

ne provient que parce qu'il ne vendent que de l'huile de Therébentine, à qui ils ont donné une couleur d'ambre, avec tant soit peu d'huile de Petrolle; mais la fourberie sera facile à connoître, en ce que la véritable huile d'aspic doit être blanche, d'une odeur assez aromatique, & qu'il n'y a qu'elle qui peut dissoudre le Sandarac.

Cette huile est fort propre pour différentes Professions qui s'en servent, comme Peintres, Maréchaux, & autres. Elle est aussi quelque peu usitée en médecine, tant pour la guérison de plusieurs maux, que parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galéniques.

Nous faisons venir des mêmes endroits les huiles de Lavande, de Marjolaine, de Thim, de Sauge, & autres plantes aromatiques; & la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de s'adresser à gens fidèles; car il est assez difficile d'en donner une juste connoissance, ayant assez de rapport les unes aux autres, tant en odeur qu'en couleur.

Diverses  
sortes  
d'huiles  
distillées.

## CHAPITRE IX.

### De l'Epithym.



Sarriette charge d'Epithym.

L'Epithym est une plante semblable à des cheveux, qui se trouve sur différents simples, comme sur le Thym, d'où luy est venu le nom d'Epithym, ou de teigne de Thym. Nous vendons de deux sortes d'Epithym; sçavoir, l'Epithym de Candie, & l'Epithym de Venise. Le premier est en longs filamens, de couleur brune, & d'une odeur assez aromatique. Le deuxième est tout au contraire fort petit & frisés, & a beaucoup plus d'odeur que celui de Venise. Il y a une troisième sorte d'Epithym que nos Arboristes vendent sous le nom d'Epithym de pays, mais qui doit être entièrement rejeté, n'ayant ny goût ny odeur, qui est le contraire des deux cy-dessus, qui en ont beaucoup. L'Epithym soit de Venise ou de Candie, doit être bien nouveau, odorant, & le moins brisé qu'il se pourra.

Epithym  
de Venise,  
de Candie,  
& de pays.

L'Epithym a quelque usage dans la médecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galéniques.

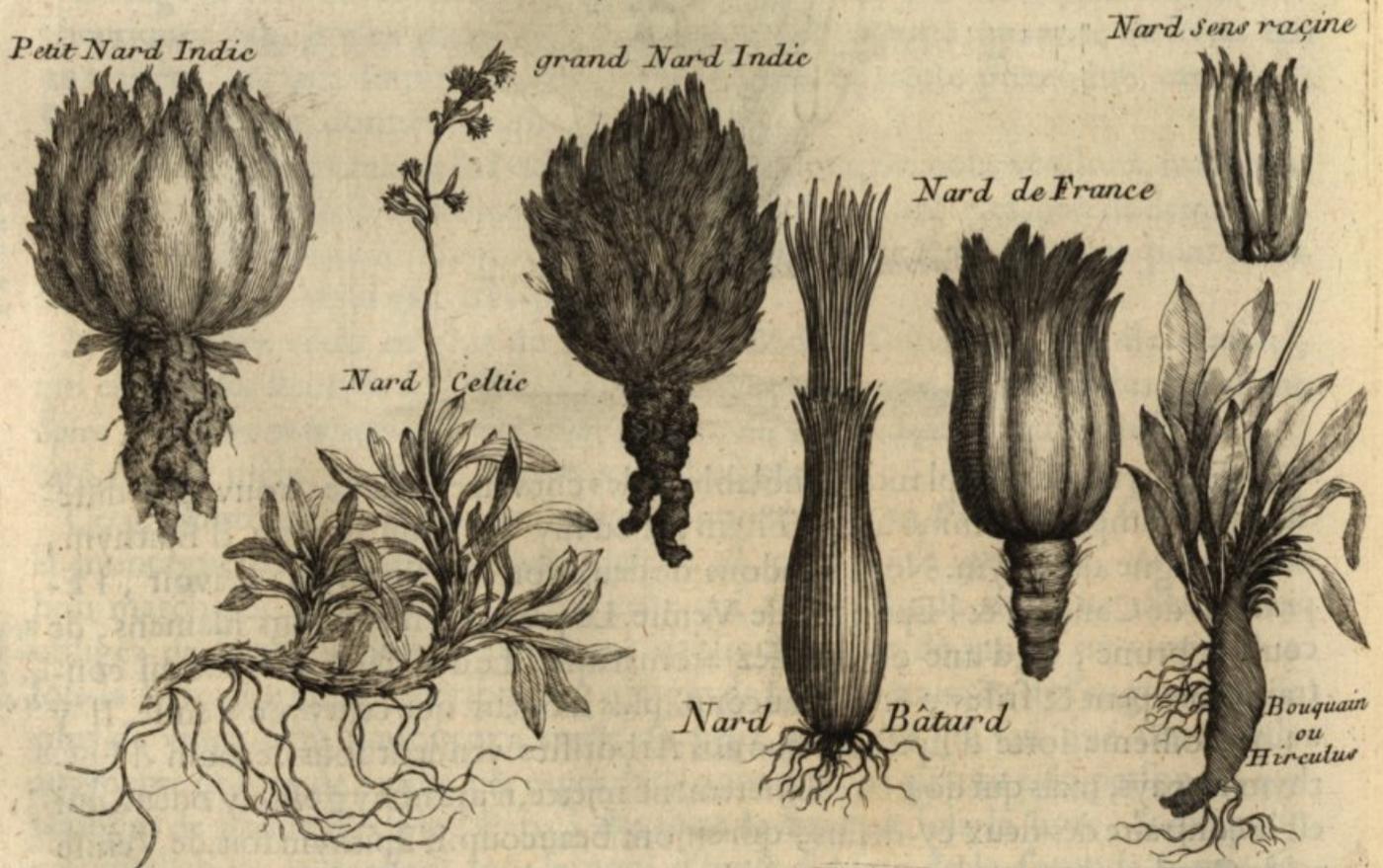
Cuscute.

Outre l'Epithym nous vendons de plus une maniere de plante que l'on appelle Cuscute, Podagre, Goute, ou Angoure de Lin, & des Latins *Podagra*, ou *Angina Lini*. Cette plante est la même chose que l'Epithym, n'y ayant que la diversité des plantes sur lesquelles elles se sont attachées qui leurs font changer de nom. Et pour prouver mon dire, je rapporteray icy ce que M. de Tornefort a bien voulu me donner par écrit.

La Cuscute est une plante d'une nature assez singuliere; elle vient d'une semence fort menuë, qui produit des longs filets déliez comme des cheveux, qui perissent bien-tôt ainsi que la racine, s'ils ne trouvent des plantes voisines autour desquelles elles se tortillent, embrassant fortement leurs tiges & leurs branches, & tirant leur nourriture de l'écorce de ces plantes. Elle produit quelques fleurs d'espace en espace ramassées en petites boules. Ces fleurs sont semblables à des petits godets blanchâtres tirant sur la couleur de chair, coupez en quatre quartiers, qui laissent chacune une capsule assez ronde, membraneuse & remplie de quatre ou cinq semences, menuës, brunes, ou grisâtres, aussi menuës que les semences de pavot.

Cette plante naît indifferemment sur toutes sortes d'herbes. J'ay plus de cent plantes sur lesquelles elle s'attache, & l'on croit que recevant la nourriture des plantes qu'elle embrasse, elle en reçoit aussi les qualitez. On se sert ordinairement de la Cuscute qui vient sur le Lin, & qu'on appelle proprement la Cuscute. Celle qui vient sur le Thym, est aussi d'usage dans la medecine, on l'appelle Epithim. Elle a la vertu de fortifier les parties, d'emporter les obstructions des visceres, & de pousser par les urines.

## CHAPITRE X.

*Du Spicnard.*

**L**E Spicnard, ou Nard indique; est une maniere d'épi de la longueur & grosseur du doigt, tout garni de petit poil brun & assez rude, qui sortent

d'une petite racine de la grosseur d'une plume assez semblables à la pirette, à la reserve qu'elle n'est pas si longue. On pretend que le Spicnard vient par rouffes, & qu'il vient à fleur de terre, & qu'il pousse une tige longue & mince; mais comme je n'en ay jamais veu sur pied, je décriray icy la maniere que nous le vendons, dont cy-dessus est la figure que j'ay fait graver avec sa racine, pour faire connoître que ces racines ne sont pas si menuës que tous les Auteurs qui en traitent nous le disent, en ayant des morceaux qui sont conformes à ceux que j'ay fait graver, que j'ay trouvé parmy le Spicnard que je debite actuellement.

