

<sup>15</sup> Su al-Kindī v. LEVEY M., *The Medical Formulary of al-Kindī*. Milwaket & London, Masdinson, 1966; su Samarqandī, LEVEY M., AL KHALEDI N., *The Medical Formulary of al-Samarqandī*. Philadelphia, Philadelphia University Press, 1967.

<sup>16</sup> LEVEY M., AL KHALEDY N., *op. cit.*, p. 157.

<sup>17</sup> *Ibidem*, p. 161.

Correspondence should be addressed to:

Anna Vanzan Paladin, International School of Neurological Sciences,  
S. Servolo, Venezia (I.S.N.V.), S.Croce 1626 - 30135 Venezia, I.

Articoli/Articles

**LE PREMIER TRAITÉ ARABE DE DIÉTÉTIQUE:  
LE KITĀB ḤAWĀSS AL-AĠDIYAH DE YŪḤANNĀ IBN  
MĀSAWAYH**

GERARD TROUPEAU

Ecole Pratique des Hautes Etudes, IVe Section  
A la Sorbonne, Paris, F

SUMMARY

THE FIRST TREATISE ON DIET: THE *KITĀB ḤAWĀSS AL-AĠDIYAH*  
DE YŪḤANNĀ IBN MĀSAWAYH

*The article presents the first treatise concerning dietetics, written in Arabic in the first half of the IX century by one of the most ancient doctors of Baġdād, Yūḥannā ibn Māsawayh, known in the Western world as Jean Mésué. Ibn Māsawayh, basing his work on Galen's Properties of Foods, describes the properties of 140 foodstuffs from the vegetable and animal kingdom, and their good or bad effects on the human body. The translation of this treatise has been made from the only manuscript surviving, in the National Library of Madrid.*

Parmi la quarantaine d'ouvrages qu'il composa, en arabe, dans les différentes branches de la médecine, l'un des plus anciens médecins de Baġdād, Yūḥannā (ou Yaḥyā) Ibn Māsawayh<sup>1</sup>, consacra deux traités à la diététique: le *Kitāb Ḥawāss al-aġdiyāh*, *Le livre des propriétés des aliments* et le *Kitāb Daf maḍārr al-aġdiyāh*, *Le livre de la répulsion de la nocivité des aliments*. Si un fragment

Key words: Dietetics - IX century - Jean Mésué

seulement du second traité nous a été conservé<sup>2</sup>, en revanche, le premier nous est parvenu dans son entier<sup>3</sup>.

Pour composer ce premier traité arabe de diététique, Yūḥannā ibn Māsawayh s'est, sans aucun doute, inspiré du livre de Galien intitulé: *Péri trophôn dunaméôn, Des facultés des aliments*, dans sa version syriaque. En effet, dans son *Epître sur les livres de Galien qui, à sa connaissance, ont été traduits*<sup>4</sup>, Ḥunayn ibn Ishāq (m.870) nous apprend que cet ouvrage de Galien avait été traduit en syriaque par Sergius de Ra's al-'Ayn<sup>5</sup>, puis par Ayyūb d'Edesse<sup>6</sup>. Ḥunayn ajoute que lui-même l'avait jadis traduit en syriaque pour le médecin Salmawayh<sup>7</sup>, d'après un manuscrit incorrect; puis qu'ayant réuni des manuscrits grecs corrects, il en fit un résumé (*ḡumal*) syriaque, qu'il traduisit en arabe pour Ishāq ibn Ibrāhīm al-Ṭāhirī<sup>8</sup>; qu'enfin, son neveu Ḥubayš le traduisit intégralement en arabe pour Muḥammad ibn Mūsā<sup>9</sup>.

Dans son ouvrage, divisé en trois livres, Galien énumère 150 aliments dont l'homme se nourrit, en décrivant les facultés qui se trouvent dans chacun d'eux. Le premier livre traite des vertus de 37 sortes de graines, le deuxième des vertus de 71 sortes de végétaux et le troisième des vertus de 42 sortes d'animaux<sup>10</sup>.

