

moins rondes, & qu'on trouve en certaines montagnes; quoy que la difference en soit grande, vû que le Rhapontic du Levant est jaune au dehors & rougeâtre marbré au dedans, & que cet Hypolapathum est noir & chagriné par dessus & jaune par dedans, sans aucune marbrure; c'est pourquoy lors qu'ils rencontrent des personnes entendûes, ne pouvant faire passer ces racines pour vraye Rhapontic du Levant, ils les qualifient Rhapontic de Montagne ou Rubarbe des Moines.

CHAPITRE V.

Du Jalap.



LE JALAP est la racine d'une plante de quatre à cinq pieds de haut, & qui a ses feuilles assez approchantes de celles du grand l'hyerre, excepté qu'elles ne sont pas si épaisses; suivant ce que m'en a écrit le sieur Rousseau, & suivant ce que m'en a dit le R. P. Plumier, le Jalap que nous vendons est la racine de cette plante qui nous est apportée de la nouvelle Espagne il n'y a pas long-temps, à qui M. de Tornefort a donné le nom de *Solanum Mexicanum*, *magno flore*, *semine rugoso*, *Jalap existimatum*, qui signifie *Morelle du Mexique à grandes fleurs*, dont la graine est ridée, que l'on croît estre une espece de Jalap.

Le R. P. Plumier veut que cette Morelle soit une belle de nuit, en ce qu'elle est tout à fait semblable à nos belles de nuit, que nous appellons en latin, *mirabilis peruviana*. Cette plante est fort commune dans nos jardins, à cause qu'elle ne fleurit que la nuit, d'où luy est venu le nom de belle de nuit.

Quelques-uns auront peut-estre peine à croire que le Jalap soit les tronçons

de la racine de cette plante, mais comme le R. P. Plumier a esté sur les lieux, & qu'un de mes amis m'a donné de cette racine cruë en France dans une bonne terre, & que j'ay vû qu'elle ne differe du Jalap qu'en ce qu'elle est plus legere, plus blanchâtre & qu'elle est plus figurée, & que les differences ne proviennent, sans doute, que des differens climats, ainsi je laisse cet article à décider, n'ayant pû en sçavoir davantage, pour dire que l'on doit choisir le Jalap, en grosses rouelles, difficile à casser avec les mains, mais tendre sous le marteau, d'un gris noirâtre au dessus & d'un noir luisant au dedans, résineux, d'un goust acre & assez désagréable, prenant garde qu'il ne soit pas mêlé de Brionne ou d'autres racines semblables, à quoy il est fort sujet.

On nous apporte le Jalap que nous vendons en France des Indes Occidentales, mais la plus grande quantité vient de l'Isle de Madere, ou il croît fort communement, & sans culture.

On estime le Jalap propre pour purger les cerositez, mais il faut en connoître la portée, parce qu'il opere vigoureusement, sur tout si on le donne en substance, & si on ne modere la doze, laquelle on doit proportionner à la constitution, à l'âge & aux forces des personnes; c'est le sujet pour lequel on n'en doit user qu'avec de grandes precautions.

La doze ordinaire est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, dans du vin blanc ou autre liqueur convenable.

On sera averti de ne point acheter du Jalap en poudre, si ce n'est de Marchands dont la probité soit connue, & à qui l'on puisse se fier, en ce qu'il y en a qui ne mettent en poudre que du Jalap chargé de Bryonne ou autres racines, ou de celui qui est carié & vermoulu; on doit estre soigneux aussi qu'il ait esté passé par un tamis de soye, en ce que plus il est fin, plus il a de qualité, & est moins malfaisant.

Biscuits purgatif.

C'est avec cette poudre qu'un Paticier de Paris fait ces Biscuits purgatifs; dont l'on fait une selle à tous Chevaux; & il en fait un débit assez considerable, soit par les bons effets que l'on y a pû remarquer, ou par le bon marché qu'il en fait; ce que je n'ay pas jugé à propos de décider, estant plutôt l'affaire des Medecins & des Appoticairez que la mienne.

De la Resine ou Magistere de Jalap.

ON tire du Jalap, par le moyen de l'esprit de vin & de l'eau commune; une Resine liquide, blanche & gluante, assez approchante de la Therèbentine; & qui après avoir esté sechée à l'ombre, approche de la Resine ordinaire; elle doit estre de l'odeur de la Resine de scamonée; principalement lors qu'elle a esté bien travaillée, car si par une mal façon, il y a de l'extrait de Jalap mêlé avec, ou qu'elle ait esté sechée sur le feu, elle sera d'une couleur brune, tout à fait semblable à celle de l'Arcanson, vulgairement appellé Colophone. La belle Resine du Jalap, outre la couleur & l'odeur cy-dessus, doit estre seche, transparente, tendre & friable, & estant écrasée entre les doigts, elle doit estre une cendre ou poudre grise.

Cette Resine est plus estimée que le Jalap, tant à cause qu'elle a beaucoup plus d'effet, que parce qu'elle est bien plus facile à prendre.

La doze ordinaire de cette Resine est de cinq à six grains, prise dans un jaune d'œuf. Quoy que cette Resine soit doiée de tres bonne qualitez, on ne doit s'en servir que par l'avis d'habiles Medecins.

Après avoir fait la Resine de Jalap en avoir tiré l'esprit de vin, & fait évaporer

l'humidité, on retirera un Extrait d'une couleur brune, d'une consistance de miel, qui a à peu près les mêmes qualitez que la Resine, excepté qu'elle n'agit pas avec tant de force. Extrait de Jalap

CHAPITRE VI.

Du Mechoacam.



LE MECHOACAM ainsi appelée *Rubarbe blanche*, *Scamonée* ou *Bryonne de l'Amérique*, est une racine legere & blanche, tant de hors que dedans, que l'on nous apporte coupée en rouelles, de la Province de Mechoacam dans la nouvelle Espagne, d'où cette racine a tiré son nom.

L'Isle de S. Domingue, selon le témoignage du S^r F. Rousseau, est si abondante en Mechoacam, que l'on en pourroit charger un vaisseau en tres peu de temps.

Cette racine estant dans terre, pousse des tiges, d'où sortent des feuilles minces, faites en cœur, d'un verd blanchâtre, après lesquelles naissent de petites bayes vertes au commencement & qui rougissent à mesure qu'elle meurissent. La plante du Mechoacam est rampante, & ne differe de la Bryonne, estant sur pied, qu'en la figure de ses feuilles, & par le goust; & la racine estant coupée & sèche ne differe aussi de celle de la Bryonne, qu'en ce que le Mechoacam est d'un goust & d'une odeur presque insipide, & la Bryonne est d'une amertume insupportable.

On doit choisir le Mechoacam en belles rouelles, blanches dessus & dedans, sec & pesant, d'un goust presque insipide, ainsi que je l'ay marqué cy-dessus; & rejeter celuy qui est sale, maigre, mince & aride; & prendre garde qu'il n'y ait de la Bryonne mêlée avec; ce qui ne se rencontre que trop souvent, lors que le Mechoacam est cher, ainsi qu'il estoit en 1676. ce qui sera facile à connoître, en ce que le Mechoacam à ses lignes plus serrez, & est d'un goust doux, & la Bryonne est extrêmement pierreuse & d'un goust fort amer.

Le Mechoacam reduit en poudre & pris en double doze du Jalap, est le plus excellent remede pour purger les cerositez, qui ait paru jusqu'à present; mais comme ces effets ne sont pas extremement prompts, & qu'il n'agit pas avec une aussi grande violence que le Jalap; la mode d'en user en est presque passee, quoyque assez mal à propos, ce qui ne vient que de la faute des malades, en ce qu'ils croyent n'estre pas bien purgez, si un remede n'opere promptement & avec violence; neanmoins quoyque ce soit un remede tres doux, il doit estre preferé au Jalap, en ce qu'il y a moins de risque, & que l'on le peut donner à toutes sortes de personnes, soit jeunes ou vieux: il se prend dans du vin ou autre liqueur, le matin à jeun comme le precedent.

Lait, ou Fecule de Mechoacam.

SI nous pouvions avoir du Mechoacam recent, on en pourroit tirer une fécule, qui seroit, ce que quelques uns appellent lait de Mechoacam: mais comme il est presque impossible d'en pouvoir faire, faute d'avoir de ces racines recentes, & que c'est un remede assez inutile; c'est le sujet pour lequel on ne s'en doit pas mettre en peine.

De la Bryonne, ou Vigne blanche.

LA Bryonne, à qui l'on a donné le nom de Coulevrée, ou de Vigne blanche, est une plante si connue, qu'il est inutile d'en parler; & de plus c'est que tout ce qu'il y a d'Auteurs en font mention, & il y a tres peu de jardins & de hayes à la campagne qui n'en soient remplies. La racine de cette plante, lors qu'elle est nouvelle est si violente, que les Paysans luy ont donné le nom de Naveau enragé, en ce que dès aussi-tôt que l'on en a mangé, on devient insensé, comme si l'on estoit enragé, & quelquefois en risque d'en mourir. Mais estant seche, elle est de quelque usage dans la Medecine, en ce qu'il y a quelques compositions, là ou elle entre.

Naveau sauvage.

Le sieur Mathurin Sebille le plus fameux Herboriste que nous ayons eu à Paris depuis plusieurs siecles, m'a assuré que le veritable Naveau sauvage estoit la Bryonne, & que la graine qui se trouve dans ces petites bayes seches, estoit la seule qui devoit entrer dans la composition de la Theriaque. Quelques uns veulent que la Bryonne soit un tres bon remede pour guerir les morsures des Serpens, & que c'est de là que luy est venu le nom de Coulevrée, de même qu'elle porte celui de Vigne blanche, ou noire; à cause que ses feuilles sont semblables à celles de la Vigne.

Fecule de Bryonne.

ON peut tirer de la Bryonne une fécule, qui estant seche est semblable à l'Amidon; mais depuis que l'on a reconnu que c'estoit un remede presque inutile, c'est le sujet pour lequel l'on n'en tire que tres peu.

De la Bryonne, ou Vigne noire.

IL y a encore une autre espece de Bryonne, ou Coulevrée, ou Vigne noire, à qui quelques uns ont donné le nom de Sceau de Nôtre-Dame; mais comme nous ne vendons point de ces deux sortes de racines, & que les Auteurs en traitent

rent; c'est le sujet pour lequel je n'en ay pas fait graver les figures, & que je n'en ay pas fait un plus long discours.

Je diray que la racine de la Bryonne noire recente appliquée sur les contusions empêche le sang de se meurtrir afin qu'il n'y paroisse pas, & c'est ce qui luy a fait donner le nom de racine contre les meurtrissures.

Racine contre
les meurtrissures.

CHAPITRE VII.

Du Turbith.



Turbith

LE TURBITH, que les latins appellent *Turpethum*, est la racine d'une plante rampante le long des autres arbres, qui a ses feuilles & ses fleurs assez approchantes de celles de la Guymauve, ainsi que le rapportent plusieurs Auteurs, entr'autres Garcie du Jardin, qui marque dans son Livre, à la page 232. de son second Volume, ce qui suit :

„ Le Turbith est une plante qui a sa racine d'une moyenne grosseur & longueur, ayant le pied épars sur la terre, comme le lierre : elle produit des feuilles & des fleurs semblables à la Guymauve ; la meilleure partie de la plante, est ce qu'il appelle le pied, & dit que toute cette plante n'a aucun goût, lors qu'elle est recente ; & qu'elle se trouve aux environs de la Mer, tant en Cambajette, Suratte, qu'en d'autres contrées des grandes Indes. Il dit encore qu'il s'en trouve à Goa, mais que les Medecins du Pays n'en font point d'état ; & ne pouvant tout à fait m'arrêter à ce qu'en a écrit Garcie du Jardin, j'ay jugé à propos de mettre icy ce que M. Paul Hermance Docteur en Medecine & Demonstrateur au jardin des Plantes de Leyde, rapporte dans son Livre à la page 78. ou il dit qu'il a vû en plusieurs endroits des Grandes Indes, principalement dans l'Isle de Zeilan, du veritable Turbith. Cette Plante est rampante & s'entrelasse fort facilement d'elle même, ou autour des autres arbres qui luy sont voisins ; cette racine estant dans terre, pousse des Sarmens

„ longs de cinq à six pieds, du milieu des tiges sortent des feüilles qui y
 „ sont attachées par une queuë de moyenne grandeur; ces feüilles sont assez
 „ semblables à celles de la Guymauve, à la reserve qu'elles sont tant soit peu
 „ plus blanches, veloutées & épineuses, ou plutôt garnies de petites pointes après
 „ lesquelles naissent des fleurs incarnates, semblables à celles du Liferon; c'est
 „ le sujet pour lequel M. Paul Hermance luy a donné le nom de *Convolvulus*
 „ *Indicus allatus maximus folio ibisco nonnihil simile Turbith officinarum*, qui signi-
 „ fie *Liferon des Indes*, à grandes feüilles qui approche en quelque façon de la *Guymau-*
 „ *ve* & que l'on appelle *Turbith* dans les Boutiques; lors que la fleur est tombée
 „ il reste des gouffes, dans chacune desquelles il y a quatre semences noirâtres
 „ à demi rondes, de la grosseur du poivre.