Nous vendons de trois sortes de Nard; sçavoir le Nard Indic, ainsi appellé à cause qu'il vient des Indes, dont il y en a de deux sortes; sçavoir le grand & le petit. Le deuxieme est le Nard de Montagne, que l'on nous apporte du Dauphiné. Et en troisieme lieu, le Nard Celtique. Le petit Nard Indic, est de la figure cy-dessus, d'un goût amer, d'une odeur forte & assez desagreceable, & le grand est de la longueur & grosseur du doigt, & fort approchant des mêmes qualitez, à la reserve qu'il est ordinairement plus brun ou plus rougeatre; ce qui fait assez connoître qu'il est d'une necessité absolüe qu'il faut qu'il aye été teint, ou que ce soit les divers pays qui en fassent la difference; car pour celuy qui vient du Dauphiné il est d'un gris de souris, garnis au dedans d'une maniere de tige rougeatre, & d'une racine de la grosseur du bout du petit doigt, & tournez comme si elle avoit été tournée à un tour, & garnie de petits filamens fort menus.

Nard de  
montagne.  
Nard celti-  
que.

A l'égard du Nard Celtique il est en petite racines écailleuses, & remplies de fibres, assez longs, d'où sortent de petites feuilles longues, étroites par enbas, & larges vers le milieu, & tant soit peu pointus par le bout, d'une couleur jaune tirant sur le rouge, lorsqu'elle sont seche & telle que l'on nous les apporte. Du milieu de ces feuilles sort une petite tige d'environ un demy pied, au bout de laquelle il y a quantité de petites fleurs d'un jaune doré en forme de petites étoiles. Ce Spicnard nous est apporté par bottes de differends endroits, mais la plus grande quantité se trouve sur les Alpes, d'où nous le faisons venir par la voye de Marseille ou de Roüen.

L'usage du Nard Celtique n'est guere que pour la Theriaque, où il a besoin d'une longue & difficile preparation, puisqu'on est contraint de le mettre quelque temps à la cave pour le rendre humide, & pouvoir monder facilement la petite racine, qui est la seule partie de la plante qui entre dans cette composition.

On doit prendre garde à plusieurs petites plantes étrangères qui se trouvent ordinairement mêlée avec, comme du Nard bâtard, & de l'Hirculus, ou Bouquain, ou autres semblables.

On doit choisir le petit Nard Indic & le Nard Celtique, les plus recens, les plus odorans que faire se pourra. A l'égard du grand Nard Indic, on ne s'en doit servir qu'à faute de trouver du petit. Pour celuy de montagne il doit être entierement rejetté. La cherté du petit Nard Indic, est la cause que nous n'en vendons que tres-peu, & cela ne provient que parce que les Apoticares, au lieu d'en employer dans le Sirop de Chicorée composé, ou autres compositions galleriques où il doit entrer, ils luy substituent la canelle, & disent pour leurs raisons, que c'est sa grande odeur qui empêche qu'ils n'en employent ce qu'ils ne diroient assurement pas si le spicnard étoit à meilleur marché que la canelle.

## CHAPITRE XI.

*Du Bisnague.**Bisnague.**Violles.*

**L**E Bisnague ou Visnague, est les mouchets d'une plante dont cy-dessus est la figure, qui croit en quantité dans la Turquie, d'où l'on nous apporte celui que nous vendons. Cette plante se cultive & se trouve dans plusieurs endroits de France, mais principalement au Jardin du Roy à Paris. De toute la plante nous ne vendons que les mouchets, à cause que les personnes de qualités, à l'imitation des Turcs, s'en servent comme de cure dents. Et de plus, c'est qu'ils ont assez bon goût.

A l'égard du choix le Bisnague n'en a point d'autre que d'être bien entier, le plus gros & le plus blond qu'il se pourra.

## CHAPITRE XII.

*Des Violles.*

**O**utre le Bisnague, nous vendons d'une certaine fleur violette, que nous faisons venir de Provence & de Languedoc, ou de Lyon, à cause de sa couleur bluate, & qu'elle est semblable à des violettes seches, on luy a donné le nom de Violles, & par cette raison les Apoticares s'en servent au lieu de Violette de Mars dans plusieurs compositions où les veritables Violettes sont requises, ce qui est un abus, ainsi que l'a fort bien remarqué M. Charas dans sa Pharmacopée In-quarto, à la page 334. ainsi on sera donc derechef averti

que ces Violles ne sont point des véritables Violettes seches ; mais les fleurs de cette plante, dont cy-dessus est la figure, que les Botanistes appellent : *Viola Tricolor erecta an jovis Flos Theophrasti B. Pin Viola Martia surrectis Cauliculis Jon. Lob. Asurgens Tricolor dod.* Et de quelques-autres *Viola Pentagonea*. Et en François Pensée, ou menuë Pensée, ou Fleurs de la Trinité, à cause qu'étant en vie elles sont de trois couleurs ; Sçavoir, violette, bluate, & jaunâtre : & comme ces fleurs sont un succédant que les Apoticaire donnent aux véritables violettes, les Marchands doivent être averti de n'en plus faire venir, mais de les envoyer avec celles qui ont les fleurs jaunes en Alexandrie d'Egypte, où elles sont assez recherchées des Egyptiens qui s'en servent bouillies dans de l'eau, qui en font comme une espece de biere, tant pour corriger leur eau qui n'est pas trop bonne, que parce que leur decoction guerit du mal caduc, & remédie aux maladies du poulmon, & fortifie la poitrine. On pourroit bien s'en servir icy aux mêmes maladies ; mais les Apoticaire devroient au lieu de ses violettes employer dans les compositions où les Violettes de Mars sont requise, de la semence de violettes & non pas ses Violles que nous vendons, n'étant pas des Violettes de Mars.

A l'égard des conserves seches & liquides, & sirop de violettes, je n'en diray rien. Les Pharmacopées de Boudron & Charas, en traitent assez au long, où le Lecteur pourra avoir recours. Je diray seulement que comme le sirop violat est un sirop qui n'a que fremi sur le feu, il a assez de peine à se conserver un an ; mais pour empêcher que sa couleur ne se perde, & qu'il ne bouille, ils le faut mettre comme font la plupart des Confiseurs & Apoticaire, qui sçavent leurs professions dans des petites cruches, & mettre dessus du sucre en poudre, & les bien boucher, & les ferrer dans des lieux temperez sans les remuer, & par ce moyen quand le sirop a été bien fait, il peut se conserver un an dans une aussi grande beauté comme s'il venoit d'être fait ; & je pourray bien certifier en avoir gardé dix-huit mois. Pour ce qui est des conserves on y doit prendre garde, sur tout à la seche ; car la plupart de celles que les Confiseurs vendent n'est que du sucre, de l'iris, & de l'inde. Le premier pour luy donner l'odeur de violette ; & l'autre pour luy donner la couleur ; & ce qui cause cet abus, c'est que la véritable conserve de violette est assez difficile à faire & de peu de garde, & coute beaucoup plus que cette fausse conserve ; & tous ces abus ne proviennent pour la plupart, que de l'avarice de ceux qui ont besoin de marchandises, qui ne se soucient pas d'être trompez pourveu qu'il ait bon marché.

Outre ces sortes de fleurs nous vendons les fleurs seches de pavot rouge, de tussilage, de pied-de chat, de mille pertuis, de petite centaure, de muguet, que les Latins appellent *Lilium convallium*, ainsi de plusieurs autres.

Pour à Paris nous n'en vendons que tres-peu, comme j'ay déjà dit au Livre cy-devant ; à cause qu'il y a des Herboristes qui ont soin d'en conserver, tant bien que mal, toute l'année. Je dis tant bien que mal, car nous avons des Herboristes qui sçavent autant ce que c'est que des plantes, n'y de la maniere dont elles se conservent, comme moy de me vouloir mêler d'une marchandise où je n'entendrois rien, ce qui doit nous obliger & les Apoticaire, d'en prendre soin & d'en conserver toute l'année.