Tout en s'inspirant de l'oeuvre de Galien, Yūḥannā Ibn Māsawayh a organisé son traité d'une manière un peu différente. En effet, il a classé les 140 aliments dont il décrit les propriétés, en 8 sections:

- I. Propriétés des graines (16 sortes);
- II. Propriétés des légumes (30 sortes);
- III. Propriétés des fruits (25 sortes);
- IV. Propriétés des viandes (29 sortes);
- V. Propriétés des membres des animaux (13 sortes);
- VI. Propriétés des laitages (10 sortes);
- VII. Propriétés des poissons (14 sortes);
- VIII. Propriétés des aromates et des épices (13 sortes).

D'une manière beaucoup plus succincte que Galien, Yūḥannā Ibn Māsawayh indique, parfois en quelques mots seulement, les effets, bons ou mauvais, de chaque aliment sur l'organisme humain.

Premier traité arabe de diététique, le *Kitāb Ḥawāṣṣ al-aḡḏiyah* joua un rôle important dans l'histoire de la médecine arabe, car il servit de modèle aux nombreux auteurs qui, à la suite de Yūḥannā Ibn Māsawayh, consacrèrent à la diététique des traités particuliers, ou lui réservèrent plusieurs chapitres dans leurs sommes médicales.

(fol. 105r) Livre des propriétés des aliments, des légumes, des fruits, des viandes, des laitages, des membres des animaux, des épices et des condiments, composé par Yaḥyā Ibn Māsawayh.

#### I. Propriétés des graines.

1. Propriété du *froment*: parmi toutes les graines, il n'y en a pas une qui convienne mieux que lui par sa chaleur, non par lui-même; la preuve de cela est ce qu'il opère dans l'ouverture des abcès; sa nutrition est la meilleure de toutes les graines.
2. Propriété de l'*amidon*: il ramollit l'âpreté qui survient dans l'oesophage, la poitrine et les poumons.
3. Propriété de l'*orge*: parmi toutes les choses préparées, il n'y en a pas une qui soit plus détergente qu'elle, ni plus rapide à descendre de l'estomac, et qui cause moins de gonflement et de gargouillement.
4. Propriété du *riz*: il procure une nutrition excellente, riche et propre, sans causer de gonflement ni de gargouillement, ce que l'on ne trouve pas dans les autres graines.
5. Propriété de la *fève*: parmi toutes les graines, on n'en trouve pas une comme elle, qui convienne mieux avec l'eau d'orge, si elle est bien cuite et purifiée.
6. Propriété du *pois chiche*: parmi toutes les graines, on n'en trouve pas une comme lui qui déterge ce qu'il y a dans les reins et la vessie, et qui désagrège les calculs dans la vessie, surtout le pois

chiche noir; il a une autre propriété: il est nocif à l'ulcère qui advient dans la vessie, par lui-même<sup>10</sup>.

7. Propriété du *haricot*: parmi toutes les graines, il n'y en a pas une comme lui qui rende les règles abondantes.

8. Propriété de la *lentille*: parmi les graines, il n'y en a pas une comme elle qui soit bonne pour la faiblesse de la vue provenant de l'humidité.

9. Propriété du *haricot mungo*: il n'y a rien qui soit plus apte que lui<sup>11</sup> à ramollir le ventre et moins nocif à l'estomac.

10. Propriété du *millet*: il rend l'urine abondante.

11. Propriété du *sorgho*: c'est la graine la moins nourrissante, en même temps qu'elle engendre une humeur épaisse.

12. Propriété du *pavot*: il fait dormir d'un sommeil tempéré, si on le mange et si on verse sa décoction sur la tête.

13. Propriété du *sésame*: il cause une haleine fétide.

14. Propriété de l'*ivraie* (fol.105v): elle engorge et fait crever les intestins.

15. Propriété du *chanvre*: il cause l'épilepsie.

16. Propriété de la graine de *lin*: elle dissipe le blanc des ongles si elle est mélangée avec du henné.

## II. Propriétés des légumes.

17. Propriété du *coriandre*: il améliore la nourriture dans l'estomac, bien qu'il tue si on en abuse et si on le prend seul.