Le sieur Hermance dit de plus que la plante du Turbith aime les lieux hu-
 mides & voisins de la mer; & on peut s'assurer sur ce qu'en rapporte cet Auteur
 tant parce qu'il a esté luy-même sur les lieux, que parce que c'est un homme
 de probité & digne de foy.

On doit choisir le Turbith bien mondé, c'est à dire fendu en deux & que le
 cœur en soit ôté, difficile à rompre, gris au dehors & grisâtre en dedans, pe-
 sant, non carié, resineux aussi bien dans le milieu que par les bouts, & rejeter
 celui qui est blanc, léger, facile à rompre & à se vermoudre, aussi bien que ce-
 luy qui n'est resineux que par les extremités, cela ne provenant que de ce que
 les Indiens le tordent aussi-tôt qu'il est tiré de terre, pour faire aller son suc
 à ses extremités, & qui venant ensuite à se secher, paroît resineux; ou cela
 provient d'avoir esté trempé dans quelques gommés ou résines fondues.
 Quelques-uns preferent les moyens morceaux de Turbith au gros, ce que je
 ne désapprouve pas.

Plusieurs supposent & employent la Thapsia pour le Turbith, ce qui se
 connoitra facilement, comme il se vera cy-aprés.

On estime le Turbith propre pour purger les serositez, & son plus grand usage
 est pour les Appoticaire, parce qu'il entre dans beaucoup de compositions
 galeniques.

On pretend que le nom de Turbith vient du mot latin *Turbare*, en ce qui
 purge en troublant les humeurs, de même que le Jalap.

Resine ou Extrait de Turbith.

ON peut tirer du Turbith une Resine & un Extrait, de la même maniere
 que l'on fait du Jalap, mais le peu que l'on en retire, fait que je ne con-
 seille à personne de s'y amuser.

De la Thapsie blanche.

LA THAPSIE OU THAPSIA BLANCHE ou Turbith gris, est la racine d'une
 plante d'écrite dans tous les Auteurs, qui a ses feüilles comme le Fenouil,
 après lesquelles naissent des ombelles semblables à celles de l'Aneth, ses fleurs
 sont jaunes & sa graine large, approchantes de celles de la Ferule.

Cette plante est fort peu en usage, à cause de sa grande violence, & le suc
 ou lait qui en sort est si acré, que la seule vapeur fait enlever le visage; la raci-
 ne de cette plante est aussi tres peu usitée en medecine, si ce n'est par quelques
 Appoticaire qui en employent (quoy que mal à propos) pour le veritable Tur-
 bith soit faite de connoissance, ou à cause que cette racine de Thapsie est à beau-

coup meilleur marché, la différence qu'il y a entre cette racine & celle du Turbith est néanmoins fort considérable, en ce que le Turbith est d'un gris rougeâtre au dessus, d'un blanc grisâtre au dedans, assez pesant & difficile à rompre; qui est le contraire de la Thapsie qui est légère, frocie, d'un gris argenté au dessus, & d'un goût si acré & si chaud qu'elle enlève la bouche, sur tout lors quelle est nouvelle.

Il y a encore une autre sorte de Thapsie, à qui l'on a donné le nom de *Thapsie noire*, laquelle n'estant d'aucun usage dans la médecine, c'est le sujet pour lequel je n'en parleray point, me contentant seulement de dire que ces deux racines doivent estre mises, à cause de leurs grande acrimonie, au rang des remèdes violens, dont l'employ est fort dangereux, ce qui fera que les Apoticaire & autres personnes, se donneront bien de garde d'employer ces deux racines à la place du véritable Turbith.

Thapsie noire

CHAPITRE VIII.

Du Costus Arabicus.*Costus Arabicus*

LE COSTUS ARABICUS ou ARABIQUE, est la racine d'un arbrisseau fort semblable au Sureau qui croît en quantité dans l'Arabie heureuse, d'où il a tiré son surnom,

On le choisira en belles racines pesantes, d'un gris cendré au dessus, & d'un gris rougeâtre au dedans, mal aisé à rompre, d'une odeur forte, d'un goût aromatique, accompagné de quelque peu d'amertume.

Le plus grand usage de la racine de ce Costus est pour la Theriaque, à laquelle il n'a besoin d'aure preparation que d'être nouveau, gros, bien nourri, mondé de son roseau qui tient le plus souvent à la racine, & de la terre ou autres corps étranger qui s'y rencontre assez souvent.

Du Costus doux.

LE Costus doux est une petite racine fort approchante en couleur, grosseur & figure au *Terra Merita*; mais comme cette racine est presentement d'une si grande rareté, qu'il est presque impossible d'en trouver, & que la plante même nous en est inconnüe, aussi bien que celle du Costus amer dont je parleray cy-aprés: c'est le sujet pour quoy les figures ne sont point icy representées.

Du Costus amer.

LE Costus amer, à qui quelques uns ont donné le nom de *Costus Indicus*, est une grosse racine fort dure, unie, luisante, qui ressemble plutôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine.

Ce Costus n'est pas tout à fait si rare que le precedent, s'en trouvant encore dans plusieurs anciennes boutiques; comme la rareté d'une marchandise donne occasion aux uns d'en faire une plus exacte recherche, & aux autres d'avoir recours à des substituts, il est arrivé que quelques montagnards ont apporté d'Italie, sur tout du Mont saint Ange, des racines de l'*Agriocynera*, qu'ils font passer pour du Costus amer, quoy que la difference en soit fort grande, parce que l'*Agriocynera* est presque insipide, & le Costus est amer, ainsi qu'il en porte le nom: d'autres substituent à la place de ce Costus amer, tant pour éviter d'estre trompéz, que pour épargner leurs bourses, l'écorce de *Vvintherus*, à qui ils ont donné le nom de Costus blanc; & d'autres la *Zedoare*, ou la racine du coq de jardin, que les Botanistes appellent *Mentha hortensis corymbi-fera*, qui signifie *Mente de jardin portant des ombelles*, finalement d'autres l'*Enule de campane*, ainsi du reste; mais pour éviter tous ces abus & empêcher de faire des substituts, on pourra se servir du Costus Arabe, comme estant le meilleur & celuy qui doit porter seul le nom de Costus, puisque l'on doit estre persuadé que tous ces differens Costus que l'on voyoit le temps passé, ne provenoient que de la difference des lieux, d'où ils estoient apportés; comme l'a fort bien remarqué M. Charas dans son *Traité de la Theriaque* à l'article du Costus à la page 125. ou il dit que son sentiment est que tous les Costus ont esté la racine d'une même plante naissant en plusieurs endroits du monde, & qu'il se pouvoit faire que le Costus croissant en divers endroits des mêmes pays, eut receu quelque diversité de forme, ou de figure, de couleur, ou de saveur, suivant la differente terre de laquelle il avoit pris sa nourriture: de même que nous le remarquons au bled à la vigne & à toutes sortes de plantes, desquelles une terre plus humide ou plus seche, plus grasse ou plus sabloneuse & plus ou moins montueuse, change non seulement la forme ou la figure, mais même le goust & la vertu; ainsi on doit s'atacher à employer uniquement le Costus Arabe, pour quelque composition que ce soit.

CHAPITRE IX.

Du Gingembre.



LE GINGEMBRE est la racine d'une plante que les Botanistes appellent *Arundo humilis clavata radice acri*, c'est à dire, *Petit roseau à massüe* dont la racine est acre.

Cette racine ne s'éloigne pas beaucoup de la superficie de la terre, mais elle s'étend en longueur, représentant une espee de pâtes au bout de ses productions, c'est aussi pour cette raison que les habitans de Saint Christophe & des autres Isles des Antilles, le nomment Pâte ou Gengimbre.

Le Gingembre estant dans terre pousse des roseaux chargé de feüilles vertes, grandes, longues, & après lesquelles naît une fleur rougeâtre, mêlée d'un peu de verd, & il sort du total une pointe verte, qui represente assez bien une massüe, ce qui a donné lieu aux Latins de le nommer *Gingembre à fleur de massüe*.

On nous apportoit autrefois le Gingembre des grandes Indes, mais depuis que l'on en cultive aux Isles Antilles, il ne nous en vient plus, ou bien peu. Lors que les Ameriquains ont tiré de terre le Gingembre, ils l'expose à l'air pour le faire secher au Soleil, & le remuënt de temps en temps, ou bien pour avoir plutôt fait, ils le font secher au four, qui est celuy que nous recevons quelque fois, qui est extraordinairement sec & aride.

On doit choisir le Gingembre nouveau, sec, bien nourry, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au dessus, resineux au dedans, d'un goust chaud & piquant; & rejeter ces Gingembres d'Angleterre, qui sont molasses, filandreux blancs, par dessus & au dedans, & le plus souvent vermoulu, qualité qui luy convient fort bien, en ce que quand il n'est pas carié, il est si filandreux qu'il est presque impossible de le reduire en poudre.

Epices blanches

LE Gingembre est fort peu usité dans la medecine, mais en recompense il l'est beaucoup par quantité de Colporteurs & Merciers de village qui le mêlent dans le poivre. Nous le reduisons en poudre, & ensuite on l'appelle Epice blanche, dont on se sert à plusieurs usages, principalement pour la composition des quatre Epices.

Du Gingembre confit.

LEs Ameriquains confisent au sucre le Gingembre, nouvellement tiré de terre: après l'avoir fait tremper, tant pour luy oster une partie de son acrimonie, que pour luy oster sa premiere peau; & estant bien confit ils l'envoyent en plusieurs endroits: Il en font aussi de la marmelade, des pâtes seches, comme nous en faisons par de la de nos fruits ou racines.

Le Gingembre confit doit estre molasse, non filandreux, gros, d'une couleur dorée, d'un goust agreable, ny trop chaud ny trop acré, & dont le sirop soit blanc & bien cuit.

L'usage de cette confiture est pour porter sur mer, & pour rechauffer les viellards. Les Indiens, les Hollandois, les Anglois & generalement tous les Peuples du côté du Nord, usent de cette confiture, tant pour se rechauffer que pour aider à la digestion, & pour se preserver de scorbut ou mal de bouche, qui n'est que trop ordinaire sur mer, & auquel ils sont fort sujets.

Du Zerumbeth & de la Zedoaire.

LE ZERUMBETH ET LA ZEDOIRE sont deux racines de differentes couleur & figure, qui proviennent neanmoins d'une même plante, laquelle a les feuilles semblables à celles du Gingembre, c'est pour quoy quelques-uns les nomment *Gingembre sauvage*. On nous apporte ces deux racines des Grandes Indes, & de l'Isle S. Laurens, ou elles croissent en abondance.

Le Zerumbeth est la partie ronde de la racine, laquelle nous recevons coupée par rouelles, comme le Jalap; il doit estre gris en dehors & en dedans, pesant, difficile à rompre, non carié, d'un goust chaud & aromatique.

La Zedoaire est la partie longue de la plante, servant au Zerumbeth comme de pied; elle doit estre de la longueur & grosseur du petit doigt, d'un blanc rougeâtre au dessus & blancheâtre au dedans, bien nourrie, pesante & mal aisé à rompre, sans vermoulure, à quoy il est extremement sujet, d'un goust chaud & aromatique, approchant de celui du Romarin.

Le Zerumbeth est de peu d'usage dans la Medecine, au contraire de la Zedoaire qui passe pour un bon cordial & que l'on estime de grande efficace contre toute sorte de venins.

On sera averti de ne point trop se charger de ces deux sortes de racines, tant parce qu'ils sont peu de demande, que parce qu'ils sont de tres peu de garde estant fort sujettes à se vermoudre.

C H A P I T R E X.