*Fin des Fleurs.*



# HISTOIRE

## GENERALE.

### DES DROGUES.

#### LIVRE SEPTIEME.

##### *Des Fruits.*

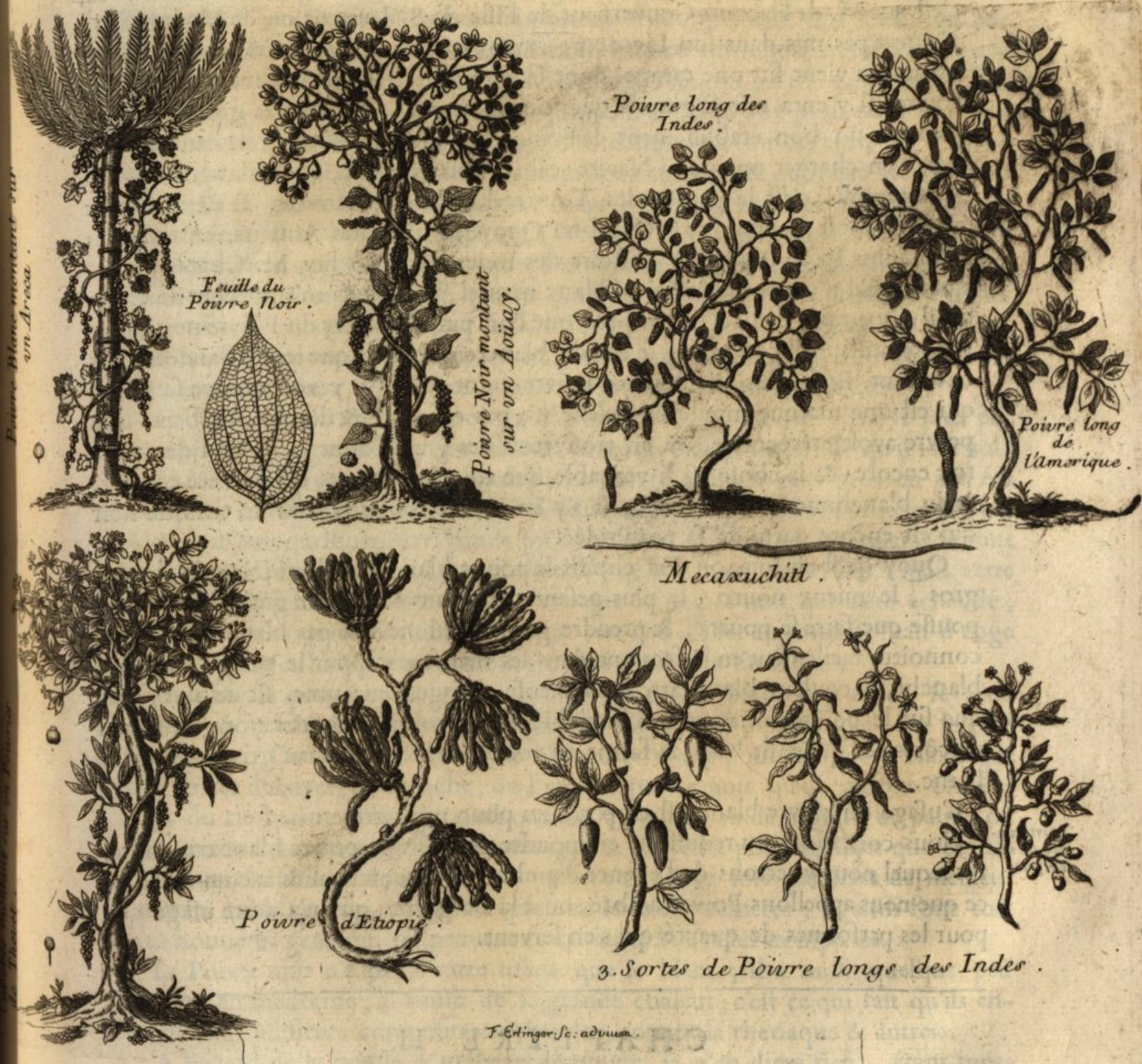
#### PREFACE.

**J**E Comprendray en ce Chapitre tout ce que peut porter le nom de Fruit, & même tout ce qui sort des Herbes, Arbrisseaux, Sous-Arbrisseaux, & des Arbres immediatement apres les Fleurs. Je comprendray aussi tout ce qui en sort, soit de leur propre nature, ou par excroissance, comme le Guy au Chesne, l'Agaric à la Melese, & autres semblables. Je traiteray aussi en ce Chapitre ce que l'on tire des Fruits. On distingue ordinairement les Fruits en deux: Sçavoir en Fruits à Noyaux, & en Fruits à Pepins. On pretend que les Fruits sont composez de trois parties essentielles: Sçavoir, de leur Peau ou Membrane, qui est ce que nous appellons Pelure de leurs pulpes, ou parinchyme, & de leurs fibres. Il y a des Fruits dont les Pepins sont couverts d'une capsule qui renferme leurs graines, & d'autres qui n'en ont point.



CHAPITRE I.

Du Poivre.



**L**E Poivre blanc est le fruit d'une plante rampante, qui a ses feuilles en tout & par tout semblables à celle de nos groseilles, après lesquelles naissent des petites grappes garnies de grains ronds, verts dans leurs commencemens, & qui étant murs deviennent d'une couleur grisâtre.

Comme la plante du Poivre ne peut se soutenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent au pied de quelques arbres, comme des Arca, des Cocos, ou

autres arbres de pareille nature ; mais comme ce Poivre ne nous vient que fort rarement, c'est pour ce sujet que quantité de personnes assurent qu'il n'y a pas de véritable Poivre blanc, & que ce n'est que du noir écorcé. Mais comme l'on m'a assuré qu'il y en avoit, mais qu'il étoit beaucoup plus rare que le noir, c'est ce qui m'a obligé de rapporter cecy, & d'en avoir fait graver la figure ; & preuve qu'il y a des endroits où il se trouve du Poivre blanc naturel, c'est que M. de Flacourt Gouverneur de l'Isle de S. Laurens ou de Madagascar, n'auroit pas mis dans son Livre en termes exprés *Lalé Vitsic*, c'est le vray Poivre blanc qui vient sur une rampe, dont la tige & les feuilles sentent tout à fait le Poivre. Il y en a une si grande quantité en ce pays, que sans la guerre, & s'il y eut eu un bon établissement de François, l'on eut pû tous les ans avec le temps en charger un grand Navire ; car les bois par tout, & à Manghabei, en sont remplis ; c'est la pature des Tourterelles & des Ramiers. Il est meur aux mois d'Aoust, Septembre & Octobre. Quoique quelques Auteurs, entre-autres Guillaume Pison, dans son Histoire des Indes, & après luy M. Charas, marquent qu'il n'y a point de Poivre blanc naturel, je ne puis m'empêcher de croire qu'il n'y en ait ; car il est impossible que l'on puisse écorcer du Poivre noir, & le rendre aussi égal comme est le Poivre blanc coriandre, que les Hollandois nous envoient. Et de plus, c'est que ce poivre étant cassé on y voit encore sa peau, qui est une marque infailible qu'elle n'a pas été ôtée : & de plus, c'est que si ce poivre avoit été écorcé, on en trouveroit des grains dont la peau ridée y seroit encore ; & la chose est si véritable que tous les poivres qui ont été écorcés, & du blanchiment d'Hollande, il s'y en trouve toujours près un tiers de noir qui est encore garni de sa peau ridée.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir le poivre blanc véritable Hollande, le plus gros, le mieux nourri, le plus pesant, le moins rempli de grains noir & de pousse que faire se pourra, & prendre garde qu'il ne soit pas blanchi ; ce qui se connoitra facilement en le frottant dans les mains ; car pour le peu qu'il aye été blanchi, sa couleur blanchâtre & farineuse changera en jaune. Et de plus, c'est que sur le poivre coriandre non blanchi, il y paroît des petits rayons en forme de côtes, & qu'étant battu la farine en soit belle, & d'un beau gris tirant sur le blanc.

L'usage du poivre blanc est trop connu pour m'y arrêter.

Nous concassons ou reduisons en poudre grossiere le poivre blanc coriandre, sur lequel nous y jettons de l'essence d'ambre, & ce poivre ainsi accommodé est ce que nous appellons Poivre ambré, ou à la Bergerac, qui n'a autre usage que pour les personnes de qualité qui s'en servent.

## CHAPITRE II.

### *Du Poivre noir.*

**L**E Poivre noir est le fruit d'une plante aussi rampante, qui a ses feuilles grandes, larges, fort fibreuses, & garnies de sept nerveures fort enfoncées, dont cy-dessus est la figure, qui m'a été donnée par Monsieur de Tornefort

Les Hollandois & Anglois nous envoient de trois sortes de poivres noir, qui ne different les uns des autres que suivant les endroits où ils ont pris naissance.

Le

Le premier & le plus beau est le Malabar ; celui d'après est le Jamby , qui approche assez du Malabar ; le troisième qui est un poivre maigre , sec & aride , est le Bilipatham , & quoyque ce Bilipatham soit le moindre de tous , il est cependant le plus estimé des Mahometans , parce que plus le Poivre est petit & plus ils en font d'état , & disent pour leur raison que plus il est petit & plus il y a de grains , & qu'il n'est pas si chaud que le gros poivre , & c'est ce qui fait que les Hollandois apportent fort rarement des Indes du petit poivre , & ce qui fait encore que les Hollandois peuvent faire meilleur marché du gros poivre de Malabar , que les autres Nations , c'est qu'ils ne l'achètent jamais argent comptant ; mais donnent en troc aux Malavares de leurs marchandises qu'ils ont apporté avec eux comme du vif-argent , du cinabre entier & broyé , & quelquefois de l'opium & du coton , & quoyque les Anglois achètent ce poivre argent comptant , & qu'ils l'ont à meilleur marché que les Hollandois , ils ne peuvent néanmoins l'établir à si bas prix qu'eux , parce que les Hollandois gagnent ordinairement cent pour cent sur les marchandises qu'ils ont vendues , & ce qui cause que les Anglois ont bien de la peine de donner une balle de poivre de Malabar sur un lot de poivre noir , qui est de dix balles , & ce qui fait encore que la plupart des poivres que nous tirons d'Angleterre ne sont jamais si beaux n'y si gros que ceux que nous tirons d'Hollande.

