

**Gargilius Martialis, *Medicinae ex holeribus et pomis*,
Les remèdes tirés des légumes et des fruits
Pistes d'étude**



Ces deux textes, consacrés respectivement à la pastèque et au concombre, peuvent être proposés aussi bien à des élèves de lycée dans le cadre de la réflexion scientifique, qu'à des élèves de collège ; leur caractère concret et la simplicité de leur syntaxe permettent de les aborder dès les premières années d'apprentissage du latin.

En outre, ils peuvent être étudiés en complément du dossier sur la fève constitué de deux extraits, l'un provenant des *Recherches sur les plantes* de Théophraste et l'autre de l'*Histoire naturelle* de Pline, afin de différencier les types d'approche scientifique et de restitution des connaissances.

I. Présentation de l'auteur et de l'œuvre

D'après l'introduction de B. Maire dans l'édition de la CUF, 2002, en particulier p. xi-xiv, « Biographie » et « Œuvre » et p. XXIII-XXVIII, *Medicinae ex holeribus et pomis* et « Structure ».

Gargilius Martialis est un chevalier romain originaire d'Auzia, en Maurétanie sitifienne : la Maurétanie ou Mauritanie (« pays des Maures ») sitifienne est une province d'Afrique du Nord de l'Empire romain correspondant au territoire situé autour de Sitifis (l'actuelle Sétif en Algérie orientale). Il vécut au III^e siècle après J.-C.

Outre le rôle important qu'il joua dans la vie politique et administrative de la province, il rédigea des traités techniques d'économie rurale et des traités médico-diététiques, dont les *Remèdes tirés des légumes et des fruits*, *Medicinae ex holeribus et pomis*.

La source principale de ce traité est l'*Histoire naturelle* de Pline l'Ancien mais la perspective adoptée est différente : il s'agit, par l'ajout de procédés thérapeutiques, de proposer un traité à usage pratique qui s'adresse à un public large, en développant en quelque sorte une médecine de proximité.

Les fruits et légumes ne sont donc pas décrits pour eux-mêmes (on ne trouve pas de descriptions botaniques dans le traité) mais en tant qu'ils peuvent avoir des vertus curatives. Le traité comprend deux parties, la première consacrée aux effets bénéfiques des légumes et aussi de certaines herbes potagères, la seconde à ceux des fruits ; il se compose d'une succession de chapitres juxtaposés.

Les chapitres XV et XVI qui traitent de la pastèque et du concombre appartiennent à la première partie.

Dans le chapitre XXX consacré au chou (*De cauliculo*), on trouve un écho de la critique des médecins formulée déjà par Pline (XXIX, 17-28) qui reprochait en particulier à ces derniers d'être âpres au gain ; les vertus du chou mises en valeur par Caton montrent que l'on peut se soigner grâce à des remèdes naturels : « Caton rapporte que

le peuple romain durant presque six cents ans a utilisé le chou en tant que remède. De fait, les médecins n'étaient pas encore venus à Rome, eux qui introduisirent dans l'art médical la cherté de la santé et qui apportèrent avec eux des médicaments venus d'ailleurs, pour leur imposer les prix qu'ils voulaient. Mais les soldats expérimentés traitaient leurs cicatrices glorieuses sans bourse délier avec des légumes (*gratuito holere curabant*), utilisant pour se maintenir en bonne santé ce jardin qui tout à la fois les nourrissait et les soignait (*eodem horto usi ad salutem dum illos pascit et sanat*) » (trad. B. Maire, CUF, p. 39-40).

II. Pistes d'étude grammaticale

A. L'emploi de la voix passive

De nombreuses formes passives sont présentes dans le texte, conférant à l'énoncé une tonalité neutre et impersonnelle caractéristique à la fois des descriptions scientifiques et des prescriptions médicales (voir à ce sujet aussi le dossier sur Théophraste et Pline) : l'énoncé se présente ainsi comme une compilation de données communément admises et de recettes qui sont censées avoir fait leurs preuves.

Indicatif présent : 3^e conjugaison : *concoquitur, sumitur, pelluntur, linquitur* ; 4^e conjugaison : *reperitur*.

Indicatif parfait : 1^{re} conjugaison : *assignatum (est)*.

Subjonctif présent : 1^{re} conjugaison : *temperetur*.

On rappellera la distinction entre formes passives et forme déponente (*medentur*).

On pourra aussi faire relever les nombreux participes passés passifs : *detracta, abjecto, datus (datum), coctus, imposita, concreta, trita (tritum), versum, permixtum, accommodatus*.