De l'Iris de Florence.

L'IRIS surnommée de Florence, est la racine d'une plante qui a ses feüilles longues, étroites, d'un assez beau verd, après lesquelles naissent des fleurs blanches, ainsi que me l'a assuré Monsieur Morin, Medecin de feu Madame la Duchesse de Guise, homme de probité & fort expert dans la connoissance des simples.

L'Iris de Florence est cette plante si connue en France, sous le nom de *Flambe*, de *Glayeul*, ou d'*Iris nostras*, qui croît par tout, tant sur les murailles, le long des eaux, que dans les jardins, & de laquelle il y a plusieurs especes, ainsi que plusieurs Auteurs font mention; & à l'égard du nom d'*Iris*, on pretend qu'il vient des diverses couleurs de ses fleurs, qui ressemble en quelque maniere à celle de l'Arc-en-ciel, que quelques-uns appellent *Iris*.

On choisira l'Iris de Florence, gros & bien nourry, uni, blanc dessus, & dedans sec, difficile à casser, d'une odeur douce tirant à celle de la violette; & rejeter celuy qui est maigre, sale, & de nul odeur, aussi bien que celuy qui est molesse, ou qui est vermoulu, à quoy il est fort sujet.

Il est à remarquer que l'Iris nouveau, outre le gros déchet qu'il fait, est d'un si méchant goust dans la bouche lors qu'on le mache, qu'il est impossible de luy laisser long-temps, par l'aspreté qu'il laisse à la gorge, ce qui est bien contraire de celuy qui est sec, en ce qu'il rend l'halaine agreable & luy donne l'odeur de la violette. C'est le sujet pour lequel la plupart des jeunes gens en machent & en portent sur eux; outre ces bonnes qualitez, il est fort en usage chez les Parfumeurs, tant pour metre dans la poudre, que pour plusieurs autres ouvrages où il est requis. Les Teinturiers & autres s'en servent pour donner de l'odeur aux Etofes, ou Draps qu'ils teindent, afin de leurs ôter l'odeur de la

teinture; les Confisseurs s'en servent tant pour donner de l'odeur à quelque conserve qu'il n'est pas besoin de nommer, de peur d'abus, que pour le couvrir de sucre lors qu'il est passé par un tamis de soye, pour faire ses petites dragées que nous appellons nompaille.

Nompaille

Outre toutes ces belles qualitez, l'Iris de Florence est quelque peu usité dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions Galeniques.

Iris nostras.

Fecule d'Iris.

Verd d'Iris.

A l'égard de celui qui croît dans nos jardins, les Apotocaires s'en servent pour en tirer le suc, pour diverses compositions, comme l'emplatre de Diachilon & autres. Nous tirons aussi de ce suc une Fecule semblable à celle de la Bryonne qui a à peu près les mêmes propriétés des fleurs bleuës de l'*Iris nostras*; nous en tirons une couleur verte, a qui on a donné le nom de Verd d'Iris, dont les Peintres en mignature se servent. Ce Verd, se fait en plusieurs manieres, ainsi qu'il est marqué dans un petit Traité de Mignature, ou ceux qui desireront le sçavoir faire, aussi bien que le Carmin ou autres pintures fines, pourront y avoir recours.

Pintures fines.

CHAPITRE XI.

Du grand Galanga.



LE GRAND GALANGA, que quelques-uns nomment mal à propos, *Acorus verus*, est la racine d'une plante ou roseau qui a ses feüilles approchantes de celles de l'Iris, qui croît en abondance dans l'Isle de Java, & dans la Chine.

On choisira cette racine grosse, pesante, rougeâtre au dessus, blanchâtre au dedans, d'un goust chaud & piquant, suivi d'un peu d'amertume; & rejeter celui qui est presque insipide, ce qui ne luy arrive que par une extreme vieillesse. Cette racine n'a point d'autre usage, que je sache, que pour les Vinaigriers, qui s'en servent au lieu du Petit Galanga, pour la fabrication du Vinaigre.

Du petit

Du Petit Galanga.

LE PETIT GALANGA, est une racine rougeâtre au dessus & au dedans, d'un goüst piquant & fort aromatique, laquelle nous recevons coupée par tranches, des grandes Indes, & de la Chine. Cette racine estant dans terre pousse des tiges en forme d'arbrisseaux, d'oü sortent des feüilles semblables à celles du Mirthe.

On doit choisir le petit Galanga bien nourri, haut en couleur, lequel estant mâché, soit d'un goüst piquant & aromatique, & prendre garde qu'il n'y ait des tronçons du gros entre mêlez, ce qui se connoïtra facilement, en ce que le petit Galanga n'est tout au plus que de la grosseur du petit doigt, d'une couleur plus vive, & d'une goüst plus chaud que le Galanga *major*.

Le petit Galanga est beaucoup plus usité en Medecine que le Galanga *major* parce qu'il est plus rempli de vertus. Les Vinaigriers s'en servent aussi dans leur vinaigre.

CHAPITRE XII.

De la Terra Merita.



LA TERRA MERITA, que quelques-uns appellent *Curcuma*, & d'autres Safran, ou Souchet des Indes, ou de Malabar, ou de Babilone, est une racine jaunâtre au dessus & au dedans, qui produit des feüilles assez grandes & vertes; cette même racine produit des fleurs qui viennent en maniere d'épic, ainsi qu'il est représenté par cette Estampe que j'ay fait graver après la figure qui est dans le livre de M. Hermance. Cette petite racine est presque semblable au Gingembre; on nous l'apporte de plusieurs endroits des grandes Indes, sur tout par Messieurs de la Compagnie. Il en vient aussi quantité dans l'Isle de S. Laurens.

On doit choisir la *Terra Merita*, grosse, nouvelle, refineuse, difficile à casser, la plus pesante, & la moins vermoulue & chargée de poussiere qu'il se pourra.

Terra merita
rouge.

Il y a beaucoup de personnes à Paris qui demandent de la *Terra Merita* rouge, c'est un abus bien grand, parce qu'il n'y en a pas de deux sortes; il est vray que lors que la *Terra Merita* vieillit, elle brunit; estant battue, la poudre est plus rouge que de celle qui est nouvelle, & même il s'en trouve d'entiere, laquelle cassée en deux, paroît plus brune, ce qui arrive, suivant qu'elle est plus ou moins refineuse.

Cette racine est en usage, principalement pour les Teinturiers, les Gantiers, & les Parfumeurs; les Fondeurs s'en servent pour donner la couleur d'or au métal; & les Boutonniers pour frotter le bois qu'ils veulent couvrir d'argent doré filé, de peur que la couleur du bois ne paroisse. Les Indiens s'en servent pour teindre & pour donner une couleur jaune à leur ris, ou autres denrées, de la même maniere que nous nous servons du Safran.

Du Souchet rond.

LE SOUCHE T ordinairement appelé *Cyperus* rond, ou Souchet d'Angleterre, ou de Flandre, est une racine disposée par nœuds, semblable à de gros grains de chapelet, laquelle est de couleur brune au dessus, & grise au dedans, d'un goust astringent & presque sans odeur lors qu'elle est nouvellement tirée de terre.

Cette racine croît dans l'eau, ou le long des ruisseaux, & pousse des tiges triangulaires, solides, lissées, & sortans du milieu des feuilles longues, étroites; ses fleurs sont petites, rougeâtres, & viennent par mouchets, au haut de ses tiges.

On nous apportoit autrefois cette racine de Flandre & d'Angleterre, d'où luy est venu son surnom; mais comme elle est peu usitée à Paris, nous nous contentons de celle qu'on nous apporte du voisinage, & sur tout d'Estampes.

On fait bouillir cette racine concassée, dans du vin blanc, & après l'avoir passée, on boit le vin le plus chaud qu'il est possible, comme un remede assuré pour guerir la colique.

Du Souchet long.

LE Souchet, ou *Cyperus* long, nommé de quelques uns Galanga sauvage, est une petite racine noueuse, entourée de filamens, mal-aisée à rompre, de couleur brune au dessus, & grisâtre au dedans, d'une odeur assez agreable, principalement quand elle est nouvelle & qu'elle a esté bien sechée.

Cette racine naît dans les ruisseaux & aux autres lieux aquatiques & même le long des fossez, elle pousse des feuilles vertes, qui approchent de celles du porreau, ses tiges, & ses fleurs sont fort semblables à celles du Souchet rond, & assez belles à voir.

On le choisira gros, sec, ne sentant point le moisi, ny l'enfermé, & qu'il ne soit point vermoulu.

Il est de quelque usage en Medecine, mais assez employé des Parfumeurs & des Gantiers.

On sera averti que quand on achetera le Souchet des paysans qui l'apportent à Paris, on ne se contentera pas de voir la premiere poignée qui est à l'entrée du sac, & qui est ordinairement seche, mais prendre garde si le tout est de même.

CHAPITRE XIII.

De l'Esule.

L'ESULE est l'écorce d'une petite racine rougeâtre, qui produit des feuilles fort vertes, étroites, & laiteuses. Cette plante croît en plusieurs endroits de la France où on la neglige; d'où vient que nous sommes obligez de faire venir de Provence, ou du Languedoc les racines que nous vendons.

On doit choisir l'Esule nouvelle, en belle écorce rougeâtre au dessus & au dedans, laquelle estant tenuë dans la bouche soit d'un goust assez desagreable, & accompagnée d'une grande acrimonie. Cette petite racine, ou écorce est fort peu usitée en medecine.

Avant que d'employer cette racine on l'infuse dans du vinaigre pour la corriger, ainsi que le marque M. Charas dans sa Pharmacopée, au sujet de la Benedicte laxative.

On peut tirer de cette racine un extrait, ainsi que l'enseigne le même Auteur à la page 738. de sa Pharmacopée, qui estant bien preparé est un remede fort puissant pour vuider les eaux des hydropiques.

Il y a quantité d'autres sortes d'Esule, mais il n'y a que l'écorce de celle cy-dessus representée, dont nous faisons commerce.

Du Pentaphyllum.

LA racine cy-dessus m'a donné occasion de parler d'une autre racine assez semblable en figure & en couleur à l'Esule que les Grecs appellent *Pentaphyllum*, les Latins *Quinque-folium*, & les François *Quinte-feuille*, à cause que cette petite racine produit des feuilles qui sont disposées de cinq en cinq; cette racine est fort commune, s'en trouvant par tout, tant dans nos jardins, que le long des chemins.

La racine de Quinte-feuille a fort peu d'usage en Medecine, & si n'estoit qu'elle est un des ingrediens de la Theriaque je n'en aurois pas parlé. Pour employer cette racine, on la doit ratisser & luy ôter son cœur, & ensuite la tortiller autour d'un petit bâton pour luy donner une figure tortillée, & la faire secher.

CHAPITRE XIV.

De la Thymelée.



LA THYMELEE que nous appellons vulgairement *Thymelée*, est une racine legere, de differente grosseur & longueur, rougeâtre au dessus, & blanche au dedans, ligneuse & fibreuse; d'un goust doux au commencement, mais, après l'avoir tenuë un peu de temps dans la bouche, elle est caustique & brulante comme le feu, principalement lors qu'elle est nouvelle.

Cette racine produit des feuilles vertes, épaisses & gluantes, assez semblables à celles de l'Olivier, avec des fruits de la grosseur du poivre, verts dans leur commencement & d'un beau rouge dans leur maturité, auxquels les Latins ont donné le nom de *Coccus gnidius*, ou *Granum gnidium*; toute cette plante est fort peu en usage, à la reserve de la racine qui l'est beaucoup, principalement à Lion & presentement à Paris, pour attirer de la tête plusieurs humeurs acres, qui tombent sur les yeux, en mettant un petit morceau dans le bas de l'oreille, qu'il faut percer exprés; & pour ce sujet, on preferera celle du Languedoc à celle qui nous est apportée de Bourgogne.

Du Pareira Brava.

Depuis quelques années nous voyons à Paris une racine tout à fait semblable au *Thymelæa*, à la réserve qu'elle est plus noirâtre & plus dure.

Le premier qui a apporté cette racine à Paris a été Monsieur Amelot, Ambassadeur en Portugal, & après luy M. de Tornefort qui m'a donné le morceau dont la figure est représentée cy dessus, quelques personnes m'ont assuré que cette racine estant dans terre pouffoit des branchages chargez de feuilles tout à fait semblables à la vigne, qui rampent le long des murailles, ou des arbres.

