues gueten kommen
 sind die besten, sie bessern die Dörung, bringen den Suesten, Darvmb trincktz allweg et was wenig
 darvor. Sie trueluet den leib vund bringen den Beslag. siegen mer den warmen iungen Simmers
 zeiten vund in warmen landen.

Luctatio Kintgen.



Luctatio Comple. o. Et post au' sine senit lenitas huic tempo fortibz non
plenis huicibz Non induat portobz et ipz ruptura uene keno not' cu
so'no post balnea Coner mag callis et huius huicibz ueri et cūstancis et
omibz regionibz o

Das kintgen. ist guet man der Menschen feist vnd ring darnach wüerd. Ist guet den starcken
 aber denen nit die vollen feistliheiten sein. Es zerbrechen sün seitken die Adern in der brust daron.
 Darumb soll man naech dem bad darauff festhaften. Es süegt mer den warmen feisten kintgen
 im glets vnd allen landen.



Travesera de Gracia, 17-21
08021 Barcelona - Espagne

Tel. (+33) 09 70 44 40 62
Tel. +34 93 240 20 91
Fax +34 93 201 50 62

www.moleiro.com
www.moleiro.com/online

www.facebook.com/moleiro
www.twitter.com/moleiroeditor
www.youtube.com/moleiroeditor