B. Les modalisateurs

Le caractère neutre de l'énoncé est cependant tempéré par la présence de modalisateurs : on relèvera en particulier les comparatifs intensifs (*melonis usus gratior ; pepo in cibo levior*), à distinguer du comparatif de supériorité (*nitidiorem cutem*), et le superlatif (*jocundissime*), ainsi que l'emploi de l'adjectif *mirus (miro modo)*.

C. Les prépositions

On signalera la fréquence de *cum* + Abl., « avec », dans l'énoncé des recettes (ex. : prendre le melon avec du vinaigre, *cum aceto* ; cuire la pastèque avec de l'huile, du vinaigre, du miel, *cum oleo, aceto, melle* ; broyer la graine de concombre à poids égal avec du cumin, *cum cymino*), et de *ex* + Abl., qui, en dehors d'un emploi usuel (l'écorce de pastèque fait partir les taches du visage, *ex facie*), indique spécifiquement à plusieurs reprises un mode de cuisson ou de macération (ex. : la pastèque cuite à l'eau, *ex aqua* ; les feuilles de concombre broyées après macération dans du vin, *ex vino* ; la graine de concombre administrée après macération dans du vin doux, *ex dulci vino*, ou dans du lait de femme, *ex lacte muliebri*).

Pour la syntaxe latine des compléments circonstanciels, on rappellera que le complément de moyen se construit sans préposition, que le complément d'accompagnement est introduit ordinairement par la préposition *cum* et que le complément de manière peut être introduit ou non par la préposition *cum* (la préposition se rencontre quand le complément n'est pas accompagné d'un déterminant : ex. : *cum cura*) ; en français, la préposition « avec » indique aussi bien le moyen que l'accompagnement et la manière.

On pourra ensuite faire relever dans le texte les autres prépositions moins spécifiques : *propter* + Acc. (*propter naturalem rigorem*), *in* + Acc. ou Abl. (*in modum favi, in pulverem versum ; in cibo*), *sine* + Abl. (*sine signi vestigio*).

III. Pistes d'étude lexicale

A. Le vocabulaire des fruits et légumes

a. La pastèque

En grec, **πέπων, ονος** signifie : cuit par le soleil, d'où : mûr ; doux, aimable, attendrissant (cf. Polyphème s'adressant à son bélier : κριὲ πέπων, « doux bélier », *Od.* IX, 447).

Le mot est ensuite passé en latin : *pepo, peponis*, m.

On trouve chez Galien le terme de *μηλοπέπων* (de τὸ μῆλον, « la pomme » et de πέπων) pour désigner le melon : le rapprochement avec la pomme peut s'expliquer par la forme du melon et/ou par son goût sucré.

Le mot latin ***melo, onis, m.***, qui a donné en français « melon », est l'abréviation de *melopepo*.

À propos de l'étymologie du **mot français « pépin »**, le *Littre* précise : « Dérivation très incertaine. Frisch le tire du latin *pepo*, concombre, dans l'opinion que "pépin" a signifié primitivement graine de courge ; il est de fait que l'espagnol *pepino* signifie concombre et rien que cela ». Dans le *Dictionnaire Étymologique de la Langue Française* (O. Bloch, W. von Wartburg), il est dit que c'est un « mot de création romane (aussi espagnol *pepita*, italien *pippolo*), où la répétition du *p* doit exprimer l'exigüité de l'objet ».

Quant au **mot français « pastèque »**, toujours selon le *Dictionnaire Étymologique de la Langue Française*, il est emprunté à l'arabe (le mot arabe vient lui-même d'une langue de l'Inde), par l'intermédiaire du portugais *pateca*, avec altération d'abord graphique, puis phonétique.

b. Le concombre

Le mot français vient de l'accusatif latin *cucumerem*.

c. Les parties de la plante

- l'écorce : *cutis, is*, f. : le même mot désigne aussi dans le texte la peau, en l'occurrence des femmes (voir B Le vocabulaire du corps humain) ; *cortex, icis*, m. ou f. ;
- le pépin : *semen, inis*, n. ;
- la chair : *caro, carnis*, f. ;
- la racine : *radix, icis*, f. ;
- la feuille : *folium, ii*, n. ;

B. Le vocabulaire du corps humain :

- l'estomac : *stomachus, i*, m. ;
- le ventre : *alvus, i*, f. ; *venter, tris*, m. ;
- le front : *frons, frontis*, f. ;
- l'œil : *oculus, i*, m. ;
- le visage : *facies, ei*, f. ;
- la peau : *cutis, is*, f. ;
- la vessie : *vesica, ae*, f. ;
- le foie : *jocur, jocineris*, n.