C'est pour ce sujet que les Portugais, qui ont été les premiers qui l'ont apportée de Mexique, luy ont donné le nom de *Pareira brava*, qui signifie en François *Vigne sauvage* ou *bâtarde*; & depuis que Monsieur Amelot en a apporté à Paris, Monsieur Thevard Medecin de la Faculté & quelques autres, l'ont mise en usage, comme un remede spécifique pour la guérison de la pierre; on la prend en poudre dans du vin blanc, le matin à jeun; pour ce qui est de son choix, Monsieur Thevard m'a assuré que celle de Mexique estoit beaucoup meilleure que celle de Portugal; & par une Lettre que j'ay reçu de Lisbonne le 16. Octobre 1692. on me marque: *Le Pareira brava qui vient des Indes & du Bresil est une racine plus commune que l'Ipecacuanha, on en trouve presque chez tous les Apoticaire de ce pays, mais la quantité n'en est pas grande; ils la vendent dix retons, qui sont environ cinq livres de nôtre monnoye. Voilà tout ce que j'ay pû apprendre de cette racine nouvellement connue en France.*

CHAPITRE XV.

De l'Elleboire blanc.

L'ELLEBOIRE BLANC, nommé de quelques-uns Verêtre, & des Latins *Veratrum album*, ou *Elleboras albas*, est une plante qui croît sur les mon-

tagnes du Dauphiné & de la Bourgogne, qui a sa racine blancheâtre, remplie de filamens longs de la même couleur, laquelle produit des feuilles larges, vertes au commencement, & d'un rouge jaunâtre sur la fin, du milieu desquelles sort une tige creuse, garnie de petites fleurs en forme d'étoiles.

On nous en apporte seulement la racine qu'il faut choisir grosse, en belles racines, garnies de longs filamens, jaune au dessus & blanche en dedans, d'un goust acré & desagréable; quelques-uns estiment plus celle qui est mondée de ses filamens, ce que je ne désapprouve pas, principalement quand c'est pour réduire en poudre.

Cette racine sert à faire éternuer, mais son principal usage est pour les Chevaux, & pour la galle des Brebis.

De l'Ellebore noir.

L'Ellebore noir aussi appelée Verêtre, & des latins *Veratrum nigrum*, ou *Elleborus niger*, est une racine brune, garnie de petits filamens, noire au dessus & grise au dedans, de laquelle sortent des tiges vertes, accompagnées de feuilles de la même couleur, & dentelées, avec des fleurs de couleur incarnat, en forme de rose.

On choisira l'Ellebore noir en belles racines aussi garnies de longs filamens, seches, bien nettes.

Il est fort peu usité en medecine, si ce n'est pour en tirer un extrait; mais les Marêchaux s'en servent pour guerir le farcin des Chevaux.

CHAPITRE XVI.

Du Doronic.



LE DORONIC Romain que nous appellons communément *Doronicum Romanum*, est une petite racine jaunâtre au dessus, & blanche au dedans, d'un

gouft douceâtre & astringent, accompagné d'un peu de viscofité; On nous apporte cette racine mondée de ses filamens, des montagnes de Suisse, d'Allemagne, de Provence, & du Languedoc.

Cette racine estant dans terre est de la figure de la queuë d'un Scorpion, de laquelle sortent des feüilles larges, assez semblables au concombre sauvage, ou au plantain; c'est pourquoy il est appellé *Aconitum pardalianches plantaginis folio*.

On choisira le Doronic gros, non plâtreux, ny vermoulu, du gouft cy-dessus, lequel estant cassé soit bien blanc.

On croît qu'estant pris par la bouche, c'est un contre-poison pour les hommes, & qu'au contraire c'est un venin mortel pour les bêtes à quatre pieds.

CHAPITRE XVII.

De l'Angelique.



Angelique

L'ANGELIQUE appellée quelquefois *Archangelique*, ou *racine de S. Esprit*, est une plante qui croît en quantité en Boëme, d'où elle a tiré son lurnom, en Espagne, en Angleterre, en Italie, & même en France; qui a sa racine de la grosseur d'une noix, garnie de plusieurs petites racines noirâtres d'environ demy pied de long, assez semblable à l'Ellebore noir, d'où sortent plusieurs grosses tiges, creuses, d'un vert rougeâtre, après lesquelles naissent d'abord des feüilles d'un vert obscur & découpée, & ensuite des ombelles garnie de fleurs blanches & d'une petite graine ronde & platte, laquelle est usitée en Angleterre pour mettre en dragées, aussi bien que les côtes que l'on confit au sucre, & que l'on appelle *Angelique confite*; de même que sa racine quand elle est recente.

Angelique confite.

On choisira l'Angelique en belles racines grosses, longues, blanches au dedans, d'une couleur obscure par dessus, non vermouluë, à quoy elle est fort sujette pour peu qu'on la garde; & qu'elle soit d'un gouft & d'une odeur suave, & aromatique, accompagnée d'un peu d'amertume. On doit preferer celle de

Boheme à toute autre, si l'on en peu avoir; sinon se contenter de celle que nous tirons d'Angleterre & d'Hollande.

On prendra garde aussi que ce ne soit des racines du Meon, que les Bourguignons nous apportent à Paris, & qu'ils vendent aux gens qui ne s'y connoissent pas, pour de l'Angelique; ce qui sera facile à connoître pour le peu que l'on y prenne garde, tant parçè que la veritable Angelique est assez approchante en figure à l'Ellebore noir, & le Meon est en racine comme le Persil, grisâtre au dessus & blanc dedans, presque sans odeur; ce qui est bien contraire à l'Angelique qui est noirâtre & d'une assez agreable odeur.

Les belles qualitez de cette plante, principalement de sa racine, luy ont fait donner le beau nom qu'elle porte: On l'estime un remede assuré pour resister aux venins & à la pête; estant prise le matin à jeun, de quelque maniere que ce soit; elle est aussi fort usitée en Medecine.

CHAPITRE XVIII.

De l'Imperatoire.



L'IMPERATOIRE est la racine d'une plante qui a ses feüilles vertes, rudes, & dentelées, après lesquelles naissent des ombelles chargez de fleurs blanches, d'où sort une petite graine, qui a beaucoup de raport à celle du Sefely de Marseille.

On choisira l'Imperatoire en belles racines nouvelles, difficile à rompre, de couleur brune au dessus & verdâtre au dedans; d'une odeur forte & d'un goust aromatique. On doit preferer celle des Monts d'or, en Auvergne, ou de quelque autres grandes Montagnes à celle qui croît dans nos jardins.

On attribüë à cette racine les mêmes propriétez qu'à l'Angelique; ce qui fait que quelques-uns disent que le nom d'Imperatoire luy a esté donné; tant à cause de toutes ces belles qualitez, que parce que c'est un Empereur qui en a fait la decouverte.

CHAPITRE XIX.

De la Gentiane.

Gentianne

LA Gentiane est une plante ainsi appelée à cause que le Roy Gentius en a le premier découvert les belles qualitez. Elle croit en abondance aux environs de Chabli en Bourgogne, & aux lieux les plus humides, tant de la Bourgogne que des autres endroits de la France, & même sur les Pirenées & sur les Alpes.

La racine qui est la seule partie de la plante que nous vendons, est quelquefois grosse comme le bras, divisée en quelques racines épaisses comme le pouce ou comme le petit doigt, jaunâtres & d'un amertume insupportable. Les feuilles sont en quelque façon semblables à celle du Plantain, & naissent deux à deux à chaque nœud des tiges. Elles sont lises, vertes, pâles, & traversées d'un bout à l'autre par des nerfs relevés en dessous. Les tiges sont droites, fermes, de deux à trois pieds de hauteur, garnies de fleurs jaunes dans le mois de Juin, qui sont rangées par anneaux & par étages dans les aisselles des feuilles. Chaque fleur est d'une seule pièce coupée en cinq parties fort étroites & fort pointuë. Le Pistille qui est au milieu produit une capsule qui s'ouvre en deux parties dans sa couleur, & qui renferment plusieurs graines assez rondes, mais fort plattes, qui sont dans les mois de Juillet en leur maturité.

On la doit choisir de moyenne grosseur, nouvelle, bien sèche, parce qu'elle diminuë beaucoup en sechant, & la moins garnie de petites racines & de terre qu'il se pourra. On prendra garde aussi qu'elle n'aye été séchée au four, ce qui se pourra connoître facilement, en ce que celle qui a été séchée au four est noirâtre en dedans, qui est le contraire de celle qui a été séchée à l'air, qui est d'un jaune doré.

Cette racine est estimée propre pour résister aux venins, & même à la peste; &

Kinquina
d'Europe.

à cause de sa vertu alexitaire, est employé fort à propos dans la Theriaque, & autres compositions de pareille nature. Elle est sudorifique, & l'on s'en sert avec succès dans les fièvres intermittentes, ce qui luy a fait donner le nom de Kinquina d'Europe.

CHAPITRE XX.

De l'Anthora & du Thora.

L'Anthora, suivant M. de Tornefort, est une plante un peu plus rare que la Gentiane, c'est une espece daconit qui sert de contrepoison à ceux qui ont mangé la racine Daconit, c'est pourquoy Charles Bauhin l'appelle *Aconitum salutiferum sive Anthora*. Sa racine est composée de deux navets assez courts, tres ameres, blanches en dedans & charnuës, mais brunes en dehors, & garnies de quantité de fibres. Sa tige monte à la hauteur d'environ deux pieds, accompagné d'un bout à l'autre de quantité de feüilles de la figure & grandeur à peu près de celles du pied d'aloüete. Les fleurs naissent au bout des tiges en maniere d'épy. Elles sont jaunâtres, & ressemblent à une tête couverte d'un casque; les graines sont noirâtres, ridées, & naissent dans des gaines ou cornets membranés, ramassés cinq ou six ensemble.

La racine de cette plante est un bon contrepoison. Les Paisans qui sont dans les Alpes & dans les Pirenées où cette plante se trouve, s'en servent avec succès pour les morsures des chiens enragez, & pour la colique. On croit que c'est un remede souverain pour ceux qui ont mangé de l'herbe nommée Thora.

Thora.

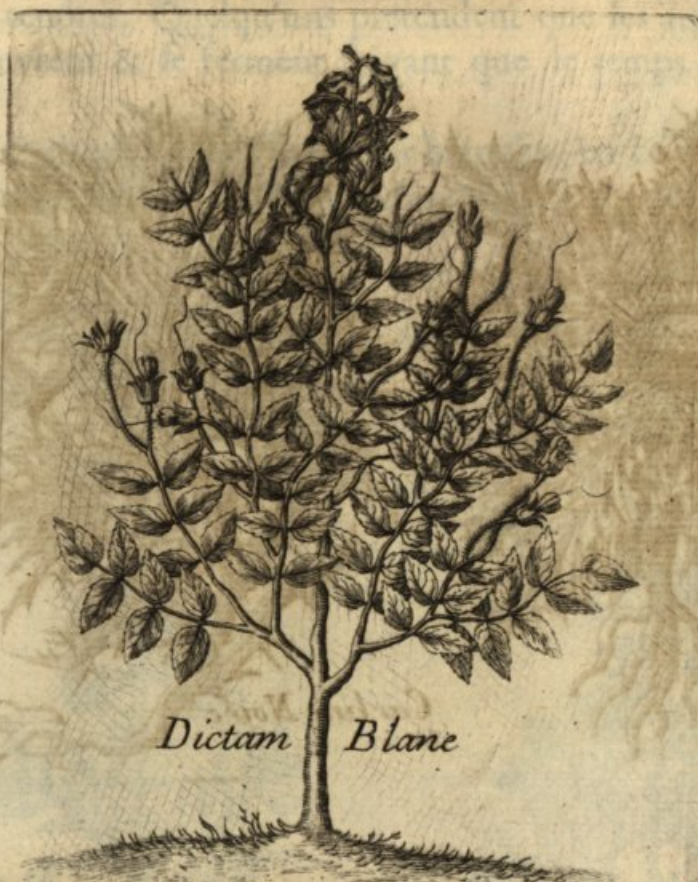
Le Thora est une sorte de plante qui ne vient que dans les hautes Montagnes. Cet Auteur l'appelle *Aconitum pardaliches, seu Thora major*. Elle a la racine grumelée comme celle du Renoncule de Constantinople. Ses feüilles sont assez rondes, fermes, dentelées au tour, & soutenues par des queuës assez deliées. Les tiges n'ont que sept ou huit pouces de hauteur, branchuës vers le haut, & garnies de quelques fleurs jaunes composées de quatre feüilles, parmi lesquelles se forme un petit bouton semblable à ceux des renoncules, & la fleur étant passée produit quelques semences plattes & semblable à celle des renoncules des prez.