On doit choisir le poivre noir le mieux nourri , le moins ridé , le plus pesant , & les plus garni de grains blancs , le moins rempli de pousse qu'il sera possible , & prendre garde que ce ne soit des poivres dont le plus gros en aye été ôté pour en faire du blanc , comme il n'arrive que trop souvent , principalement à présent que quelques Marchands qu'il n'est pas besoin de nommer , se sont amusez d'en blanchir , tant en Hollande , qu'à Roüen , & à Paris ; mais cette fourberie sera facile à connoître , parce que le poivre noir qui a été échaudé , & dont les gros grains en ont été retirez , au lieu d'aller au fond de l'eau il nage dessus , & qu'en les pressant entre ses mains il s'écrase facilement.

Comme la plus grande partie du poivre , tant blanc que noir , se vend battu , on ne le doit acheter que d'honnêtes Marchands , parce que tout le poivre que ces Coureurs vendent , ce n'est autre chose pour le poivre blanc que des épices d'Auvergne blanche , ou bien du poivre noir qu'ils auront blanchi avec du ris battu , & le noir n'est que de la pousse , ou de croutte de pain , ou des épices d'Auvergne grise , ou maniguette , & c'est pour ce sujet que ces affronteurs établissent leur poivre à quinze & vingt sols par livre de meilleur marché qu'ils ne leurs coûtent à prendre les balles entieres , & ainsi font tort aux honnêtes gens qui ne peuvent se résoudre à de telles tromperies.

Le Poivre noir n'a pas d'autre usage que le blanc , il a aussi quelque peu d'usage en medecine , à cause de sa grande chaleur , c'est ce qui fait qu'ils entrent dans plusieurs compositions chaudes , comme la theriaque & autres.

A l'égard de la pousse & grabeau de poivre , je n'en diray rien , étant incapable d'entrer dans le corps humain , aussi-bien que les Epices d'Auvergne , qui ne devoient avoir d'autres usages que d'être jettées au vent , & punir ceux qui la vendent ou employent , étant la plus pernicieuse & dangereuse drogue que nous ayons.

Et de plus , c'est que ces Epices d'Auvergne & Pousse de Poivre , sont la cause qu'il ne se debite pas à Paris mille balles de Poivres par an qui s'y consommeroient , si on ne faisoit point venir ces detestables marchandises ; à quoy Messieurs les Fermiers Generaux devoient prendre garde pour deux raisons. La premiere pour

l'utilité publique. La deuxième pour la perte qu'ils font, à quoy ils pourroient remedier facilement, en faisant cribler le poivre en entrant en France, & en faisant condamner à de grosses amandes ceux qui font venir & qui vendent, ou qui employent ces sortes de marchandises, & en faisant interdire du negoce tous ceux qui font pour compte d'amis, c'est à dire qui font les gros Marchands & n'ont rien à eux; & c'est ces Commissionnaires qui causent tout ce desordre, recevant toutes sortes de marchandises, & le plus souvent n'en connoissent pas une: par ce moyen trompent le public, & empêchent quantité d'honnêtes Marchands qui ne veulent pas violer le serment qu'ils ont fait à Dieu, lorsqu'ils ont été reçu Marchand, d'entreprendre de faire du negoce par le bon marché qu'ils font de la marchandise qui ne leurs appartient pas, en étant quitte pour envoyer des certificats faux ou veritables à ceux à qui elle appartient, signé de deux Marchands de leurs trempe; & du prix qu'ils ont vendu la marchandise: ainsi si ces faux Marchands étoient interdits, ils n'y auroit pas tant de Marchands ruinez, & l'on ne verroit pas tant de banqueroutes que l'on en voit, & même on leur feroit plaisir en deux manieres. La premiere, parce qu'ils ne tromperoient personnes. Et la deuxième, c'est qu'ils ne seroient pas contrains le plus souvent, d'accommoder leurs affaires, en ce qu'ils sont obligez pour avoir de la marchandise d'accepter des Lettres de Changes; & quand ce vient l'écheance il faut avoir recours aux Banquiers, ou aux Echevins de Jerusalem, ou sinon il faut qu'il fasse banqueroute, étant la pluspart des gens qui n'ont que leurs receptions, & si encore la doivent-ils le plus souvent. Voilà de la maniere qu'une grande partie du negoce se mene presentement à Paris, à quoy Messieurs les Magistrats & les Gardes de nôtre Profession sont exhortez de vouloir remedier. Je ne parle point des autres Villes de France, pour ne pas sçavoir comment ils se comportent.

### CHAPITRE III.

#### *Des Epices fines.*

**L**es Epices fines sont un mélange de plusieurs aromats mêlez ensemble, & pour obvier aux abus qui se glissent dans la composition de ce mélange, j'ay jugé à propos de donner la recepte de celles qui ont toujours été bien reçûes, & desquelles les Chaircutiers se trouvent bien.

Prenez Poivre noir d'Hollande . . . cinq livres.

Girofle sec . . . . . une livre & demye.

Muscade . . . . . une livre & demye.

Gingembre sec & nouveaux . . . douze livres & demye.

Anis vert & Coriandre, de chacun trois quarterons, le tout pulverisé à part, & passé par un tamis de crain fin, & ensuite mêlé ensemble, & garder dans des vaisseaux bien bouchez pour le besoin.

Il y a icy à remarquer que la pluspart de ceux qui font les quatre Epices, employent au lieu de Poivre, de la pousse de poivre; au lieu du girofle; du poivre de la Jamaïque, ou du Capelet; au lieu de muscade, du Costus blanc, ou bien d'une certaine écorce donc je n'ay pû sçavoir ce que c'est, sinon qu'elle vient des Isles, qu'elle est si semblable à la canelle matte, qu'il est impossible d'en

pouvoir faire la difference ; mais au goût elle est tout à fait differente , en ce que cette écorce inconnue a le goût du Saxafras , du Galanga minor , & du girofle mêlé ensemble , & ceux qui la vendent l'appellent bois de canelle , canelle giroflée , ou bois girofle , & disent que c'est l'écorce de l'arbre des giroffes ; ce qui est faux , mais pour mon particulier je crois que c'est l'écorce de quelques especes de Saxafras. On ne doit néanmoins pas faire fond sur ce que je dis , n'en étant pas certain. Et pour du gingembre ils ne leurs donnent point de Substitut étant à trop bon marché , mais employent tout celuy qu'ils peuvent trouver qui est carié. En un mot , plutôt propre à jeter au feu que d'être employé , & disent que c'est qu'il est plus facile à mettre en poudre.

---

#### CHAPITRE IV.

##### *Des Cubebes.*

**L**Es Cubebes , Poivre à queuë , ou musqué , sont des petits fruits si semblable au Poivre noir , que si ce n'étoit leur petite queuë , & qu'ils sont tant soit peu plus gris que le Poivre , il n'y auroit personne qui en peut faire la difference.

Ce fruit naît aussi sur une plante rampante , dont les feuilles sont longuettes & étroites , après lesquelles naissent des grappes qui sont chargées de ce fruit , où ils y sont attachez par le moyen d'une petite queuë. L'Isle de Java , de Mascaregne & de Bourbon , produisent quantité de Cubebes.

On les doit choisir grosses , bien nourries , les moins ridées que faire se pourra.

Les Cubebes sont quelque peu usitées en medecine , à cause de leur agreable goût , surtout quand elles sont tenuës dans la bouche sans les macher ; ainsi usitées sont admirables pour rendre l'haleine agreable , & pour aider à la digestion.

---

#### CHAPITRE V.

##### *Du Poivre de Thevet.*

**L**E Poivre de Thevet est un petit fruit rond de la grosseur du Poivre blanc , d'une couleur rougeatre , à un des bouts il y a comme une petite couronne ; mais comme ce Poivre n'est d'aucun usage , à cause de sa rareté , c'est ce qui fait que je n'en diray rien , me contentant de dire qu'il est d'un goût aromatique & fort agreable. L'arbre qui les porte est de la figure cy-devant.

Les Hollandois ont aussi donné le nom d'Amomi au Poivre cy-dessus , tant à cause de la ressemblance qu'il a avec le Poivre de la Jamaïque , que parce qu'il a presque son même goût. Et à cause qu'il est comme rond & qu'il a le goût du girofle , on luy a donné le nom de petit girofle rond , pour le differencier d'avec les noix de Girofle , ou de Madagascar , & l'on s'en sert aux mêmes usages , c'est à dire comme du girofle ordinaire,

## C H A P I T R E VI.

*Du Poivre long.*

**L**E Poivre long est le fruit d'une plante tout à fait semblable à celle que produit le Poivre noir, à la reserve qu'elle ne grimpe pas si haut, en ce qu'elle vient ordinairement en forme d'arbrisseau, & se soutient d'elle même parce qu'elle a ordinairement un gros tronc, & en ce que ses feuilles en sont plus minces & plus vertes, & ont la queue moins longues.