18. Propriété de la *rue*: elle dessèche le sperme.

19. Propriété du *poireau*: il engendre des mauvais rêves.

20. Propriété du *radis*: il déterge les taches de rousseur, en pelure et en graine.

21. Propriété du *cresson alénois*: il brûle ce qu'il y a dans l'estomac et le ventre et le libère.

22. Propriété de l'*oximum*: il dessèche le sang et les poumons.

23. Propriété de l'*oignon*: il engendre une humeur mauvaise dans l'estomac et la corruption dans la raison.

24. Propriété de la *roquette*: elle fait digérer la nourriture et engendre un sperme abondant.

25. Propriété du *chou*: il diminue le sucre; la propriété du poireau aussi est de diminuer le sucre.

26. Propriété du *costus*: il libère les engorgements.

27. Propriété de l'*échalotte*: elle engendre un spectre devant l'oeil.

28. Propriété du *navet*: il engendre un sperme épais.

29. Propriété de la *carotte*: elle engendre un sperme fin et peu abondant, inférieur à celui qu'engendre le navet.

30. Propriété de l'*endive*: elle éteint l'âcreté du sang.

31. Propriété de la *laitue*: elle procure un sang tempéré.

32. Propriété de la *menthe*: elle procure un sang abondant et aqueux.

33. Propriété de l'*estragon*: il engendre l'éructation.

34. Propriété du *céleri*: il dissipe le gonflement dans l'estomac.

35. Propriété du *fumeterre*: il dissipe la démangeaison dans le corps.

36. Propriété de l'*oseille*: elle provoque la cécité nocturne si elle est crue; si elle est cuite elle atténue l'ulcère qui advient dans les intestins.

37. Propriété de l'*aunée*: elle diminue l'urine.

38. Propriété de l'*aubergine*: elle couvre la bouche de pustules.

39. Propriété du *cuscuté*: il provoque une lourdeur dans l'estomac.

40. Propriété de l'*aneth*: il arrête l'écoulement du sperme hors des femmes, de même que sa graine.

41. Propriété du *fenouil*: il augmente le lait.

42. Propriété de l'*hysope*: il dissipe le vitiligo blanc (fol.106r).

43. Propriété de la *mélisse*: elle réjouit l'âme.

44. Propriété du *basilic*: il est bon pour la palpitation provenant de la combustion du sang épais et du flegme fin.

## III. Propriétés des fruits.

45. Propriété de la *grenade*: elle calme l'évanouissement provenant de la bile jaune ou de la combustion.

46. Propriété du *coing*: [blanc] l'estomac.
47. Propriété de la *pomme*: recommandée pour l'estomac; elle est un contrepoison et elle est nocive aux nerfs.
48. Propriété de la *poire*: elle est nocive à l'intestin appelé «colon».
49. Propriété du *raisin*: il relâche l'estomac dans lequel il provoque des gonflements.
50. Propriété de la *figue*: chez celui qui en abuse, elle engendre une humeur lourde.
51. Propriété de la *pêche*: elle est nocive aux nerfs.
52. Propriété de la *prune*: elle fait glisser la bile jaune qu'il y a dans l'estomac et les intestins, par sa froideur et sa viscosité.
53. Propriété de la *noix fraîche*: elle sèche l'humidité putride des gencives et de la bouche, par l'astringence et l'âcreté minime qu'il y a en elle.
54. Propriété du rob d'écorces de *noix de galle*: il est bon pour la douleur de la gorge provenant de la chaleur.
55. Propriété du *lotus*: il fortifie la faculté rétentive qu'il y a dans l'estomac et les intestins, par l'humidité visqueuse et le froid qu'il y a en lui; parce que ce qui tanne a besoin de la facilité de l'estomac.
56. Propriété du *melon*: il déterge les taches de rousseur et les saletés qui sont à l'intérieur du corps.
57. Propriété du *concombre*: il engendre une humeur froide, humide et épaisse dans les orifices et il rend l'urine abondante; [blanc] en du flegme putride, et il engendre des fièvres brûlantes.
58. Propriété du *concombre long*: il arrête la soif engendrée par la bile jaune, parce que l'humidité engendrée par lui pénètre plus rapidement que l'humidité provenant du concombre court, et elle survient aux endroits où il y a de la chaleur.
59. Propriété de la *canne à sucre*: elle déterge l'estomac et rend l'urine abondante.
60. Propriété de la *pistache*: elle fortifie le foie et déterge l'humeur épaisse qui s'y trouve.
61. Propriété de la *noisette*: elle déterge l'intestin appelé «jejunium» et elle est bonne pour lui.