C. Le vocabulaire médical

La théorie des humeurs : nous retrouvons dans le texte l'opposition traditionnelle entre le chaud et le froid, le sec et l'humide : le melon est caractérisé par une « froideur naturelle » (*naturalem rigorem*) qui peut être nocive (*nocitura vis frigoris*) ; de même, le concombre possède une « nature froide » (*naturae frigidae*).

La digestion : le terme qu'on rencontre dans le texte relatif à la pastèque est le verbe composé *concoquere*, littéralement « faire cuire ensemble » ; son emploi au sens de « digérer » est donc imagé.

Le *Dictionnaire Étymologique de la Langue Latine* d'Ernout-Meillet indique que le verbe simple *coquere*, qui signifie « cuire » au sens physique et moral, a aussi le sens de « mûrir » (d'où *praecox*, *oquis* et *ocis*, « précoce ») et de « digérer » et que dans ces acceptions, il s'emploie également au sens moral (« mûrir » [un projet], « mijoter »).

Parmi les nombreux dérivés de *coquere*, on peut citer *coquus*, *cocus*, *i*, m., « cuisinier » et *coquina*, *cocina*, *ae*, f., « cuisine », d'où sont issus nos mots français « cuisinier », cuisine », cuisiner » et aussi « queux », employé dans l'expression « maître queux ».

Outre *concoquere*, on peut citer comme autre composé *decoquere* (cf. le mot français « décoction ») qui signifie « réduire par la cuisson » et au sens figuré « faire banqueroute » (en mangeant tout son bien).

Les écoulements oculaires : le terme qu'on rencontre dans le texte relatif à la pastèque est *epiphora* qui est une translittération du grec ἐπιφορά, désignant toute espèce d'écoulement d'humeur et plus particulièrement ici un larmoiement ; le participe qui l'accompagne, *glareantes* (il s'agit d'une correction du texte des manuscrits : voir note 7 p. 109-110 de l'édition de la CUF qui donne des arguments en faveur de ce néologisme), est dérivé de *glarea*, *ae*, f., qui désigne un type de sable humide et épais mêlé de gravier, il y aurait donc là un emploi imagé du mot pour évoquer la matière gluante qui s'accumule de façon desséchée sur le bord des paupières infectées.

Les ulcères cellulux : nous rencontrons à nouveau un terme translittéré du grec, *ceria* (κηρία), et un vocabulaire imagé (cf. l'expression *in modum favi*, « à la manière de... ») ; κηρίον en grec et *favus* en latin désignent le gâteau de ruche et c'est par analogie entre la cellule de cire des abeilles et la forme de l'ulcère cellulux que le terme grec a été employé dans les textes médicaux pour désigner ce type d'affection.

Les évanouissements : dans le texte relatif au concombre, nous rencontrons l'expression au passif *anima linquitur*, littéralement « la vie est laissée en arrière ». Dans un autre passage, Gargilius emploie une expression imagée équivalente : *labentem animum*, « la conscience glissant ». Dans la source de Pline sur laquelle s'appuie Gargilius, on trouve le substantif *defectum* (*animi*), la « défaillance » des sens.

La dysenterie : le terme *dysentericus* que nous rencontrons dans le texte relatif au concombre vient du grec δυσεντερικός, formé du préfixe δυσ-, indiquant un mauvais fonctionnement, et du substantif τὸ ἔντερον, ον, employé généralement au pluriel, « entrailles, intestins, boyaux », qui est un dérivé nominal de la préposition ἐν. Le mot français « entrailles » vient du bas latin *intra*lia, « ce qui est à l'intérieur ».

Le soin : dans le texte relatif au concombre, nous rencontrons le verbe déponent *medeor*, *eris*, *eri*, « soigner », d'où viennent l'adjectif *medicus*, *a*, *um*, « qui soigne, propre à guérir » et le substantif *medicus*, *i*, m., « médecin », avec les dérivés *medicamentum*, *i*, n., « médicament » et *medicina* (*ars*), *ae*, f., « science médicale ».

En grec, le verbe μέδομαι signifie « veiller à, prendre des mesures pour ».

La racine **med-* donne des mots exprimant la notion d'un pensée qui règle, ordonne, modère. Le médecin « règle », « domine » la maladie.