Le Poivre long des Indes Orientales, qui est celui que nous vendons ordinairement, est un fruit de la grosseur & longueur du doigt d'un enfant. Ce n'est à proprement parler qu'un amas de petits grains tirant tant soit peu sur le rouge par dessus, & noirâtre au dedans. Dans chacun de ses petits grains il y a une espece d'amande ou poudre blanche, d'un goût chaud & piquant, & ils sont si bien unis ensemble, que l'on ne les peut separer qu'en les cassant, & tout cet amas forme un fruit de la grosseur & longueur cy-dessus.

Les Hollandois & Anglois nous envoient quantité de ce poivre, qui pour être de la qualité requise doit être nouveau, bien nourri, gros, pesant, malaisé à rompre, le moins carié & le moins rempli de terre ou de pousse, qu'il se pourra, à quoy il est assez sujet.

Le Poivre long est quelque peu usité dans la medecine, en ce qu'il entre dans plusieurs compositions galleriques, & même dans la Theriaque, où il n'a besoin d'autres preparations que d'être choisi comme cy-dessus, & d'être frotté d'un linge rude pour luy ôter la terre qu'il peut y avoir. Quelques-uns l'ordonnent pris en poudre dans un bouillon, la pesanteur d'un gros, & pour faire venir le lait aux nourrices.

## C H A P I T R E VII.

*Du Poivre long de l'Amerique.*

**I**L se trouve aux Isles de l'Amerique un arbrisseau qui a ses feuilles assez semblables à celles du Plantin, qui produit un fruit d'environ un pied de long, au rapport de Nicolas Monard. Ce fruit est composé de plusieurs petits grains, à l'entour d'une queue longues & entassé par ordre, & s'entretoche l'un l'autre, & forme ensemble la figure du Poivre long. Le même Monard dit que ce fruit étant frais, il est vert; mais le Soleil le fait meurir & devenir noir, & qu'il a plus d'acrimonie que le Poivre long des Indes Orientales.

Mecaxu-  
ehit.

Ce Poivre long de l'Amerique est ce que les Ameriquains appellent *Mecaxu-ehit*. & duquel ils se servent pour mettre dans le Chocolat. Apparemment que l'Auteur du Livre du Thé, Caphé & Chocolat, n'a jamais entendu parler de ce fruit; car il n'en fait aucune mention.

Ce Poivre long est suivant les apparences celui que le R. P. Plumier entend sous le nom de *Saururus Botryitis major, Arborefcnt foliis plantagineis*, qui signifie

grande queue de lezard, arbre à grappes & à feuilles de plantain. Ce R. P. marque que ce Poivre long est un fruit ou plutôt une grappe, d'un demy pied de long, & de quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le bas, elle se retreffit au bout, & elle est chargée de quantité de grains de la grosseur presque de ceux de la moutarde, qui sont noirs dans leurs commencement, & noirs & mols dans leur maturité, d'un goût chaud & piquant. Ce même Pere dit que ce Poivre est beaucoup en usage par ces Insulaires, aussi-bien que la racine de sa plante, pour se guerir d'une maladie qu'ils appellent Mal-d'Estomac. Il marque de plus, qu'il se trouve de plusieurs espèces de cette plante dans les Isles, qui ne different que par la grandeur des feuilles; mais comme cela seroit trop long à decider, je renvoye le Lecteur au Livre qu'il en a fait depuis peu, où il en traite fort amplement.

---

### CHAPITRE VIII.

#### *Du poivre long noir.*

**O**utre les deux Poivres longs noir dont je viens de parler, nous en vendons quoyque rarement, un troisième sous le nom de Poivre long noir, ou de Poivre d'Ethiopie, ou des Maures, ou de grain de Zelim. Ce poivre est le fruit d'une tige rampante, qui ne produit n'y feuilles ny fleurs; mais seulement cinq ou six têtes de la grosseur du bout du pouce, dures, & à demy rondes, d'où sortent plusieurs gouffes de la longueur du petit doigt, & de la grosseur d'une plume à écrire, brune au dessus, & jaunatre dedans. Ces gouffes sont divisées par nœuds, & dans chaque nœud il s'y trouve une petite feve, noire dessus & rougeatre dedans, sans presque aucun goût n'y odeur. Ce qui ne se ressemble pas à sa gouffe, qui est d'un goût chaud, acre, piquant, & assez aromatique, surtout quand on l'a tenu quelque temps dans la bouche: & à cause de cette grande acrimonie, les Ethiopiens s'en servent pour guerir du mal de dent, comme nous faisons icy de la pirette.

Comme ce poivre est peu connu & fort rare en France, c'est pour ce sujet que je n'en parleray pas plus au long.

---

### CHAPITRE IX.

#### *Du Poivre de Guinée.*

**L**E Poivre de Guinée, ou Corail de Jardin, que les Ameriquains appellent Poivre de Mexique, de Tabaco, de Bresil, d'Espagne, Poivre long des Indes rouges, Chilli, Axi, ou Carive, & de nous Poivre de France, Piment, ou Poivre de l'Amerique, est un Poivre rouge dont il y en a de trois sortes: Sçavoir, le premier que nous vendons qui vient en gouffe de la grosseur & longueur du pouce.

Le second qui est plus menu, & qui vient presque en forme de fossille, & comme relevez en bosses.

Et le troisieme est le plus petit qui est presque tout rond. Toutes ces trois sortes de Poivres étant attachez à la plante sont verts dans leurs commencement, jaune dans leurs milieu, & rouge sur la fin.

De ces trois sortes de Poivres nous n'en vendons que la premiere espece, en ce que les autres sont trop acres, ce qui fait qu'il n'y a que les Sauvages qui s'en servent en étans fort amateurs.

Le Poivre de Guinée que nous vendons vient du Languedoc, surtout des Villages auprès de Nismes, où il s'en cultive beaucoup, & cette plante est presentement si commune que nous n'avons fort peu de Jardins où il n'y en ait, & même qui ne servent de parure sur plusieurs boutiques.

L'usage de ce Poivre est pour les Vinaigriers, qui s'en servent pour faire du vinaigre, & qui pour être de la qualité requise doit être nouveau, en belles gouffes, seches, entieres, & bien rouges.

Quelques-uns confisent ce poivre au sucre, & s'en servent à porter sur mer. Les Siamois mangent ce poivre tout crud comme nous faisons icy les raves.

## CHAPITRE X.

### *Du Girofle.*



**L**E Girofle est à proprement parler la fleur enduree de certains arbres, qui ont toujours été fort communs dans les Isles des Moluques; mais depuis quelques années les Hollandois ne pouvant empêcher les Anglois, les Portuguais, & Nous d'y aller, & d'en apporter du Girofle, ils se sont avisez pour se conserver & se rendre seul les maîtres de cette marchandise, d'en arracher tous les arbres, & de les transporter dans l'Isle de Ternate; & par ce moyen il faut que les autres Nations achètent d'eux le Girofle, n'en pouvant avoir d'ailleurs.

A l'égard de la feuille de l'arbre portant le Girofle, la figure cy-dessus repre-

fontée, a été tirée d'après l'Original, que M. de Tournefort a entre ses mains. Il a de plus la Racine, la Tige, & les feuilles, dont la figure est marquée A, qui est venue de deux Giroffes qui ont été semée, & qui en peu de temps ont produit cette petite racine, tige, & feuille cy-dessus représentée.

Lorsque le Girofle commence à paroître, il est d'un blanc verdâtre, ensuite roussâtre, & à mesure qu'il meurt il brunit, & sans que cette couleur luy vienne d'avoir été trempé dans l'eau de la mer, & avoir été séché au feu, comme quelques Auteurs le marquent; car les Hollandois, ou les Insulaires, ne font autre préparation au Girofle, sinon qu'après l'avoir fait tomber de l'arbre avec des perches, ils le font sécher au Soleil en pleine campagne, & ensuite l'enferment & le gardent. Comme il est impossible qu'il ne reste quelques Giroffes sur les arbres quand la recolte en est faite, ils deviennent de la grosseur du pouce, & il s'y trouve une gomme dure & noire, d'une agreable odeur, & d'un goût fort aromatique. Je n'en ay jamais veu de si gros, mais seulement de la grosseur du bout du petit doigt. Nous en trouvons quelquefois parmy le Girofle, mais assez rarement, parce que les Hollandois les vendent separement sous le nom de Clou matrix, ou de Mere de Girofle, & ces gros Giroffes sont connus en medecine sous le nom Latin *Antofse*; mais le peu d'usage qu'ils ont en France fait que les Apoticaire ne se font pas une affaire de leurs supposer le Girofle ordinaire, quoy qu'il seroit beaucoup plus à propos de les employer où ils sont requis, que de se servir des autres, puisqu'ils se trouvent remplis d'une gomme extremement odorante & aromatique, & douées de tres-grandes proprietes, ce qui ne se rencontre pas dans les Giroffes ordinaires.