On se sert du suc de cette herbe pour empoisonner les fleches dont on tuë les loups, les renards, & bêtes semblables. Ces deux racines sont peu usitées dans nos boutiques, tant parce qu'elles sont peu connuës que parce qu'elles n'ont pas grande demande, c'est pourquoy il n'en faut pas faire grande provision.

Les figures de l'Antorax & du Thora, se trouveront à l'Estampe du Doronic Romain, où je renuoye le Lecteur.



CHAPITRE XXI.

Du Dictame blanc.*Dictam Blanc*

LE Dictamé blanc ou la Fraxinelle, est une plante dont les racines sont blanches, plus menuës que le petit doigt, un peu amere, & d'une odeur assez forte. Les tiges sont hautes de deux pieds, rougeâtres, accompagnées de quelques feuilles semblables à celle du frêne, & chargées à la cime en maniere d'épy, de grandes fleurs gris-de-lin, mélangée de purpurin, composées de cinq feuilles assez pointuës, & de quelques filets plus longs & recourbez, au milieu desquelles est placé un pistile qui produit une tête distinguée en cinq graines, dans lesquelles on trouve des semences noires, luisantes, ovales, pointuës par un bout.

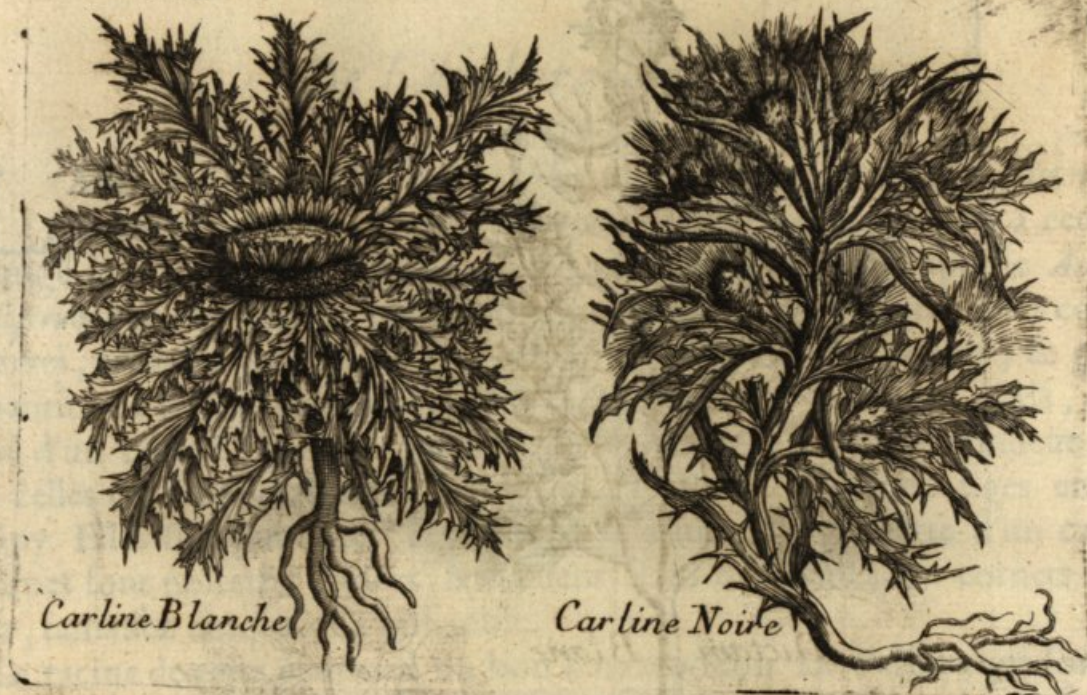
On doit choisir cette racine grosse, blanche dessus & dedans, & la moins remplie de petites fibres, & la mieux mondée qu'il se pourra.

Cette plante se trouve dans les Forests de Provence & de Languedoc. Sa racine est alexetaire, & propre pour les morsures des bêtes venimeuses, pour les vers, pour les tranchées, & pour faire uriner. On s'en sert aussi pour les maladies convulsives. M^{rs}. Zuvelser, Charas, & la pluspart de Auteurs modernes, substituent la poudre de cette racine à la farine d'orobe pour faire les trochisques de scilles,



CHAPITRE XXII.

De la Carline blanche.



Carline Blanche

Carline Noire

LA Carline ou Caroline blanche, & de quelqu'uns Chameleon blanc ou char-donerette, est une plante qui a sa racine de la grosseur du pouce, brune & gerfée au dehors & blanche en dedans, longue depuis un pied jusqu'à deux, d'une odeur forte & d'un goût assez agreable. Les feüilles sont disposées en rond & couchées sur terre, d'un vert pâle, ondées & fort découpées, de chaque côté garnie de piquants ou petites épines. La fleur se trouve parmy ces feüilles attachées à la racine, sans tiges, larges de quatre à cinq pouces, plates & semblables à un petit bassin, bordée de quelques feüilles étroites & pointuës. Les semences viennent après les fleurs, elles sont assez longues & soustiennent une aigrette blanche.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie & seche, d'un goût doux & d'une odeur aromatique, & prendre garde que ce ne soit d'autres racines que l'on luy substituë bien souvent à sa place, surtout lorsqu'elle est chere.

C'est un des meilleurs remedes que nous ayons contre la peste, c'est pourquoy l'on tient communement qu'elle fût montrée par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour guerir les Soldats pestiferez de son Camp, ce qui fut cause qui luy donna son nom.

Dioscoride & Bouhin appellent la Carline blanche, *Carlina à caulos magno flore.*

La Carline noire ou Chameleon noir, est tout à fait semblable à celui que nous venons de décrire, si ce n'est que cette espee s'éleve en tige, & ses feüilles sont d'un verd plus obscur; il est vray que Mathiole parle d'une autre espee dont les fleurs sont purpurines, mais c'est une plante tres rare & n'est d'aucun usage.

Les vertus de la Carline ordinaire, sont de combattre le poison, d'exciter les sueurs, de pousser par les urines, & d'emporter les obstructions, aussi s'en sert-on dans la peste, dans l'hydropisie, dans la passion hypocondriaque, & dans des semblables maladies. Cette plante se trouve dans les Alpes & dans les Pyrénées, ainsi que dans le Mont d'Or en Auvergne, & ces deux Carlins y sont si communes que les Paysans mangent les racines & les artichaux, lorsqu'elles sont encore jeunes & tendres. Quelqu'uns prétendent que les artichaux ou fleurs de ces plantes, s'ouvrent & se ferment suivant que le temps est plus ou moins beau.

La racine de la Carline noire differe de la blanche, en ce qu'elle est ordinairement comme à demy ouverte, & moins pesante que la racine de Carline blanche.

C H A P I T R E XXIII.

De la grande Valeriane.

LA grande Valeriane que Jean Bauhin appelle *Valeriana major odorata radice*, est une plante dont les racines sont grosses comme le pouce, brunes au dehors, ridées comme par anneaux, garnies de fibres sur les côtez, d'une odeur fort aromatique & fort desagréable. Elle est de la hauteur de trois pieds, creuses, droites, accompagnée à chaque nœud de deux feüilles opposées vis à vis. Les premières sont quelquefois entieres, mais les autres sont fort découpées de chaque côté jusques proche la côte. Les fleurs sont blanches & sentent comme le jasmin; elles naissent en bouquets. Au haut des branches ce sont des petits tuyaux recoupez en cinq petites parties dans le haut, & laissent après elles des semences plates & languettes, chargée d'une houe veluë & blanche.

La petite Valeriane a les racines menuës & de bonne odeur. Les feüilles qui naissent des jets sont presque par ovales, mais pointuës par le bout. Les tiges

Petite
Valeriane,

n'ont environ qu'un pied & quelques pouces de hauteur, accompagnez à chaque nœud de deux feüilles découpées menu jusqu'à leurs côte. Les fleurs sont purpurines, semblables à celle de la grande Valeriane, mais tres menuë; leur semence est de même. A l'égard du choix de ces deux racines, elles doivent être nouvelles & bien seches, le moins remplies de fibres qu'il sera possible. On se sert de ces racines, sur tout de la grande, contre les poisons & contre la peste, & pour guerir l'athisme, la vieille toux; & l'hydropisie. Quelques Auteurs donnent à ses racines le nom de Phu-pontique.

Phu. pon-
tique.

CHAPITRE XXIV.

Du Mehon.



LE Mehon, ou *meum*, ou Meu, que les anciens ont surnomé Athamantique, à cause d'une Montagne de Grece nommée Athamanthe, est une racine de la grosseur du petit doigt, noiratre en dehors, blanchatre en dedans, longue, accompagnées de quelques racines plus menuës, acre, un peu amere, & d'une odeur assez aromatique. Les feüilles sont semblables à celles du fenouïl, mais plus petites, plus découpées & beaucoup plus menuës. Les tiges ont un pied de hauteur, chargées de quelques ombelles de fleurs blanches, composées de cinq petites feüilles, après lesquelles naissent deux semences brunes, plus grosses que celle du fenouïl, & plus canelées; c'est ce qui a donné sujet à plusieurs de croire que le Mehon étoit une espece de fenouïl ou d'aneth, & de l'appeller aneth ou fenouïl tortu. Le Mehon est une racine fort alexitaire, c'est pourquoy elle a été mises fort à propos dans la Theriaque; elle est aussi sudorifique & divritique.

Aneth ou
Fenoüil
tortu.

Tout le Mehon que nous vendons nous est apporté des Montagne d'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes & des Pirenées.

CHAPITRE XXV.

De la Tormentille & Bistorte.

LA Tormentille que l'on employe dans la medecine, que C. Bauhin appelle *Tormentilla silvestris*, est une plante dont la racine est un tubercule gros comme le pouce, brun en dehors ou rougeatre, stiptique & accompagnée de quelques fibres. Les feüilles sont semblables à celle de la quinte feüilles, lissées, luisantes, soutenuës de six ou sept sur une queuë. Ses tiges sont basses, courtes, branchuës, chargées de quelques fleurs à quatre feüilles jaunes, après lesquelles on trouve un bouton où sont entassées quelques semences menuës.

Les meilleurs racines de Tormentille viennent dans des lieux herbus & humides des Alpes & des Pirennées. On employe ces racines dans les confections alexitaires; elles sont sudorifiques & resistent aux poisons; on les ordonne aussi pour la dissenterie.

On doit choisir la Tormentille nouvelle, seche, & des pais chauds, étant meilleur que celle qui croit dans nos jardins.

La Bistorte est une plante dont la racine est grosse comme le pouce, tortuë & roulée sur elle même, ridée par anneaux, brune en dehors, couleur de chair en dedans, accompagnées de fibres cheveluës & d'un goût astringent. Ses feüilles sont assez semblables à celles de la patience sauvage, vert gay en dessus, vert de mer en dessous. La tige est en fleur à la fin de May, garnies de quelques feüilles dans sa longueur, qui sont plus petites que les premieres. Les fleurs sont couleur de chair entassées en épy, mais fort petites & fort toufuës; elle laisse chacune après elle une semence à trois coins assez aiguës. Cette espece est nommée par C. Bouhin, *Bisforta major radice magis intorta*.

La Bistorte vient dans les Alpes & dans les Pirenées, dans les Montagnes d'Auvergne & autres. On employe cette racine dans les occasions où il faut reserrer,

comme dans tous les cours de ventre & dans les hernies, elle fortifie encore & resiste aux poisons.

On la doit choisir bien nourrie, nouvelle, brune au dessus & rougeatre au dedans, & des pays chauds.

CHAPITRE XXVI.

Des Aristoloches.



Nous vendons ordinairement de trois sortes d'Aristoloches. Sçavoir, la longue, la ronde & la legere. Il y en a une quatrième qui est la Clematite ou Sermenteuse; mais comme nous n'en faisons aucun negoce, c'est pour ce sujet que je n'en parleray point.