62. Propriété de la *noix vieille*: elle dessèche la bouche.
63. Propriété du *raisin sec*: s'il est mangé avec ses pépins, il est bon pour la douleur des intestins; s'il est mangé sans pépins, il ramollit la gorge, la poitrine et les poumons.
64. Propriété du *sorbier* (fol.106v): il arrête la soif provenant du chaud et il fortifie l'estomac et les intestins.
65. Propriété du *jujube*: il ramollit l'âpreté provenant du chaud et fortifie tous les intestins.
66. Propriété du *caroube nabatéen*: il tanne l'estomac et les intestins, en même temps qu'il retient le ventre.
67. Propriété du *caroube syrien*: il ramollit un peu la nature de celui qui a de la bile jaune.
68. Propriété du *pin*: il ouvre les engorgements qui adviennent dans la poitrine, les reins et la vessie.
69. Propriété de l'*amande*: elle déterge ce qu'il y a dans les membres supérieurs, comme l'oesophage, la poitrine et les poumons.

#### IV. Propriétés des viandes.

70. Propriété de la viande de *boeuf*: elle engendre un sang épais, penchant vers l'atrabile, et elle est nocive à la rate.
71. Propriété de la viande de *veau*: elle engendre une chair recommandée, même si elle est épaisse, car son épaisseur est modérée.
72. Propriété de la viande de *chèvre*: elle engendre un sang épais, moins chaud que celui engendré par la viande de mouton.
73. Propriété de la viande de *mouton*: elle engendre un sang épais, penchant vers l'atrabile, moins que celui qu'engendre la viande de boeuf; elle provoque de l'atrabile dans le foie et elle est nocive à l'estomac.
74. Propriété de la viande de *lièvre*: elle engendre un sang qui n'est pas aussi trouble que celui engendré par la viande de gazelle.
75. Propriété de la viande d'*agneau d'un an*: elle engendre un sang tempéré, entré épais et fin.

76. Propriété de la viande de *bouc*: elle engendre une atrabile âcre.
77. Propriété de la viande de *chameau égorgé*: elle engendre un sang épais, proche de l'atrabile engendrée par la viande de boeuf, à cause de l'atrabile épanchée dans tout son corps.
78. Propriété de la viande d'*onagre*: elle engendre un sang trouble, moins que celui engendré par la viande de chameau égorgé, à cause de la bile répandue dans tout le corps.
79. Propriété de la viande de *cerf*: elle provoque une douleur accompagnée d'un trouble dans le corps.
80. Propriété de la graisse<sup>12</sup> de *poule*: elle ramollit la dureté qui advient dans l'abdomen, de l'extérieur, avec tempérance, et elle dissipe la douleur de l'oreille.
81. Propriété de la graisse de *canard*: elle dissout avec subtilité.
82. Propriété de la graisse de *chèvre*: elle est bonne pour les brûlures de l'intestin appelé *rectum*, qui est l'intestin touchant au fondement.
83. Propriété de la graisse de *boeuf*: elle dissout les tumeurs dures, de l'extérieur, avec (fol.107r) une subtilité minime.
84. Propriété de la graisse d'*âne*: elle améliore les choses<sup>13</sup> qui surviennent dans le corps du fait des abcès et autres choses.
85. Propriété de la graisse de *francolin*: elle aiguise la vue si l'on s'en sert de collyre avec du miel.
86. Propriété de la viande de *poule*: elle éteint l'inflammation dans l'estomac.
87. Propriété de la viande<sup>14</sup> de *poulet*: [manque].
88. Propriété de la viande<sup>15</sup> de *francolin*: elle fortifie la faculté digestive.
89. Propriété de la viande de *coq de bruyère*: si elle est fraîche, elle est digérée rapidement.
90. Propriété de la viande<sup>16</sup> de *perdrix qata*: elle constipe le ventre.
91. Propriété de la viande<sup>17</sup> de *tourterelle*: elle fortifie la faculté rétentive et elle est plus recommandée que la viande de perdrix qata.
92. Propriété de la viande<sup>18</sup> de *pigeon ramier*: elle dessèche l'humidité fine et aqueuse.