Le fréquentatif latin *meditor*, *aris*, *ari*, qui signifie « réfléchir, penser » et a donné en français « méditer », a gardé le sens général de la racine.

IV. Pistes de commentaire

A. Une œuvre de vulgarisation

a. Les sources de Gargilius

(d'après l'article de V. Bonet, « Traditions populaires et sources écrites médicales. L'exemple de Gargilius Martialis », dans *La transmission des connaissances techniques, Cahier d'histoire des techniques*, 3, 1995, p. 139-160)

Les auteurs les plus souvent cités sont Dioscoride et Galien ; Pline, pour sa part, n'est mentionné que trois fois, alors qu'il demeure la source principale de Gargilius. Selon V. Bonet, cette absence de référence explicite s'explique par le fait que, les connaissances répertoriées et accumulées par Pline étant pour la plupart admises depuis longtemps, nul n'était besoin de citer son nom.

L'œuvre de Gargilius se présente souvent comme un résumé de l'*Histoire naturelle*. Certes il paraphrase largement le texte de Pline mais néanmoins il imprime sa marque, visant avant tout l'immédiate utilité des remèdes pour la vie de tous les jours. Il choisit, il simplifie, il émet des jugements, il ajoute des conseils de préparation, il donne des détails sur l'administration des remèdes. Ainsi, sources savantes, savoir populaire et expérience personnelle s'entremêlent dans son œuvre.

b. Questions de classification

Gargilius s'appuie sur les données fournies par Pline l'Ancien, mais il adopte une classification différente de celle de son prédécesseur. En effet, Pline range les melons dans la catégorie des concombres (cf. *Histoire naturelle*, XIX, 67 : « on nomme ces concombres *melopeponas* [= melons] ») ; au contraire, Gargilius les distingue, en rédigeant deux notices successives : la première traitant de la pastèque dans laquelle prend place le melon (1^{er} § du chapitre XV), la seconde du concombre.

Le melon était considéré comme une variété de pastèque.

La matière de Pline est donc réorganisée.

c. De Pline à Gargilius

Le tableau suivant permet de voir comment Gargilius reprend les données fournies par Pline ; nous les présentons dans l'ordre où elles apparaissent dans le texte de Pline.

Pline Propriétés du concombre cultivé (<i>cucumis sativus</i>)	Gargilius Martialis Propriétés du concombre (<i>cucumis</i>)
- la graine de concombre, à la dose d'un acétabule (= 6, 84 cl), est recommandée contre la dysenterie (XX, 5 : <i>eorum semen [...] dysentiricis acetatabuli mensura [auxiliatur]</i>).	- la graine de concombre, à la dose d'un acétabule (= 6, 84 cl), est recommandée contre la dysenterie (XVI : <i>[semen] dysentericis ex lacte muliebri acetatabuli mensura datum prodest</i>) : Gargilius ajoute une précision : la graine doit être donnée avec du lait de femme (<i>ex lacte muliebri</i>).
- la graine de concombre est recommandée contre les crachements purulents, avec un poids égal de cumin (XX, 5 : <i>eorum semen [...] purulenta [...] expuentibus cum cumino pari pondere [auxiliatur]</i>).	- la graine de concombre est recommandée contre les crachements purulents, avec un poids égal de cumin (XVI : <i>[semen] tritum pari pondere cum cymino [...] purulenta excreantibus [prodest]</i>).
- la graine de concombre est recommandée contre les affections du foie, prise dans de	- la graine de concombre est recommandée contre les affections du foie (XVI : <i>[semen] vitia jecinoris</i>