L'Aristoloches ronde est une plante qui a sa racine tubereuse, charnuë, de différentes grosseurs, y en ayant qui ont jusqu'à trois pouces de diametre; elles sont irregulieres, c'est à dire qu'elles sont ordinairement plus larges par le bas, & comme élevé en côte semblable à une truffe. Cette racine est d'une amertume insupportable, jaunatre en dedans, brune en dehors, d'une odeur qui n'est pas desagreable, & garnies de quelques fibres deliez. Plusieurs tiges sortent de sa partie superieure, elle levent à la hauteur d'un pied, accompagnées alternativement de feüilles assez rondes, attachées sans pedicule & qui embrasse la tige par une basse échancrée en deux oreilles arondies. Les fleurs naissent dans les aisselles de ces feüilles, ce sont des tuyaux jaunatre & rayez le long d'un pouce & demy, croisez en de-là de leurs moitié, & applatis en maniere de langue de bœufs, d'un rouge tres-foncé, & qui approche souvent de la couleur de fuye; elles sont sans odeur; les semences sont noires, tres minces & tres plattes, presque triangulaire, & sont renfermées dans des petits fruits menbraneux, verts dans le commencement, bruns dans leur maturité, divisez dans leurs longueurs en six cellules.

L'Aristoloches

L'Aristolochie longue est une racine semblable à un raifort, mais beaucoup plus grosses & plus longues, charnuës, cassantes, brunes en dehors, jaunatre en dedans, fort amere, & accompagnée de quelques fibres. Ses tiges sont plus longues que celle de la ronde, couchées à terre, garnies alternativement de feuilles qui ne sont pas tout à fait si rondes que celle de la precedente, & qui sont soutenuës par une petite queuë. Les fleurs sont à peu près comme celle de la ronde, mais les fruits sont de la figure d'une petite poire, & renferment aussi dans leurs celules des semences tres aplaties & noires.

Aristolochie longue.

L'Aristolochie que Jean Bouhin nomme *Aristolochia Polyrhizos*. Et Charles Bouhin *Aristolochia Pisto'ochia dicta*, est la plus petite de toute ses racines, sont composées d'une infinité de fibres jaunatres fort menuës, attachées à la même tête, accompagnée de chevelu, fort ameres, & de fort bonne odeur. Ses tiges sont foibles, minces, couchées à terre, garnies alternativement de feuilles plus petites & plus pâles que celle des autres, de la figure d'un cœur renversé, & soutenus par des pedicules très deliées de leurs aisselles, naissent des fleurs semblables à celles de la ronde, plus petite pourtant, jaunatres, mêlées de couleur de fuye, ses fruits sont aussi plus petits. Et c'est cette Aristolochie que nous vendons sous les noms d'Aristolochie *Tenuis*, ou sous celui d'Aristolochie leger, quoyque mal à propos, puisque le mot Latin *Tenuis*, ne signifie pas leger, mais menu ou delié.

Aristolochie Tenuis.

L'Aristolochie Clematite a les racines fibreuses qui tracent de tous côtez, ameres, & d'une odeur assez agreables. Les tiges sont hautes de deux à trois pieds, droites, fermes, plus fortes que celles des precedentes, accompagnées alternativement de feuilles plus grandes, taillées pour ainsi dire en cœur, renversé d'un vert plus pâle, & soutenuës par des queuës assez longues. Les fleurs naissent en foule dans les aisselles de ces feuilles jaunes, pâles, de même figure que celle des autres especes, mais plus petite. Leurs fruits au contraire est plus gros, ovale & divisé en six cellules, rempli de semences tres plattes, & comme triangulaire; C. Bouhin appelle cette espece *Aristolochia clematilis recta*.

Aristolochie Clematite.

Toutes ces especes se trouvent dans les prez & dans les vignes de Provence & de Languedoc, excepté l'Aristolochie *Tenuis*, qui aime les bois, les olivetes, & les colines seches & pierreuses des mêmes pais, aussi est-elle plus aromatique & plus forte.

Messieurs Rondelet & Charas ont raison de preferer l'Aristolochie *Tenuis* à la clematite pour la Theriaque. Toutes les Aristoloches emportent les obstructions & sont purgatives. On s'en sert tous les jours avec succès pour les decoctions, injections, lotions, & potions deteratives & vulneraires. On employe sur tout la ronde & la longue, pour modifier les ulceres & dans la gangrene.

Je n'ay pas fait graver la figure de l'Aristolochie Clematite, en ce que nous n'en faisons aucun negoce, & je n'en aurois pas mis icy la description si ce n'avoit été pour faire connoître la difference qu'il y a avec la *Tenuis*.

A l'égard du choix des Aristoloches, elles doivent être seches & bien nourries, principalement la ronde & la longue, en ce qu'il s'en trouve qui est aride, ridée & seche, qu'il n'y a que la peau; au lieu que la belle Aristolochie doit être pesante, jaune dedans, grise dessus & uni; & la *Tenuis* doit être en belles racines, semblables à l'elloborre noir, la mieux nourrie, la plus nouvelle, & la plus seche que faire se pourra. L'Aristolochie *Tenuis* n'a guere d'autres usages que pour la Theriaque.



C H A P I T R E XXVII.

De la Pirethre.

LA Pirethre est une racine de moyenne longueur ; de la grosseur du petit doigt, grisâtre au dessus, blanchâtre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût acre & brûlante. Elle produit des feuilles petites, vertes, & des fleurs de couleur incarnat semblables à nos marguerites.

On choisira la Pirethre nouvelle, bien nourrie, sèche, malaisée à rompre, du goût & de la couleur cy-dessus.

La Pirethre nous est apportée par Marseille du Royaume de Tunis, où elle croit communement. Elle est fort en usage pour appaiser les maux de dents, étant tenuë dans la bouche, & elle a plusieurs autres usages en medecine. On s'en sert aussi pour faire du vinaigre. Le nom de Pirethre luy vient de sa qualité brûlante. Quelqu'uns veulent que Pyrus Roy d'Epire, en ayant le premier découvert les vertus luy a fait donner son nom, & d'autres racines salivaires, à cause qu'elle fait cracher.

Pied d'Alexandre.

Il y a encore une autre espee de Pirethre que nous appellons pied d'Alexandre, qui est une petite racine de la longueur d'un demy pied, d'un gris brun au dessus, & blanchâtre dedans, garnie de quelque peu de fibres, au haut de laquelle est une espee de barbe comme au *Meum*, d'un goût acre & mordicant, approchant de celui de la Pirethre; c'est pour ce sujet qu'on la nomme Pirethre sauvage; & quelqu'uns l'employent & la vendent pour la vraye Pirethre, ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce qu'elle est plus menuë, plus longues, & est apportée par botte. Cette plante a ses feuilles fort petites, d'un vert jaunâtre, & ses fleurs par ombelles, d'un rouge pâle. Elle nous est apportée d'Hollande & autres endroits.

Il la faut choisir nouvelles, en grosses racines comme la precedente, & rejeter

celle qui est en filets. On se sert de cette racine comme de l'autre Pirethre pour faire du vinaigre.

CHAPITRE XXVIII.

Du Behen blanc & rouge.

LE Behen blanc est une racine semblable à la Pirethre, grisâtre au dessus, & un peu plus blanche par dedans, d'un goût presque incipide ; cependant étant tenu un peu dans la bouche, il y reste une amertume assez desagréable.

Cette racine nous est apportée des mêmes endroits que la suivante, & a ses feuilles presque de la même figure, excepté qu'elles sont accompagnées par le bas de quatre petites feuilles, de même forme & couleur à l'opposite l'un de l'autre, du milieu desquels sort une tige haute garnies de quelques peu de feuilles, & d'une fleur par boutons remplie d'écaillés, lesquelles étant épanouies jettent une petite fleur jaune.

On choisira le Behen en grosses racines, non cariées, difficile à rompre, les plus nouvelles qu'il sera possible & du goût cy-aprés. Il est propre aux mêmes usages que le Behen rouge, & on luy substitué les mêmes racines.

Le Behen rouge est une racine qui nous est apportée, coupée par tronçons comme le Jalap du Mont-Liban, & autres endroits de Syrie, laquelle étant dans terre est de la figure de nos gros naveaux, garnies de fibres, de couleur brune au dessus & rougeâtre dedans, d'où sortent des feuilles vertes, longues, & semblables à celle du Limonium ; c'est pourquoy quelqu'uns veulent que ce soit la seconde espee, du milieu de laquelle sort des tiges garnies de fleurs rouges, rangées deux à deux, de la figure d'une petite grenade ou du poivre de la Jamaïque.

On les choisira seches, hautes en couleurs, d'un goût astringent, aromatique & nouvelles, étant facile à se carier. Elles sont quelques peu usitées en medecine, mais

le plus souvent ceux qui en ont besoin à cause de leurs rareté, se servent des racines d'Angelique, de Zedoare, de Bourache ou de Bugloze, ce qui ne se doit néanmoins pas faire que dans une extrême nécessité. On estime que c'est un cordiaque pour resister aux venins.

CHAPITRE XXIX.

De l'Orcanette.



L'Orcanette est une racine de moyenne grosseur & longueur, d'un rouge foncé au dessus, & blanche au dedans, laquelle produit des feuilles vertes, rudes, semblables à la buglose; c'est pourquoy quelqu'uns l'appellent Buglose sauvage, du milieu desquelles sort une tige droite garnie de petite feuilles, & de fleurs par boutons en forme d'étoile, d'un bleu mourant.

On choisira L'Orcanette nouvelle, souple, néanmoins sèche, d'un rouge foncé au dessus, blanche au dedans, avec une petite tête de couleur blüe, & qu'écartée tant soit peu mouillée ou à sec, sur l'ongle ou sur la main, fasse un beau vermeil.

Comme la teinture de cette racine ne consiste que dans sa superficie, ceux qui en auront besoin pour donner couleur à leurs cires, graisses ou huiles, préféreront la menuë à la grosse, & si elle est nette ils en feront un tres-beau rouge, pourveu qu'il n'y ayé point de l'humidité dans ce qu'ils voudront rougir. L'Orcanette croit en Provence, c'est pourquoy nous la tirons de Marseille & de Nismes en Languedoc.

Cette racine est fort usitée en Medecine, & n'a guere d'autre propriété que celle cy-dessus. Il y a encore l'Orcanette du Levant ou de Constantinople, qui est une racine d'une nature assez surprenante, tant à cause de sa grandeur & grosfeur qui se trouve assez souvent de celle du bras, qu'à cause de sa figure qui n'est en apparence qu'un amas de feuilles, longues & larges, tortillées ensemble com-

me le tabac à l'andouille, que par la diversité de ses couleurs, dont la principale est d'un rouge fort obscur, qui est suivie par intervalle d'un tres-beau violet, & au haut de laquelle il y paroît une espece de moisissure blanche & bluatre, qui est comme sa fleur; au milieu de ladite racine il s'y trouve un cœur qui est une petite écorce mince, & longue comme la canelle, d'un tres-beau rouge par dessus, & blanche dedans. Cette Orcanette est de tres-peu d'usage, quoy qu'elle soit meilleur que nôtre Orcanette,

C H A P I T R E X X X .

De la garance.

Garance.

LA Garance que nous appellons aussi *Rubia tinctorum*, est la racine d'une plante fort connue; c'est de cette racine dont les Hollandois retirent un si grand profit, par la quantité de Garance qu'ils envoient en differents païs, surtout en France.

La Garance nous vient en trois sortes de manieres, que nous distinguons sous le nom de Garance en branches, de Garance grappe ou robbé, & de Garance non robbé. La Garance en branches, est celle que nous est envoyée en racine, telle qu'elle est tirée de terre, n'ayant autre preparation que d'être sechée. La seconde est la grappe ou robbé, qui est de la Garance en branche dont on a retiré la premiere écorce & le cœur, & par le moyen de certains moulins a été reduit en poudre grossiere telle que nous la voyons. La troisieme est la non robbé, c'est à dire que c'est de la Garance en branche qui a été mouluë & reduite en poudre. Ainsi la meilleur Garance est la grappe ou robbé, qui pour être de la belle qualité, doit être étant nouvelle tirée des balles ou tonneaux, d'un rouge pâle, & qui en vieillissant rougit & devient d'un tres beau rouge. Celle de Zelande est estimée la meilleur. Les Garance servent aux Teinturiers.

Garance en branches.

Garance grappe.

Garance non-robbé.

CHAPITRE XXXI.

De la Salsepareille.