93. Propriété de la viande de *canard*: elle dissout et dessèche les superfluités subtiles qu'il y a dans les viscères et l'utérus, en même temps qu'elle guérit la diarrhée provenant de la faiblesse du foie<sup>19</sup>.
94. Propriété de la viande de *grue*: elle engendre un sang<sup>20</sup> sec en même temps qu'épais.
95. Propriété de la viande d'*autruche*: elle engendre un sang épais, plus que tous les autres oiseaux.
96. Propriété du *passereau*: il excite le plaisir génésique, en particulier ses griffes et sa cervelle.
97. Propriété de la viande d'*alouette*: elle constipe le ventre.
98. Propriété de la viande d'*hirondelle*: elle aiguise la vue.

#### V. Propriétés des membres des animaux.

99. Propriété de la *cervelle*: (elle cause) la nausée, le vomissement et la souillure de l'estomac.
100. Propriété de la *moelle épinière*: elle dissipe les gerçures des mains et des pieds, si on les oint avec elle.
101. Propriété de la *moelle des os*: elle diminue l'appétit de la nourriture.
102. Propriété des *cartilages*: ils procurent une nutrition minime et sèche.
103. Propriété des *gosiers*: ils s'attardent dans l'estomac et engendrent une humeur maligne et sèche.
104. Propriété des *queues*: elles engendrent une nutrition minime, comme le sang engendré par les gosiers.
105. Propriété des *panses*: elles engendrent une humeur froide, penchant vers la sécheresse; elles ne s'attardent pas longtemps dans l'estomac.
106. Propriété des *coeurs*: [manque].
107. Propriété des *foies*: il engendrent (fol.107v) une humeur épaisse à la digestion, qui se fige au frottement.
108. Propriété des *rognons*: ils engendrent un sang gras, proche de l'épais.

109. Propriété des *boyaux*: ils engendrent un sang froid, qui n'est pas intense en sécheresse et qui fortifie les intestins.

110. Propriété des *pieds*: ils engendrent un sang visqueux qui n'est pas mauvais.

111. Propriété de la *langue*: elle engendre un sang flasque.

#### VI. Propriétés des laitages.

112. Propriété du *lait*: il procure une nutrition recommandée, même s'il est nocif pour la tête.

113. Propriété du lait de *chèvre*: il tempère la nature.

114. Propriété du lait de *brebis*: (il cause) une âcreté et une acidité minimales, bien qu'il soit gras; il n'est pas recommandé pour l'estomac, à cause de l'abondance de sa graisse, comme le lait de chèvre.

115. Propriété du lait d'*ânesse*: il est bon pour la poitrine<sup>21</sup>, les poumons, la vessie, et pour évacuer ce qui s'y trouve.

116. Propriété du lait de *vache*: il tanne l'estomac et le fortifie, surtout s'il est purifié de sa crème.

117. Propriété du lait de *jument*: il relâche le ventre et rend abondantes les menstrues retenues à cause de la chaleur et de la sécheresse.

118. Propriété du lait de *femme*: il est bon pour la brûlure qui advient dans l'estomac, et pour la phtisie, si le ventre est tempéré.

119. Propriété du *fromage frais*: il n'engendre pas une humeur maligne.

120. Propriété du *fromage vieux*: il engendre une humeur maligne.

121. Propriété du *beurre*: il est bon pour les médecines mortelles et les poisons; il est bon pour les pustules qui adviennent dans la bouche des enfants; il amincit les amygdales et les atteint si elles sont badigeonnées de l'extérieur.