l'hydromel (XX, 5 : <i>eorum semen jocinoris vitiis in aqua mulsa [auxiliatur]</i>).	<i>expurgat</i>) : Gargilius omet de préciser que pour ces affections, la graine doit être prise dans de l'hydromel.
- la graine de concombre, prise dans du vin doux, est diurétique (XX, 5 : <i>eorum semen [...] urinam movet ex vino dulci</i>).	- la graine de concombre, prise dans du vin doux, est diurétique (XVI : <i>semen ex dulci vino datum vesicae laboranti facilem praestat urinam</i>).
- ses feuilles guérissent (avec du miel) les épinyctides [petits ulcères], (avec du vin) les morsures des chiens et des mille-pattes (XX, 6 : <i>eadem [= folia cujuscumque sativi] cum melle et epinyctidas sanant, cum vino canis morsus, item multipedae</i>).	- les feuilles de concombre broyées dans du vin guérissent les morsures de chiens (XVI : <i>folia ejus ex vino trita vulneribus medentur quae caninus morsus impresserit</i>) : Gargilius ne retient que le remède contre les morsures de chiens.
- le concombre, par son odeur, dissipe l'évanouissement (XX, 6 : <i>ipse cucumis odore defectum animi refovet</i>).	- le concombre, par son odeur, dissipe l'évanouissement (XVI : <i>cucumis quibus anima linquitur succurrit</i>).
- le concombre, pelé et cuit dans de l'huile, du vinaigre et du miel, est plus agréable à manger (XX, 6 : <i>coctos deraso cortice ex oleo et aceto ac melle jucundiores esse certum est</i>).	- une recette identique est donnée par Gargilius pour la pastèque (XV : <i>coctus ex aqua cum oleo, aceto, melle, jocundissime sumitur</i>) ; Gargilius émet un jugement sur les qualités gustatives de la pastèque préparée ainsi (<i>jocundissime</i>).
Propriétés du concombre appelé pastèque (pepo)	Propriétés de la pastèque (pepo) et du melon (melo)
- la pastèque est un aliment très rafraîchissant (XX, 6 : <i>ei qui pepones vocantur refrigerant maxime in cibo</i>).	- le melon et la pastèque sont des aliments de nature froide (XV : <i>[melo] difficile concoquitur propter naturalem rigorem</i> ; XVI : <i>cucumis et ipse naturae frigidae reperitur</i>) : Gargilius explique que c'est en raison de sa nature froide que le melon est difficile à digérer ; il donne ensuite une recette pour faciliter la digestion du melon (XV : <i>et ideo nonnulli cum aceto sumunt, puleium ei et cepas admiscent, quo nocitura vis frigoris temperetur</i>) ; il émet un jugement sur les qualités respectives du melon (XV : <i>melonis usus est quidem gratior</i>) et de la pastèque (XV : <i>pepo in cibo levior</i>).
- la pastèque relâche le ventre (XX, 6 : <i>ei qui pepones vocantur [...] emolliunt aluum</i>).	- la pastèque relâche le ventre (XV : <i>[pepo] aluum leniter mollit</i>), propriété qu'elle partage avec le concombre (XVI : <i>cucumis [...] ventrem resoluit</i>) ; Gargilius ajoute que la pastèque calme les brûlures d'estomac, si on la mange, après en avoir ôté l'écorce et les pépins (XV : <i>nam detracta cute ac</i>

	<i>semine abjecto esui datus stomachi compescit ardores</i>) et indique ensuite plus sobrement que le concombre convient à l'estomac (XVI : <i>cucumis [...] stomacho accommodatus est</i>).
- sa chair calme les écoulements et les douleurs des yeux (XX, 6 : <i>caro eorum epiphoris oculorum aut doloribus inponitur</i>).	- sa chair, appliquée sur le front, calme les écoulements des yeux (XV : <i>caro ejus imposita fronti glareantes oculorum epiforas miro modo mitigat</i>) : Gargilius précise que la chair de la pastèque doit être appliquée sur le front ; il émet en outre un jugement : <i>miro modo</i> .
- sa racine guérit les ulcères appelés <i>ceria</i> (XX, 6 : <i>radix sanat ulcera concreta in modum favi quae ceria vocant</i>).	- sa racine broyée chasse les ulcères appelés <i>ceria</i> (XV : <i>ulcera in modum favi concreta, quae ceria Graeci vocant, trita radice pelluntur</i>) : Gargilius est plus concret , en précisant que la racine doit être broyée.
- sa racine, séchée et réduite en poudre, entre dans la fabrication des savons de toilette (XX, 6 : <i>haec farina [...] in smegmata adicitur</i>).	- une préparation à base de graines de pastèque réduites en poudre rend la peau des femmes plus éclatante (XV : <i>semen in pulverum versum lomentoque permixtum nitidorem feminis cutem praestat</i>) : Gargilius s'intéresse aux effets concrets apportés par les propriétés cosmétiques de la pastèque.
- son écorce nettoie la peau du visage (XX, 6 : <i>cortex faciem purgat</i>) ; la même propriété est observée pour les feuilles de tous les concombres cultivés (XX, 6 : <i>hoc et folia cujuscumque sativi inlita</i>).	- on attribue à son écorce le pouvoir de faire disparaître sans laisser de trace les taches du visage (XV : <i>assignatum cortici ejus ut maculas ex facie sine signi vestigio detrahat</i>) : Gargilius est plus circonspect que Pline (<i>assignatum... ut</i>) et plus concret dans l'énoncé des propriétés cosmétiques.