LA Salsepareille est les longs filamens de la racine d'une plante qui rampe sur les murailles, & le long des arbres, qui a ses feuilles pointuës, longues & étroites, garnies de nerveures & d'une couleur vertes. Au bas des feuilles naissent des petits filamens en forme de mains pour s'attacher aux arbres de même que la Vigne vierge; au sommité des branches naissent de petites fleurs blanches en forme d'étoile, d'où sortent des petits fruits rouges d'un goût aigrelet.

Cette plante croit en abondance dans la Nouvelle Espagne & au Perou, & même dans les grandes Indes, & aime extrêmement les lieux humides & marécageux.

Quelques-uns veulent que la Salsepareille soit la même plante que celle que nous avons fort communément en France, & que nous appellons *Smilax aspera major*. Mais quoy qu'il en soit, je diray que nous vendons de deux sortes de Salsepareille; sçavoir la Salsepareille des Indes, d'Espagne, & la grosse Salsepareille de Marignan. La plus belle & la meilleure de ces deux Salsepareilles est celle d'Espagne, laquelle pour être de la bonne qualité, doit être en longs filamens, de la grosseur d'une plume à écrire, grise au dessus, & d'un blanc accompagné de deux rayes rougeatre en dedans, facile à fendre en deux, & qu'en la fendant il n'en sorte point de poussiere ny d'éclats vermoulus, & qu'étant bouillis dans l'eau la rende d'une couleur rouge. On doit rejeter celle qui est humide, extrêmement menuë, remplie de fibres, aussi-bien qu'une certaine Salsepareille d'Hollande, en petites bottes coupées par les deux bouts. Il y en a qui veulent que la Salsepareille rougeatre au dessus en bottes longues, qui nous vient ordinairement par Marseille, ne soit pas d'une bonne qualité, mais pour mon particulier j'affirmeray n'avoir trouvé aucune difference d'avec la Salsepareille veritable Espa-

gne. On doit encore absolument rejeter cette grosse Salsepareille batarde, ou de Marignan, que quelqu'uns appellent mal à propos Salsepareille de Moscovie, étant plus propre à allumer le feu que d'être employée dans la medecine, & qui ressemble plutôt à du fermant qu'à de la Salsepareille.

L'usage de la Salsepareille est pour faire des ptisannes, pour guerir les maladies secretes, & pour dégraisser ceux qui sont trop chargez de cuisine.

CHAPITRE XXXII.

De la Squine.



LA Squine que nous appellons fort communement Esquine, est une racine noueuse, bossuë, rougeatre au dessus & en dedans, qui étant dans terre pousse des tiges rampantes le long des autres arbres, d'où sortent des feuilles grandes, vertes, & faites en forme de cœur, & la tige est toute garnie de petits piquants en maniere d'épines.

La Squine que nous vendons nous est apportée de plusieurs endroits des grandes Indes & de la Chine, tant par la voye d'Hollande, d'Angleterre, que de Marseille, tantôt brutte, c'est à dire comme elle est tirée de terre, mais le plus souvent mondée en partie de sa premiere peau, tant pour luy ôter ces extremittez que pour la rendre plus de vente.

On doit choisir la Squine pesante, resineuse, difficile à couper, mondée de sa premiere peau, d'une couleur rougeatre, & prendre garde qu'elle n'aye été mangée des vers, & que les trous n'en aye été rebouchez avec du bol ou autres terres glaises, comme il n'arrive que trop souvent.

La Squine est fort en usage pour faire des ptisannes sudorifiques, & est employée aux mêmes choses que la Salsepareille, c'est ce qui fait qu'elles ne vont guere l'un sans l'autre.

Il croit aux Isles Antilles une grosse racine que quelqu'uns ont voulu dire être

la veritable Squine ; mais comme cela ne se peut confirmer , je renvoye le Lecteur au Livre du R. P. du Terre , qui en a fait une belle & ample description ; & comme cette relation ne regarde aucunement nôtre negoce , c'est le sujet pourquoy je n'ay pas jugé à propos de la rapporter icy.

CHAPITRE XXXIII.

De l'Azarum.



L'*Azarum*, que l'on appelle vulgairement Cabaret ou Nard Sauvage, est une racine qui se trouve fort communement en plusieurs endroits du Levant, dans le Canada, & même en France, sur tout de vers Lyon, d'où nous vient presque tout celuy que nous vendons.

Cette racine étant dans terre pousse des tiges, à la sommité desquelles il y naît des feuilles vertes, épaisses, & faites en cœur, & des fleurs par boutons comme la rose d'une couleur rougeatre.

On doit choisir l'*Azarum*, veritable Levant s'il est possible, en belles racines, non fibreuses ny brisée, mais d'une couleur grise dessus, & en dedans d'une odeur penetrante, d'un goût acre accompagné d'un peu d'amertume. On prendra garde que ce ne soit des racines d'*Azarina*, que l'on nous apporte le plus souvent de la Bourgogne; ce qui sera facile à connoître, en ce que l'*Azarum* est en petites racines grises de la grosseur d'une petite plume à écrire; & l'*Azarina* est en petites racines noirâtres seches, arides, & si remplies de filamens, que l'on ne sçait ce que c'est, parce qu'on a de la peine à distinguer les veritables racines d'avec les filamens.

L'*Azarum* est quelque peu usité dans la medecine, mais son plus grand usage est pour faire prendre en poudre aux chevaux qui ont le farcin dans du son mouillé, depuis une once jusqu'à deux; & cette racine est si convenable pour guerir cette maladie, qu'il s'en consomme presentement une grosse quantité.

Il est à remarquer que l'*Azarum*, est une plante dont la racine est presque à ras de terre, c'est à dire qu'elle n'entre pas avant, & il se trouve de ces racines sous lesquelles il y a au dessous, environ un pied dans terre, une maniere de truffes rondes, d'une couleur jaunâtre au dessus & blanche dedans, lesquelles si on les presse il en sort un lait qui est caustic comme le feu. J'ay été bien aise d'avertir le public de cet article, ne sçachant pas que personne en ait jamais eu aucune connoissance n'y en ait jamais écrit.

CHAPITRE XXXIV.

De la Reglisse.



LA Reglisse que les Latins appellent *Glycyrrhiza*, *Liquiritia*, *Radix dulcis*, est une plante qui a ses feuilles gluantes, vertes, luisantes, & à demy ronde; & ses fleurs sont semblables aux Hyacintes de couleur purpurine, d'où sort des gouffes qui forment ensemble une boulle ronde où est contenu la semence.

La Reglisse que nous voyons à Paris nous est apportée par balles de divers endroits d'Espagne, mais principalement du côté de Bayonne & de Saragosse, Capitale de l'Arragon, où cette plante croit en tres-grande quantité.

On choisira la Reglisse nouvelle, unie, de la grosseur du gros doigt, rougeâtre au dessus, & d'un jaune doré en dedans, facile à couper, d'un goût doux & agreable, telle qu'est celle de Saragosse, qui est la meilleure. Ainsi elle doit être preferée à celle de Bayonne, qui est ordinairement grise par dessus, menuë, terreuse & de fort peu de garde. On doit être soigneux de la conserver, de peur qu'elle ne se gâte; car si-tôt que cette marchandise a souffert, il arrive comme à la gangrene, parce que aussi-tôt qu'un morceau a commencé à se gâter par les deux bouts, le reste ne manque pas en peu de temps de se corrompre; cela arrive principalement lorsqu'elle est venue par la pluye ou par la gelée, ou pour avoir sejourné à la cave.

A l'égard de la Reglisse seiche, on la doit choisir jaune & bien seche, & pren-

I. Partie.

M

Reglisse
seche.

dre garde que ce ne soit des rebuts de bâles, qui est ordinairement noire, étouffée, & de nulle valeur.

La Reglisse seche & jaune peut être employée au lieu de la verte, & même elle doit être préférée, en ce qu'elle est moins amere, qu'elle foisonne plus, & est d'une meilleur qualité.

L'usage de la Reglisse est trop connu pour m'y arrêter.

La Reglisse seche en poudre, prise avec partie égale de fleur de soufre, depuis deux onces jusqu'à quatre, suivant la grandeur du cheval, deux fois le jour pendant huit jours dans du son fraisé, est un bon remede pour empêcher qu'il ne devienne pouffifs, lorsqu'on commence à s'en appercevoir, & cela empêche que la pousse ne paroisse pour quelques jours; à quoy ceux qui achettent des chevaux doivent prendre garde. Pendant l'usage de ce remede on ne doit fatiguer & donner le moins de foin au cheval qu'il se pourra.

CHAPITRE XXXV.

Du Suc de Reglisse noir.

ON tire de la Reglisse par le moyen de l'eau chaude, une teinture jaune, qui après avoir été évaporée sur le feu & reduite en consistance solide, devient noire, & c'est ce que nous appellons suc ou jus de Reglisse noir, que nous faisons venir d'Hollande, d'Espagne & de Marseille, en pain de differentes grosseurs, qui sont le plus souvent de quatre onces, ou d'une demi livre. Ce suc de reglisse pour être de la bonne qualité, il doit être noir dessus, & d'un noir luisant en dedans, facile à casser, d'un goût assez agreable, & rejeter celuy qui est molace, rougeatre, & qui étant cassé paroît graveleux, & qui a un goût de brûlé. Ce suc de Reglisse est fort en usage pour guerir ceux qui sont attaquez du rhume, ou pour les poulmoniques, étant mâché comme le tabac, ou pris dans quelque liqueur convenable. Nous vendons encore quantité d'autres sucs de Reglisse, comme sont ceux de Blois, le blanc & le jaune, celuy de Rheims ou de Paris, qui sont en pastille platte, ou plyé en rond comme de la bougie de la grandeur d'une piece de quinze sols. Le suc de Reglisse blanc fait à Paris, est une composition de Reglisse seiche, de sucre, d'amidon, & d'iris en poudre; mais comme tous ces pretendus sucs de Reglisse ne sont proprement que des amusettes, les uns pour n'être que de la gomme, & les autres du sucre; c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien, & ce qui fera que l'on ne doit s'attacher uniquement qu'au suc de Reglisse noir, comme étant de la meilleure qualité, surtout quand il est de la maniere que je l'ay marqué.

Nous vendons outre toutes les racines que j'ay cy-devant décrites, plusieurs racines qui croissent dans nos jardins, ou autour de Paris, comme *Lenula Campana*, la Pivoine mâle & femelle, l'*Arum major & minor*, ou grande & petite Serpentaire, le Petazites, le Cyclamen ou pain de pourceau, le Gramen ou Chien-dant, le Polipode, & quantité d'autres que nous tenons par quelque hazard, pour n'être pas sujet à avoir affaire à des Herboristes, & pour en avoir en tout temps. Il y en a quantité d'autres que nous ne vendons point pour être trop rare, comme sont les racines de *Membroni Cini*, de *Chiai Cathai*, dont les Chinois sont fort amateurs, & qu'ils l'estiment dix fois plus que la Rubarbe. Le *Sandera* du Perou, qui est une racine rougeatre, dont les Indiens se servent pour mettre dans

A l'égard de ceux qui voudront faire negocié de Reglisse, je les avertis de ne s'en point mêler qu'il ne sçache ce que c'est car il n'y a pas de marchandise plus sujette, & où il faille plus de science, tant pour la conserver que pour y pouvoir faire quelque profit, & les circonstances sont si longues qu'il faudroit un cayer de papier pour les pouvoir toutes expliquer.

Suc de Reglisse de Blois.

Suc de Reglisse blanc

le Chocolat, le ging-ging de Tartarie ou de la Chine dont les Chinois font un breuvage. La racine de *Nisi* qui est une racine blanche à peu près semblable au Behen blanc, & que les Hollandois vendent presque au poids de l'or ; la racine de Palay de Canada, le Saljunca de Naples ; enfin de plusieurs autres sortes de racines que nous pourrions vendre, si nous en pouvions avoir qui ne seroient pas d'une petite utilité.

CHAPITRE XXXV.

De l'Acorus Verus.



L'*Acorus Verus*, ou Acore vray, que nous appellons mal à propos *Calamus aromaticus*, est un roseau ou racine noueuse, rougeatre au dessus & blanche dedans, garnie de longs filamens, d'une substance legere, ainsi facile à se vermoudre ; il sort de cette racine des feüilles vertes, longues & étroites, & des fruits d'environ trois pouces de long, de la grosseur & figure du poivre long.