#### VII. Propriétés des poissons.

122. Propriété du *poisson frais*: il ramollit le ventre, surtout son bouillon.

123. Propriété du *crabe*: il est bon pour la phtisie et la morsure du chien.

124. Propriété du *poisson salé*: il arrête l'humeur qui est dans l'estomac.

125. Propriété de toutes les *salaisons*: elles engendrent un sang minime, trouble et penchant vers l'atrabile.

126. Propriété de la *truffe*<sup>22</sup>: elle provoque la douleur d'estomac; c'est pour cela qu'il convient de la manger avec de l'eau et du sel, accompagnée de thym, de poivre et d'asa foetida.

127. Propriété du *champignon*<sup>23</sup>: il est nocif pour la gorge.

#### VIII. Propriétés des épices [et des aromates].

128. Propriété du *poivre*: il rend l'urine abondante.

129. Propriété du *cumin*: il jaunit le teint (fol.108r) si le visage en est imprégné.

130. Propriété du *carvi*: il dissipe le gonflement de l'estomac.

131. Propriété du *gingembre*: il ramollit le ventre et éclaircit la vue.

132. Propriété du *nard indien*: il arrête l'abondance des menstrues.

133. Propriété du *cinnamome*: il adoucit les douleurs qui surviennent aux femmes lors de l'accouchement; il est bon pour la toux provenant de l'humidité.

134. Propriété du *thym*: il dissipe le gargouillement et le gonflement de l'estomac et des intestins.

135. Propriété du *safran*: il teint et rend la nourriture appétissante; sa nocivité pour le cerveau est minime.

136. Propriété du *galanga*: il parfume l'estomac.

137. Propriété de la *menthe pouliot*: elle est bonne pour la piqûre des insectes.

138. Propriété du *souchet odorant*: il est bon pour la douleur de la vessie irritée par le froid.

139. Propriété de l'*anis*: il est bon pour la difficulté et l'impossibilité d'uriner.

140. Propriété du *céleri*: il est bon pour le hoquet provenant de superfluités épaisses.

## Lexique-Index arabe-français des aliments

## - A (أ) -

'atān (ânesse): 115

'iġġās (prune): 52

'aruzz (riz): 4

'arnab (lièvre): 74

'anīsūn (anis): 139

'ayyil (cerf): 79

## - B -

bāḍaranbūyah (mélisse): 43

bāḍarūġ (oximum): 22

bāḍingān (aubergine): 38

bāqillā (fève): 5

baṣal (oignon): 23

baṭṭ (canard): 81, 93

biṭṭih (melon): 56

baqar (boeuf): 70, 73, 77, 83

baqarah (vache): 116

bunduq (noisette): 61

## - T -

tuffāh (pomme): 47

tays (bouc): 76

tīn (figue): 50

## - Ġ -

ġāwars (millet): 10

ġubn (fromage): 119, 120

ġargīr (roquette): 24

ġazar (carotte): 29

ġazūr (chameau égorgé): 77, 78

ġawz (noix): 53, 62

## - H -

ḥurf (cresson alénois): 21

ḥiltīt (asa foetida): 126

ḥalq (gosier): 103, 104

ḥimār (âne): 84

ḥimār waḥṣī (onagre): 78

ḥummād (oseille): 36

ḥummuṣ (pois chiche): 6

ḥinta (froment): 1

ḥawlī (agneau d'un an): 75

## - H -

ḥurnūb (caroube): 66, 67

ḥass (laitue): 31

ḥaṣḥāṣ (pavot): 12

ḥuṭṭāf (hirondelle): 98

ḥawḥ (pêche): 51

ḥūlanġān (galanga): 136

ḥiyār (concombre): 57, 58

## - D -

dārṣinī (cinnamome): 133

daġaġ (poule): 80, 86

*durrāğ* (francolin): 85, 88  
*duḥn* (sorgho): 11  
*dimāğ* (cervelle): 99

- D -

*danab* (queue): 104

- R -

*rāziyāğ* (fenouil): 41  
*rāsin* (aunée): 37  
*rummān* (grenade): 45

- Z -

*zubd* (beurre): 121  
*zabib* (raisin sec): 63  
*za'farān* (safran): 135  
*zanğabil* (gingembre): 131  
*zūfā* (hyssope): 42