Clou Matrix.  
Antofse de Girofle.

On a remarqué que là où croissent les arbres portant le Girofle, aucun arbre ou plante n'y peut profiter, à cause que la grande chaleur de ces arbres devore toute l'humidité radicale de la terre qui les environne. On a remarqué aussi qu'il n'y a point d'arbres dans tout le monde qui rendent une odeur si suave que les Giroffes lorsqu'ils commencent à paroître.

On doit choisir le Girofle bien nourry, sec, facile à casser, picquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, le plus garni de son fust, à qui quelques-uns ont donné mal à propos le nom d'Antofse. J'entends par fust la petite tête qui se trouve au haut des Giroffes, qui est fort tendre & d'une couleur d'un tanné clair, & qui étant mise dans la bouche aye un goût chaud, piquant, & aromatique, & rejeter ceux qui sont maigres, noirâtres, molasses, & sans presque aucun goût ny odeur. On prendra garde aussi que ceux qui sont de la bonne qualité ne soient mélangé de Girofle, dont la teinture ou l'huile en ayt été tirée, parce qu'il s'en trouve qui en sont si chargés qu'il y a plus de la moitié de ces méchants giroffes; ce qui n'est pas d'une petite consequence, étant une marchandise assez chere. Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire une infinité de friponneries que quelques-uns font sur cette marchandise, parce que toutes ces malversations seroient trop difficiles à decider, & que je les pourrois apprendre à ceux qui ne le sçayent pas, puisqu'il sera facile à connoître par les marques cy-dessus le bon d'avec le mauvais, & pour plus grande sureté on le doit acheter tant qu'on pourra de gens incapables de frauder la marchandise, & de ne pas s'attacher au bon marché.

L'usage du Girofle est trop connu pour m'y arrêter, je diray seulement que son excellente vertu & son agreable odeur, luy ont fait donner rang dans les remedes cordiaux.

Girofle  
confit.

Les Hollandois confisent le Girofle étant encore vert, & ils en font une tres-bonne confiture, dont ils se servent tant pour porter sur mer, que pour plusieurs vieillards qui s'en servent pour se rétablir la chaleur naturelle. Ce Girofle doit être tendre, d'un goût chaud & agreable, & qu'il ne soit point trop chargé de sirop, en ce qu'il est bien moins estimé que le fruit, qu'il y en ayt seulement pour le conserver.

Huile de  
Girofle.

Les Hollandois tirent par le moyen de la distillation de ce fruit une huile, qui étant nouvelle est d'un blanc doré, & qui rougit à mesure qu'elle vieillit. Cette huile pour être parfaite doit être de la couleur cy-dessus, grasse, & nageante sur l'eau, la plus forte & penetrante au goût qu'il sera possible, & qui aye de plus l'odeur & la saveur du Girofle. On doit encore être soigneux de n'acheter cette huile que d'honnêtes gens, par les diverses mélanges que l'on y peut faire, ce qui sera assez difficile à connoître, à cause de la forte odeur de cette huile.

On peut tirer du girofle une huile blanche, par le moyen du feu, d'un verre à boire, & du cul d'une balance, comme il est marqué dans M. Lemery; mais le jeu n'en vaudroit pas la chandelle, tant par la longueur de temps qu'elle est à faire, que parce qu'elle reviendroit au double de celle que nous tirons d'Hollande, & si elle n'est pas meilleur.

L'huile de girofle est fort en usage par les Parfumeurs, elle est quelque peu d'usage en medecine, parce que l'on pretend qu'elle est souveraine pour guerir les maux de dents.

A l'égard du girofle en poudre, on ne doit pas être moins soigneux de l'acheter d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, puisqu'il est facile d'y mélanger de cette écorce que nous appellons mal à propos bois de girofle, parce qu'elle en approche du goût & de l'odeur, & que ceux qui font ce mélange se fondent sur l'autorité de certains Auteurs, qui ont écrit que le girofle avoit son écorce de la figure de la canelle, & le goût du girofle; ce qui est bien éloigné de la verité, ainsi que je l'ay fait voir au Chapitre de la Cannelle giroflée.

## CHAPITRE XI.

### *Du Girofle royal.*

**O**utre le girofle cy-dessus décrit, l'on trouve en Hollande, mais fort rarement, un petit fruit de la figure & grosseur d'un grain d'orge, qui a à ses extremités une pointe, & qui sont attachez cinq ou six ensemble à une petite branche, si bien qu'ils forment ensemble une maniere de petite couronne.

Ce fruit est d'une couleur de fer, & a le même goût & l'odeur du girofle ordinaire. L'arbre qui le porte est unique au monde, & ne se trouve qu'au milieu de l'Isle de Massia aux Indes Orientales, où il est appelé des habitans de l'Isle *Thinca-Radoi*, qui signifie Girofle-Royal. Ce fruit est tellement reveré du Roy de l'Isle, qu'il le fait garder par ces Soldats, afin que personne n'en ayt que luy. On pretend aussi que lorsque cet arbre est chargé de ces fruits, les autres arbres s'inclinent devant luy comme pour luy rendre hommage, & pour luy faire honneur, & que les fleurs des arbres du girofle ordinaire tombent quand les siennes commencent à paroître. Les Indiens enfilent ce fruit, & en font

font des chapelets qu'ils portent sur eux, à cause de leur agreable odeur.

Je n'aurois pas parlé de ce girofle si je n'étois certain qu'il y en a, quoyque j'en aye jamais veu, ny peu recouvrir, telle diligence que j'aye fait; mais comme la chose m'a été certifiée par une personne qui en a veu en Hollande, & que Guillaume Pison dans son Histoire des Indes en parlent, & où j'ay pris la figure cy-dessus représentée, & que Monsieur Wormes scite en termes exprés à la page de son livre 203.

*Gariophyllus Regius fructus est, à nemine, quod sciam, hæctenus descriptus, florem potius quam fructum figurâ referens, longitudine est grani hordei, ejusdemque ferme latitudinis, oblongus, angulosus, sex vel octo cuspidibus alternatim à lateribus erumpentibus, & in summitate quasi coronulam constituentibus, colore ferrugineo, odore Gariophyllorum aromaticorum, sapore acri & plane Gariophylleaco. Provenit in insulâ Macciam India Orientalis ab incolis vocatur THINCA RADOI, quod exponunt Gariophyllus Regius.*

Thinca  
Radoi,

Magno in pretio apud Indos sunt hi Gariophylli, & ad nos raro deferuntur. Unicam saltem ferunt esse hujus fructus arborem in tota India in medio dictæ insulæ sitam. Flores ubi producit hæc arbor, decidunt flores reliquarum arborum, quæ communes ferunt Gariophyllos. Arboreæ etiam reliquæ versus hanc se incurvant honorem, quasi deferentes, ut aiunt qui viderunt. Rex Insulæ Satellitibus hanc arborem stipat, quamdiu fructum fert, ne quis præter ipsum eo gaudere possit. Hæc ex ore ejus qui in Insula fuit, & arborem se vidisse testatur; quæ si vera, mira. Fructus filo per longitudinem trajicere solent, ut armillarum loco, ob odoris gratiam, in brachiis gestentur.

## CHAPITRE XII.

### De la Muscade.



**L**A Muscade, ou Noix Aromatique, que les Latins appellent *Nux Moscata*, *myristica*, ou *Aromatica*, est à proprement parler l'amende d'un

I. Partie.

Cc

Muscade  
mâle & fe-  
melle.

fruit de la grosseur de nos noix vertes, que nous distinguons en deux : Sçavoir, en muscades mâles ou longues, ou en muscades femelles, ou rondes, ou ordinaires.

L'arbre qui porte les muscades est de la grandeur du pescher, & a ses feuilles à peu près de même au rapport de Dalechamp, à la reserve qu'elles sont plus courtes & plus étroites, après lesquelles naît un fruit de la grosseur des noix, ou des abricots. Cet arbre, selon Monsieur Tavernier, ne se plante point; mais il naît par le moyen de certains oiseaux qui viennent des Isles de vers le midy qui avalent les muscades toutes entieres, & les rendent de mêmes sans les avoir digeré, & que ces noix étant alors couvertes d'une matiere visqueuse & gluante, & venant à tomber à terre elles prennent racines, & produisent un arbre qui ne viendroit pas si on le plantoit de la maniere des autres.

Muscade  
mâle.