On choisira l'Acorus nouveau, bien nourri, mondé de ses filamens, difficile à rompre, d'un goût acre, accompagné d'une amertume assez agreable, d'une odeur suave & fort aromatique, c'est pourquoy il est beaucoup plus connu sous le nom de *Calamus aromaticus*, quoyque mal à propos, que sous celuy d'*Acorus*. Calamus
Aromaticus,

Cette racine qui est pour l'ordinaire de la grosseur du petit doigt, & d'environ demy pied de long, nous est apportée de plusieurs endroits de Pologne, de la Tartarie & même de l'Isle de Java où elle est appelée *Diringo*. Diringo,

L'*Acorus* est quelque peu usité en medecine, & est un des ingrediens de la Theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être bien choisi & nettoyé de la terre, & autres corps étrangers qui peuvent s'y rencontrer, mais son plus grand usage est pour les Parfumeurs.

CHAPITRE XXXVII.

Du Calamus Verus.

LE *Calamus verus* ou plutôt *amarus*, est un roseau de la grosseur d'une plume, de deux à trois pieds de haut, compartie par nœuds, d'où sortent des feuilles vertes & des petites ombelles chargées de fleurs jaunes.

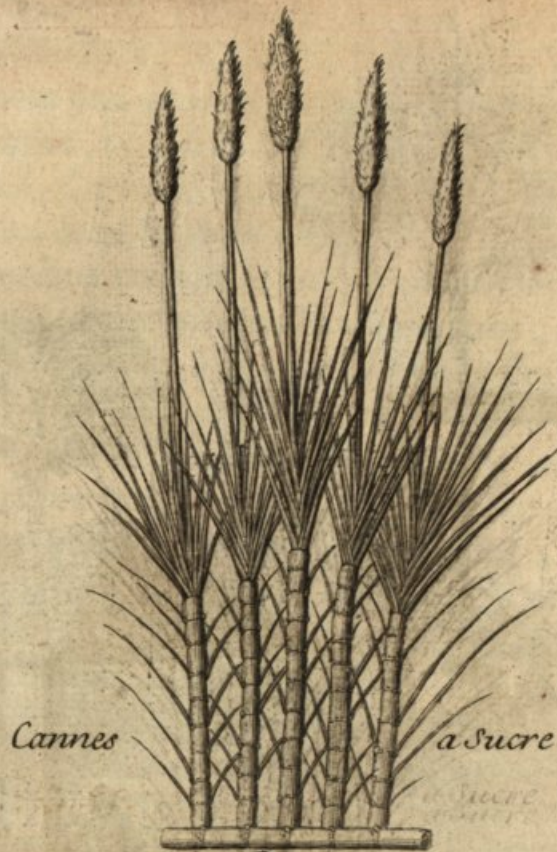
Ce petit roseau croit en plusieurs endroits du Levant, d'où il est apporté à Marseille, quelquefois dans son entier, mais ordinairement par bottes d'environ un demy pied de long.

On le choisira gros, nouveau, mondé de sa petite racine & de ses branches & en bottes, prenant garde qu'elles ne soient point trop fourrées de racines & menu branchages. Il doit être d'un gris rougeâtre au dessus & blanchâtre dedans, garnie d'une mouelle blanche; car quand il est suranné, cette mouelle devient jaune qui se réduit en poudre comme si les vers l'avoient mangée; il faut encore qu'il se rompe par éclats, & qu'en le mettant dans la bouche il soit d'une amertume insupportable.

Son principal usage est pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre préparation que d'être choisi comme cy-dessus.



CHAPITRE XXXVIII.

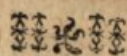
Des Cannes à Sucre.

Les Cannes à Sucre ou Cannamelles, sont des roseaux qui croissent en abondance dans plusieurs endroits des grandes Indes au Bresil, & dans les Isles Antilles.

Ces Cannes ou Roseaux étant dans terre, poussent de chaque nœud une autre Canne haute de cinq à six pieds, qui est garnie de feuilles vertes, longues, étroites & tranchantes. A la moitié de la hauteur de chaque Canne sort une espèce de fleches qui se termine en pointe, au haut de laquelle il y a une maniere de fleur de couleur argentée en forme de panache.

Les Ameriquains ayant bien labouré leurs terres, ils y font des Sillons ou Ricoles, de même que l'on fait icy aux terres labourées d'environ d'un demy pied de profondeur, dans lesquelles ils y mettent une canne de trois pieds ou environ, & la font chevaucher d'un pied par chaque bout par deux autres cannes, & continuë ainsi jusqu'à ce que la terre qu'ils ont preparée soit remplie. Au bout de six à sept mois, qui est le temps qu'elles commencent à pousser leurs fleches, on a soin de les couper pour retirer le sucre, ainsi qu'il se verra cy-après.

Ces especes de fleches sont fort usitées par les Sauvages pour se faire des Arcs.



C H A P I T R E X X X I X .

Comme l'on tire le Sucre des Cannes.

Les Americains ayant coupé leurs cannes au dessus du premier nœud, ils en ôtent les feüilles & en font des bottes qu'ils portent au moulin, lequel est composé de trois rouleaux égaux en grosseur, & également revetus de lames de fer au lieu ou passent les cannes. Celuy du milieu est beaucoup plus élevé, afin que les deux arbres qui le tiennent par le haut, & ausquels les bœufs sont attelés, puissent tourner sans être empêchez par la machine. Le grand rouleau du milieu est environné d'un herisson dont les dents s'emboitent dans des hoches ou arests faits à ce sujet, dans les deux autres qui sont tous proches, & les faisant tourner, ils serrent, écrasent, & font passer les Cannes de l'autre côté, lesquelles demeurent toutes seches & épuisées de leurs suc. (Si par hazard l'Americain ou le François qui met les Cannes au moulin, se laissoit serrer les doigts, il luy faudroit aussi-tôt couper le bras, sinon son corps seroit plutôt écrasé qu'il n'y auroit songé, c'est ce qui fait que d'abord qu'un homme a les doigt pris, un autre luy coupe le bras avec un coutelas, & servent après être gueris à faire des messages.) Ce suc tombe dans un vaisseau qui est dessous le moulin, & étant ainsi tiré, coule par un petit canal dans la premiere chaudiere, qui tient environ deux muids, où il est échaufé à petit feu & prest à bouillir, afin de luy faire

pousser la plus grosse écume. De cette écume les Americains s'en servent pour en nourrir leurs bestiaux, ce suc bien écumé est mis dans une seconde chaudiere où l'on le fait botillir, en jettant de temps en temps de l'eau de chaux dans laquelle on a foüetté des œufs, ayant été bien purifié on passe ce sucre par des draps faits en forme de chausses d'ypocras, & après avoir été ainsi coulé on le met dans une troisième chaudiere, qui est ordinairement de bronze ou de métal où il est, en l'écumant toujours cuit à la plume, & après on le verse dans une quatrième chaudiere, & quand il est à demy refroidy on enleve le grain, c'est à dire qu'avec une écumoire ou spatule de bois, on regarde si le sucre commence à se grener, ce qui se fait en passant l'écumoire dessous le sucre de la droite à la gauche. Ce sucre étant de la qualité requise & encore chaud, est jetté dans des moules dont le trou d'en bas est bouché; au bout de vingt-quatre heures, qui est ordinairement le temps que le sucre a pris corps, les negres portent ces moules dans leurs casses ou maisons, & après avoir debouché les trous & percé le sucre, ils placent ces moules sur des petits pots que nous appellons jarrons, afin d'en recevoir le sirop qui en découle. Lorsque le sirop est écoule ils retirent le sucre des moules, & ensuite le coupent avec un couteau; & ce sucre ainsi coupé est ce que nous appellons Moscovade grise, ou Sucre des Isles non atteré, laquelle pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit d'un gris blanchâtre, seche, la moins grasse, & qui sente le moins le brûlé qu'il sera possible. Cette Moscovade est la basse & la matiere dequoy on fait toutes les differentes sortes de sucres que nous vendons.

Moscovade
de grise.

Cette Moscovade a fort peu d'usage, quoyque ce soit une assez bonne marchandise, pour faire des Sirops ou confitures rouges.

CHAPITRE XL.

De la Cassonade.

LA Cassonade ou Sucre des Isles atteré, est de la Moscovade grise fonduë, & après avoir été bien clarifiée & passée par des draps, & cuite à la plume, est mise dans des moules, & preparée de la maniere dont j'ay cy-devant parlé: après que le sirop est égoûté on met sur le sucre l'épaisseur d'un pouce de terre glaise detrempée dans de l'eau, afin que l'eau qui est dans la terre passe au travers du sucre, & entraine avec elle ce qui pourroit y être resté de Sucre gras & vilain. Lorsqu'il n'en découle plus rien, & que la terre de dessus est seche, on retire le sucre des moules, ensuite on coupe les pains en trois, c'est à dire on met les bas de pain d'un côté, le milieu d'un autre, & le bout d'un autre; ou pour mieux dire, les Americains font d'un pain de sucre trois sortes de Cassonades, c'est ce qui fait que dans les parties de Cassonades, il s'y en trouve ordinairement de trois sortes, que l'on distingue par cassonades de bas de pain, du milieu & de la tête, qui est la plus commune. Lorsque ces sucres sont coupez & divisez en trois, les Americains les étendent sur de grandes toiles pour les faire secher à l'air, & après avoir été seché est enfermé dans de grandes caisses de la maniere qu'elle nous vient. La plus belle Cassonade vient du Bresil, laquelle doit être extrêmement blanche, seche & grenuë, d'un goût & d'odeur de violette. Celle d'après est la Cayenne, sur tout celle qui a été faite des bas de pain, & qui est blanche & seche.

Cassonade
du Bresil.

La Cassonade est fort en usage par les Confiseurs, surtout celle de Bresil, tant à cause qu'elle est moins sujette à se candir, que parce que les confitures en sont plus belles & plus de garde. Quelques-uns veulent que l'on a donné à ce sucre en poudre le nom de Cassonade ou Castonnade, à cause qu'il vient dans des caisses que les Allemands appellent Kast, ce qui ne doit néanmoins pas être general, puisqu'il en vient autant dans des bariques que dans des caisses.

C H A P I T R E X L I.

Du Sucre de sept livres.

LE Sucre, mal à propos appelé de sept livres, puisqu'il en peze ordinairement jusqu'à douze, est de la Moscovade grise, clarifiée & mise en pain de la maniere que j'ay cy-devant dit, & après l'avoir laissé à l'étuve pendant quelques jours pour luy donner corps, on l'enveloppe de papier gris ou bleu comme nous le voyons. Nous distinguons le Sucre de sept livres, aussi-bien que tous les autres Sucres, à la reserve du royal: Sçavoir en Sucre blanc, reslé & tâché. Le blanc est le plus beau; le reslé est celuy qui suit; le troisieme est le taché qui est le plus commun, & est ainsi appelé à cause qu'il a ordinairement des taches de couleur de Chipre au haut des pains; plus le sucre est blanc, bien étuvé, d'un grain serré, sec & sonant, plus il est estimé.

Le Sucre de 7 liv. est celui dont on se fert ordinairement dans les maisons bourgeois, tant parce qu'il coûte moins que parce que l'on pretend être d'un meilleur usage. Du sucre de sept livres, par le moyen de la fonte, du raffinement & des petits moules, on en fait les petits sucres que nous distinguons par sucre de deux, de trois, de quatre & de six livres, & par blanc reslé & taché. Plus ces sucres sont en petits moules, c'est à dire en petits pains, & plus ils sont blancs & plus ils sont chers. A l'égard de leurs choix ils doivent aussi être bien étuvez d'un grain fin, serré & brillant, & qu'en le frappant du doigt sonne presque comme du verre. L'usage de ces petits sucres est pour faire des Sirops ou Confitures blanche, comme abricots & autres, ou pour faire des presens.

Sucre en
petits
pains.

C H A P I T R E X L I I.

Du Sucre royal.

LE Sucre surnommé Royal à cause de sa grande blancheur, est du petit Sucre blanc, ou de la Cassonade du Bresil, fonduë & mise en pain comme les precedents.

Le Sucre royal doit être extrêmement blanc & égal par tout, c'est à dire aussi beau au haut comme au bas, d'un grain fin, serré, brillant & ferme, néanmoins facile à casser, qui est la marque generale des sucres, qui ont été bien étuvez & qui sont d'une bonne qualité. Nous vendons encore du Sucre que nous appellons demy royal, qui est du sucre en petit pain extrêmement blanc, enveloppé de papier violet, qui vient d'Hollande.

Demy
royal.

Les Hollandois nous envoyoiert autrefois des Sucres du poids de dix-huit à vingt-