- S -

*sadāb* (rue): 18  
*saratān* (crabe): 123  
*su'dā* (souchet odorant): 138  
*safarğal* (coing): 46  
*salğam* (navet): 28, 29  
*simsim* (sésame): 13  
*samak* (poisson): 122, 124  
*sunbul* (nard indien): 132

- Š -

*šāhtarağ* (fumeterre): 35  
*šibitt* (aneth): 40  
*ša'ir* (orge): 3, 5  
*šifnīn* (tourterelle): 22  
*šahdānağ* (chanvre): 15  
*šaylam* (ivraie): 14

- Š -

*ša'tar* (thym): 126, 134  
*šanawbar* (pin): 68

- D -

*da'n* (mouton): 72, 73

- T -

*tarḥūn* (estragon): 33  
*tayhūğ* (coq de bruyère): 89

- ' -

*'ağğawl* (veau): 71  
*'adas* (lentille): 8  
*'usfūr* (passereau): 96  
*'afaş* (noix de galle): 54  
*'inab* (raisin): 49  
*'unnāb* (jujube): 65

- Ğ -

*ğubayrā'* (sorbier): 64



*ġazal* (gazelle): 74  
*ġuḍrūf* (cartilage): 102

- F -

*fu'ād* (coeur): 106  
*fiġl* (radis): 20  
*futr* (champignon): 127  
*filfil* (poivre): 126, 128  
*faras* (jument): 117  
*faranġamušk* (basilic): 44  
*fustuq* (pistache): 60  
*fūḍanaġ* (menthe pouliot): 137

- Q -

*qittā'* (concombre long): 58  
*quṣṭ* (costus): 26  
*qaṣab sukkarī* (canne à sucre): 59  
*qaṭā* (perdrix qata): 90, 91  
*qunbara* (alouette): 97

- K -

*kabid* (foie): 107  
*kattān* (lin): 16  
*kurrāt* (poireau): 19, 25  
*kurrāt šāmī* (échalotte): 27  
*kurā'* (pied): 110  
*karafs* (céleri): 34, 140  
*kurkī* (grue): 94  
*kurunb* (chou): 25  
*kirš* (panse): 105  
*karawyā* (carvi): 130  
*kuzbara* (coriandre): 17

*kušut* (cuscute): 39  
*kulya* (rognon): 108  
*kam'at* (truffe): 126  
*kummatrā* (poire): 48  
*kammūn* (cumin): 129

- L -

*laban* (lait): 112  
*lisān* (langue): 120  
*lūbiyā* (haricot): 7  
*lawz* (amande): 69

- M -

*māš* (haricot mungo): 9  
*mā'iz* (chèvre): 72, 113, 114  
*muḥḥ* (moelle des os): 101  
*ma'y* (boyau): 109  
*mumallahah* (salaison): 125

- N -

*nabaq* (lotus): 55  
*nuḥā'* (moelle épinière): 100  
*nisā'* (femmes): 118  
*našāstaġ* (amidon): 2  
*na'ġa* (brebis): 114  
*na'ām* (autruche): 95  
*na'na'* (menthe): 32

- H -

*hindibā* (endive): 30

- W -

warāšīn (pigeon ramier): 92

BIBLIOGRAPHIE ET NOTES

<sup>1</sup> Sur ce médecin nestorien, originaire de Gondēsāpūr, mort à Bagdād en 857 cf.: SOURNIA J.-CH., TROUPEAU G., *Biographies critiques de Jean Mésué et du prétendu Mésué le Jeune*. Clio Medica 1968; 3: 109-117; TROUPEAU G., *Le livre des temps de Jean Ibn Māsawayh*. Arabica 1968; 15: 113-142; ULLMANN M., *Geschichte des Arabischen Schrifttums*. III, Leiden 1970, pp. 231-236; JACQUART D., TROUPEAU G., *Yūhannā Ibn Māsawayh (Jean Mésué), Le livre des axiomes médicaux (Aphorismi)*. Genève-Paris, 1980.