B. La composition des deux chapitres

Dans ces deux chapitres apparaissent différentes formes de soin comme l'ingestion d'une potion curative ou la technique du cataplasme sur une blessure.

a. La pastèque

Ingestion (*datus esui*)

- est un aliment assez léger (*in cibo levior*) ;
- calme les brûlures d'estomac (*stomachi compescit ardores*), relâche le ventre (*aluum leniter mollit*) ;
- est très agréable à manger, cuite dans de l'eau avec de l'huile, du vinaigre et du miel (*coctus ex aqua cum oleo, aceto, melle, jocundissime sumitur*).

Application (*imposita*)

- **sa chair**, appliquée sur le front, calme les écoulements des yeux (*caro ejus imposita fronti glareantes oculorum epiforas miro modo mitigat*) ;
- **sa racine** broyée combat les ulcères appelés *ceria* (*ulcera trita radice pelluntur*) ;
- **son écorce** fait disparaître les taches du visage (*assignatum cortici ejus ut maculas ex facie detrahat*) ;
- une préparation à base de graines de pastèque réduites en poudre rend la peau des femmes plus éclatante (*semen in pulverum versum nitidorem feminis cutem praestat*).

b. Le concombre

Ingestion

- est un aliment de nature froide (*naturae frigidae*) ;
- relâche le ventre (*ventrem resoluit*) ;
- convient à l'estomac (*stomacho accommodatus est*).

Inhalation

- dissipe l'évanouissement par son odeur (*quibus anima linquitur odore succurrit*).

Application

- **ses feuilles**, broyées dans du vin, guérissent les morsures de chiens (*folia ejus ex vino trita vulneribus medentur quae caninus morsus impresserit*).

Ingestion

- **sa graine**, donnée avec du vin doux, est diurétique (*semen ex dulci vino datum vesicae laboranti facilem praestat urinam*) ;
- sa graine est bénéfique aux dysentériques (*dysentericis ex lacte muliebri acetatabuli mensura datum prodest*) ;
- sa graine est bénéfique aussi à ceux qui ont des expectorations purulentes (*tritum pari pondere cum cymino etiam purulenta excreantibus [prodest]*) ;
- sa graine fait disparaître les affections du foie (*vitia jecinoris expurgat*).

C. Tableau des affections et maladies citées et des remèdes préconisés

a. La pastèque

Les affections et maladies	Les remèdes
- Difficultés à digérer le melon (<i>difficile concoquitur</i>)	- Associer le melon à d'autres ingrédients (vinaigre, pouliot, oignon)
- Brûlures d'estomac (<i>ardores stomachi</i>) et maux de ventre (<i>ventrem</i>)	- Manger de la pastèque, débarrassée de son écorce et de ses pépins
- Sécrétions glaireuses des yeux (<i>glareantes oculorum epiforas</i>)	- Appliquer sur le front de la chair de pastèque
- Ulcères cellulux (<i>ulcera concreta</i>)	- Faire une application de racine de pastèque broyée
- Taches sur le visage (<i>maculas</i>)	- Faire une application d'écorce de pastèque
- Peau (<i>cutem</i>) terne des femmes	- Appliquer un mélange de poudre de pépins de pastèque et de <i>lomentum</i>

b. Le concombre

Les affections et maladies	Les remèdes
- Maux de ventre (<i>ventrem</i>) et d'estomac (<i>stomacho</i>)	- Manger du concombre
- Évanouissements (<i>anima linquitur</i>)	- Respirer l'odeur du concombre
- Morsures de chiens (<i>caninus morsus</i>)	- Appliquer sur la blessure des feuilles de concombre broyées et macérées dans du vin
- Mauvais fonctionnement de la vessie (<i>vesicae laboranti</i>)	- Prendre de la graine de concombre macérée dans du vin
- Infections intestinales (<i>dysentericis</i>)	- Prendre de la graine de concombre macérée dans du lait de femme à la dose d'un acétabule
- Expectations purulentes (<i>purulenta excreantibus</i>)	- Prendre de la graine de concombre broyée à poids égal avec du cumin
- Affections du foie (<i>vitia jocineris</i>)	- Prendre de la graine de concombre

À la lecture de ce tableau, on constate que les affections et maladies citées sont pour la plupart des maux de la vie courante et que les remèdes préconisés sont simples et d'usage pratique, en quelque sorte des recettes « de grand-mère » ou « de bonne femme ».