La Muscade est aussi une marchandise dont il n'y a que les Hollandois qui en sont les maîtres, parce qu'il n'y a guere que les Isles de Nero, de Lontour, de Pouleay, de Rosgain, de Poleron, de Granapuis, & de l'Isle Dame dans la grande Isle de Banda dans l'Asie, & non pas dans les Indes Occidentales, ainsi qu'un nouveau Auteur le dit, & il est remarquable que si peu de terroir puisse fournir à tout l'Univers des muscades. Ce qui ne sera pas difficile à croire, quand on sçaura que ces Isles sont si peuplées de muscadiers, que c'est une chose presque incroyable. Et de plus, c'est que ces Isles sont sur un Climat si bon, que ces arbres sont toujours chargez de Fleurs & de Fruits, & que la recolte s'en fait trois fois l'année: Sçavoir, en Avril, en Aoust, & en Decembre. Celle d'Avril sont beaucoup plus estimées que celles qui ont été cueillie en Aoust & en Decembre; & ce Climat est si temperé que les hommes y vivent jusqu'à six vingt ans, & n'ont autre souci que de boire, de manger, de dormir, & se promener, pendant que les femmes s'occupent à separer le brou des muscades, de faire secher le macis, & de casser les coques dans quoy sont les Muscades; étant la principale marchandise du pays, & presque tout ce qu'ils ont pour vivre.

Macis.

Les Muscades que nous vendons ne sont donc à proprement parler que l'amende de ces fruits, qui sont couverte d'une coque dure, mince, & noiratre. Dessus cette coque il s'y trouve une enveloppe qui ne couvre en partie que la coque qui est mince & rougeatre, d'une odeur suave & d'un goût aromatique, qui est ce que nous appellons Macis, & du vulgaire, quoyque mal à propos, fleur de muscade. Après le Macis il y a le Brou, qui est vert qui n'est d'aucun usage; ainsi l'on peut remarquer par ce que je viens de dire, que la Muscade a trois enveloppes ou couvertures: Sçavoir, la Coque, le Macis, & le Brou, & non deux, comme un Auteur nouveau le marque, & la chose est si réelle que pour le peu que l'on se donne la peine de couper une muscade confite en deux, l'on y trouvera les trois parties que je viens de décrire.

Muscades  
Sauvages  
ou Mâles.

Azerbes.

Les arbres qui portent les Muscades femelles, ou ordinaires, ne viennent que dans les lieux cultivez, & ceux qui portent les muscades longues, viennent dans les bois & forests, c'est ce qui fait que les Hollandois appellent ces muscades Muscades mâles ou Sauvages; mais comme elles sont peu usitées à cause qu'elles sont presque sans aucun goût ny odeur, ainsi denuez de vertu; c'est le sujet pourquoy nous n'en voyons que tres rarement. Ces muscades mâles étoient appellées de nos anciens Azerbes.

Pour ce qui est des muscades ordinaires, on les doit choisir en sorte, c'est à dire telles qu'elles viennent d'Hollande, bien fleuries, pesantes, unies, d'un

gris blanchâtre, au dessus d'une belle marbreure, rougeâtre en dedans, accompagné d'une humeur grasse & onctueuse, qui font les marques de leur nouveauté, & qu'étant rapé soient d'une odeur suave, & mise dans la bouche, ayent un goût chaud, piquant, & aromatique. Al'égard du petit trou qui se rencontre assez ordinairement aux muscades, c'est une erreur populaire de croire que cela luy diminuë sa qualité; car il n'y a point de muscade où il n'y aye ce petit trou, en ce que aussi-tôt que la petite peau qui en est comme le germe, en est levée, l'on découvre ce petit trou.

L'usage des muscades est si connus qu'il est inutile de m'y arrêter, je diray seulement qu'elle est quelque peu usitée en medecine, & qu'étant battuë avec du sucre on en fait une poudre qui est admirable prise dans du vin chaud pour guerir le rhume qui viend de cause froide, & l'on a donné à cette poudre le nom de Poudre Duc; la doze ordinaire est sur une livre de sucre, deux onces de muscade, quelques-uns y ajoûtent de la Cannelle. Les habitans de l'Isle de Banda confisent ces muscades étant encore vertes, & nous sont apportées par les Hollandois, quelquefois avec du sirop, & quelquefois aussi sans sirop, mais sous poudré de sucre en poudre.

Poudre  
Duc.

Muscades  
confites.

Ces muscades confites sont une des meilleures confitures que nous ayons, étant fort propre pour fortifier l'estomac, & pour rétablir la chaleur naturelle des vieillards; mais leurs principal usage est pour porter sur mer, particulièrement par les Septentrionnaux qui sont fort amateurs de ces sortes de confitures; elles doivent être les plus grosses, les plus nouvelles que faire se pourra, ne sentant n'y l'aigre ny le moisy.

A l'égard de l'huile de muscade que nous faisons venir d'Hollande, je diray que l'on la doit rejeter, n'étant presque que du beurre frais, c'est ce qui fait que les Apoticaire, ou autres personnes qui en auront besoin, feront beaucoup mieux de la faire eux mêmes que d'acheter celle que nous vendons, & que nous faisons venir d'Hollande, & par ce moyen seront assuré d'avoir de la veritable huile de muscade, & si elle ne leur reviendra pas à un écu par livre davantage.

Huile de  
muscade  
par expres-  
sion.

La veritable huile de muscade doit être épaisse, d'un jaune doré, d'une odeur suave & aromatique, & d'un goût chaud & piquant.

La maniere de faire cette huile est fort facile, n'y ayant qu'à pulveriser grossierement les muscade, & les mettre dans un tamis de crin sur une bassine d'eau bouillante, & couvrir le tamis d'une toile de crin double & d'un plat, & lorsque le cul du plat aura été chauffé par la vapeur de l'eau bouillante, on renversera le tamis sur le plat, & avec toutes les diligences possibles, on prendra les quatre coins de la toile que l'on nouëra avec une corde le plus fort qu'il se pourra, & ayant mis ces muscades ainsi échauffées dans une presse entre deux plaques chaudes, & presser ensuite le plus également & le plus vite que l'on pourra, il en découlera une huile dorée qui se congelera à mesure qu'elle tombera dans le plat. On peut tirer par la distillation des muscades une huile claire & fort odorante, qui a les mêmes qualitez que celles qui a été faite par expression, mais elle revient à beaucoup plus.

Huile de  
muscade  
par distil-  
lation.

L'une & l'autre huile de muscade sont doiüées de tres-grandes proprietéz, tant prises interieurement qu'exterieurement, étant fort stomacales.

Pour ce qui est du Macis, qui est l'enveloppe de l'écorce, qui reforme la muscade, on le doit choisir en larges feüilles, le plus haut en couleur, & le moins rempli de menu que faire se pourra, & qu'il soit d'un goût fort chaud & fort aromatique. Quelques-uns assurent que le Macis étant nouveau, & tout fraîchement découvert de son brou, est rouge comme de l'écarlatte, & qu'à me-

sure qu'il vieillit sa couleur se perd, & devient tout blanc.

Huile de  
Macis.

On peut tirer du Macis une huile par expression, comme de la muscade, on en peut tirer aussi une par la distillation; mais comme ces deux huiles reviennent à beaucoup plus que celles des muscades, c'est le sujet pour lequel on en fait que tres-peu, quoyque ces deux sortes d'huiles soient douées de grandes proprietéz.

A l'égard de l'écorce, du tronc, & des branches du muscadier, le peu qui s'en consomme ne merite pas d'en parler, à cause qu'elle nous est apportée que fort rarement, & à cause de la grande ressemblance qu'elle a avec le Costus blanc, & qu'elle en a à peu près le goût. Quelques-uns vendent ce Costus au lieu de l'écorce de l'arbre des muscades, à quoy il faut prendre garde.

### CHAPITRE XIII.

#### *Du Caffé.*



**L**E Caffé, Coffé, Coffi, Cahué, Chaube, Caoua, Buna, Bonca, Bonco, Bunnu, Buna, Bon, Ban, ou Elkarie, est suivant un Auteur nouveau, le fruit d'une plante dont la tige ressemble à celle de nos feuës domestiques; mais comme c'est une personne sur qui je ne peut faire fonds, j'ay mieux aimé m'en tenir à ce qu'en a écrit Bauhin, Auteur celebre, & reçu de tout ce qu'il y a d'habiles gens, qui dit que le bon est le fruit d'un arbre dont la semence nous est apportée de l'Arabie heureuse, & que l'arbre est semblable au Fusin, ou Bonnet de Prêtre, & que ces feüilles sont épaisés & toûjours vertes, dont cy-dessus est la figure que j'ay fait tirer après luy, à laquelle j'ay néanmoins fait ajouter la figure du Caffé telle qu'il sort de l'arbre.

On doit choisir le Caffé verdâtre, nouveau, ne sentant le moisy, d'un grain de moyenne grosseur, ce qui luy a fait donner le nom de Caffé de la petite épinoche, le moins rempli de grains, tel qu'il sort de l'arbre, ou de coques vui-

des. En un mot, le mieux mondé & le moins rempli de grains de Caffé, secs & arides, qu'il sera possible.