<sup>2</sup> Dans le manuscrit arabe 6408 de la Bibliothèque de Berlin, fol.144b-147a; cf.: AHLWARDT W., *Verzeichniss*. V, 620.

<sup>3</sup> Dans le manuscrit arabe 601 de la Bibliothèque de Madrid, fol.105r-108r; cf.: GUILLEN ROBLES F., *Catalogo*, 248; selon la suscription, la copie a été achevée le 14 juillet 1424. SBATH P., *al-Fihrist*. I, Le Caire 1938, 19 (n. 99), signale un manuscrit de ce traité dans une bibliothèque privée d'Alep.

<sup>4</sup> Sur ce texte, cf.: BADAWI A., *al-Falsafa wal-'ulūm 'ind al-'arab*. Beyrouth, 1981, p. 169; MEYERHOF M., *New light on Hunayn Ibn Ishāq and his Period*. Isis 1926; 8: 696 (n. 74).

<sup>5</sup> Sur ce traducteur (m. 536), cf.: TROUPEAU G., *Le rôle des Syriques dans la transmission et l'exploitation du patrimoine philosophique et scientifique grec*. Arabica, 1991; 38: 2-3.

<sup>6</sup> Sur ce traducteur du début du IX<sup>e</sup> siècle, appelé aussi al-Abraš, cf.: MEYERHOF M., *op. cit.*, pp. 703-704; ULLMANN M., *op. cit.*, pp. 101-102; SEZGIN F., *op. cit.*, pp. 230-231.

<sup>7</sup> Sur ce médecin nestorien (m. ca 840). cf.: MEYERHOF M., *op. cit.*, pp. 7-719; ULLMANN M., *op. cit.*, p. 112; SEZGIN F., *op. cit.*, p. 227.

<sup>8</sup> Sur ce personnage, général commandant la police de Bagdād sous al Ma'mūn, cf.: MEYERHOF M., *op. cit.*, pp. 715-716.

<sup>9</sup> Sur ce personnage, l'un des fils de Mūsā ibn Šākir, astronome d'al-Ma'mūn, cf.: MEYERHOF M., *op. cit.*, pp. 714-715.

<sup>10</sup> Une traduction latine du traité de Galien intitulée *De alimentorum facultatibus* a été publiée à Paris en 1530 et 1541, puis à Lyon en 1555; une traduction française intitulée *Des choses nutritives*, par maître Jean Massé, a paru à Paris en 1552; quant au texte grec, il a été édité à Paris en 1557; la traduction arabe de Ḥubayš, encore inédite, est conservée dans une douzaine de manuscrits, dont le manuscrit arabe 2857 (fol.31-61) de la Bibliothèque Nationale de Paris.

<sup>11</sup> Un mot raturé et illisible suit *bi-nafsihi*.

<sup>12</sup> Au lieu de *miṭlahu*, lire: *minhu*.

<sup>13</sup> Au lieu de *lahm*, lire: *šahm*.

<sup>14</sup> Le verbe *yuhassinu* est suivi du mot *al-'aš*, qu'il faut peut-être lire: *al-ašyā'*, les choses.

<sup>15</sup> Au lieu de *lahm*, lire: *šahm*.

<sup>16</sup> Le mot *lahm* est omis.

<sup>17</sup> Le mot *lahm* est omis.

<sup>18</sup> Le mot *lahm* est omis.

<sup>19</sup> Le mot *lahm* est omis.

<sup>20</sup> Le manuscrit ajoute: *wa bi-hāššatin 'akbāduha*, en particulier ses foies.

<sup>21</sup> Le mot *dam* est omis.

<sup>22</sup> Au lieu de *li'l-šadār*, lire: *li'l-šadr*.

<sup>23</sup> Ce végétal est à placer dans la section des légumes.

<sup>24</sup> Ce végétal est à placer dans la section des légumes.

Correspondence should be addressed to:

Gerard Troupeau, 14, avenue Claire, F-95100 Argenteuil, F.