A l'égard de ceux qui en feront venir de Marseille, ou qui en acheteront des balles entieres, prendront garde que le cul des balles n'ayent été mouillées, en ce que dès que cette marchandise a souffert, elle se gâte, & corromp le reste de la balle, à quoy l'on doit bien prendre garde.

Le Caffé n'a autre usage qu'après avoir été brûlé pour faire une boisson avec de l'eau & du sucre, & cette boisson a plus ou moins de propriété, suivant que ceux qui le consomment l'aiment.

Outre la grande consommation que l'on fait du Caffé pour le brûler, depuis quelque temps l'on s'est avisé de le faire bouillir, & de le manger en guise de poids: ce qui est bien contraire de ce qu'en a dit l'Auteur du Traité, du Thé, du Caffé, & Chocolat, qui dit à la page 91. de son Livre, en ces termes: A l'égard de la graine du Caffé, elle a tant de solidité qu'on ne peut n'y l'amolir, ny la cuire, soit en la faisant tremper, soit en la faisant bouillir dans l'eau: ce qui est faux, ainsi que l'expérience nous le montre, à moins que le caffé n'aye changé de nature depuis l'année 1687. qu'il a fait son livre.

A l'égard du choix du Caffé brûlé & en poudre, la connoissance en est assez difficile, parce que les uns le brûlent plus les autres moins: ainsi la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & qu'il soit le plus nouveau préparé qu'il sera possible; car on pretend que le Caffé étant vieux préparé, qu'il est évanté & qu'il a perdu de sa force.

Caffé préparé.

## CHAPITRE XIV.

### Du Cacaos.



**L**E Cacaos que les Ameriquains appellent Cacavi, est un fruit de différentes grosseurs; mais la plus ordinaire est celle d'une amande qui se trouve unie

ensemble dans une espece de coque, ny plus ny moins que sont les grains de grenades, & il y a de ses coques qui en renferment jusqu'à des soixantes & quatre-vingt. A l'égard de la figure, feuilles & fruits entiers de ces arbres, elle se trouvera cy-dessus representée, qui est tirée sur l'original que M. de Tournefort a entre ses mains. Les feuilles en sont vertes, & les fruits étant sur l'arbre & en leurs maturité, sont d'une tres-belle couleur jaune, & par côtes comme le mûlon.]

M. Wormes dans son livre à la page 191. fait mention qu'il y a quatre sortes d'arbres qui portent le Cacaos, dont le premier & le second sont appelléz *Cacahuahuatl*. Le troisieme, *Xuchicacahuahuatl*. Le quatrieme, *Tlacacahuahuatl*. Ce qui se rapporte assez aux quatre sortes de Cacaos que nous vendons, qui viennent assurément de differens arbres, dont le premier & le meilleur, est appellé gros & petit Caraque, à cause de la Province de Nicaragua, d'où ces sortes de Cacaos nous sont apportez. Le troisieme & le quatrieme, sont appellez gros & petit Cacaos des Isles, parce qu'il vient des Isles de l'Amérique, & de Saint Domingue. Le plus estimé de ces quatre sortes de Cacaos, est le gros Caraque, principalement pour la composition du Chocolat, qui est son principal usage; car pour le peu qu'il s'en mange tel qu'il nous vient, cela ne merite pas d'en parler. Ce Cacaos pour être de la bonne qualité, il doit être gros, pesant, nouveau, noirâtre au dessus, & d'un rouge foncé au dedans, d'un bon goût, ne sentant le moisy. Et le petit Caraque, le plus approchant des qualitez du gros qu'il sera possible. A l'égard du Cacaos des Isles, sur tout le gros, plus il approche des qualitez du gros Caraque, plus il est estimé. Pour ce qui est du petit il est tres-peu en usage, à cause de sa méchante qualité, & que le Chocolat qui en est fait, ne vaut rien du tout, comme il se verra par la suite.

Cacaos  
Caraqe  
& des Isles

Quelques Auteurs disent que le Cacao est si en usage dans le Mexique, qu'il est la principale boisson des habitans du pays, & que même il sert pour donner l'aumône aux pauvres. Outre le Cacaos ordinaire, on nous en envoie des Isles de tout grillé & mis en pains de differentes grosseurs.

Cacaos en  
pain.

## CHAPITRE XV.

### *Du Chocolat.*

**N**ous vendons de plusieurs sortes de Chocolat, qui ne different que suivant leur beauté & bonté, & suivant les drogues dont il est composé, & les pays où il a été fabriqué. Et le meilleur Chocolat & le plus beau, est celui que nous faisons, ou faisons faire à Paris, sur tout quand il a été fait avec le gros Caraque, & que l'on y a employé de beau sucre, de bonne Canelle, & de belles & bonnes Vanilles. En un mot, quand il sort des mains d'un honnête-homme, & qui le sçait bien preparer, & que l'on y plaint point l'argent; car c'est une chose impossible de donner de bon Chocolat à bon marché, ainsi que le font la plupart de ceux qui établissent des Chocolats à des prix si médiocres que le beau sucre coûte presque autant que leur Chocolat. Ainsi on fera donc averty de ne point user de tous ces Chocolats des Indes, ou d'Espagne, de Portugal, & de Saint Malo, dont les deux premiers ont toujours passé pour être les meilleurs; mais pour presentement on doit être seur qu'il n'y a point de Villes au monde où l'on fasse mieux le Chocolat qu'à Paris. Je n'ay pas jugé à propos d'en mettre icy la composition, pûsqu'il y a des livres imprimez qui en

font mention où l'on trouvera les diverses manieres de composer le Chocolat, où un chacun prendra celle qui luy conviendra le mieux. On sera cependant averty de ne point s'entêter à vouloir avoir de la Fleur d'Orejevalla, comme le marque le Sieur Blegny dans son livre, parce que c'est une drogue que je crois être imaginaire, m'ayant été impossible de sçavoir ce que ce pouvoit être, quelque diligence que j'aye fait. Et le Sieur Blegni qui se dit Auteur de ce petit livre dont j'ay parlé cy-devant, a raison de dire qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes; car luy même ne m'en a sçû rendre raison. Quand je luy ay demandé en presence d'un honnête-homme ce que c'étoit que la fleur d'Orejevalla, il m'a dit que s'il la fait entrer dans la composition du Chocolat Ameriquain ou Indien, qu'il faut qu'il l'aye veu dans quelques livres. A l'égard de l'Achiotl, ce n'est autre chose que ce que nous appellons Rocou, qui ne se fait pas comme le dit cet Auteur; mais comme il se verra cy-après à son lieu & place, & s'il avoit sçû que l'Achiotl eût été le Rocou, il y a tres-peu d'Epiciers qui ne luy en eussent donné, & n'auroit pas mis dans son Livre qu'il ne s'en trouve point chez les Droguistes.

A l'égard des Noisettes Indiennes, ou Ameriquaines, je ne sçay ce qu'il entend par-là, & je n'ay tenu compte de luy demander, de peur qu'il ne me fit pareille réponse que celle qu'il me fit au sujet de la Fleur d'Orjevala. Je diray cependant que nous vendons sous les noms de Noix d'Inde les Cocos, les Areca, les muscades mâles & femelles. Je ne veux néanmoins pas dire que ce soit les amendes des Cocos, qui entrent dans la composition de ce Chocolat, n'en étant pas certain.

## CHAPITRE XVI.

### *Des Vanilles.*



**L**es Vanilles, suivant le Sieur F. Rousseau, est une gouffe d'environ un demy pied de long, & de la grosseur du petit doigt d'un enfant, qui pend à une plante

de douze à quinze pieds de haut, & qui se rame comme nos aricots; c'est pourquoy elle est le plus souvent le long des murailles, ou au pied de quelques arbres, ou de quelques échelas, ou autres choses semblables où elle se sôtient. Elle a sa tige ronde & disposée par nœuds, comme une canne à sucre; de chaque nœud il sort des feüilles larges, épaisses, & de la longueur du doigt, qui sont vertes aussi-bien que sa tige, & retire assez à celle du grand Plantin, après lesquelles sortent des gousses vertes au commencement, jaunatre dans la suite, & qui brunissent à mesure qu'elles meurissent. Lorsquelles sont meures, les Mexiquains, ceux de Gatimalo & de S. Domingue, les cueillent, les lient par les bouts, & les mettent à l'ombre pour les faire secher. Lorsqu'elles sont seches & en état d'être gardées, ils les frottent avec de l'huile, pour empêcher qu'elles ne se sechent trop, & qu'elles ne se brisent, & ensuite ils les mettent par paquets de cinquante, de cent, ou de cent cinquante, pour nous les envoyer. Cependant il y en a d'autres qui plus soigneux du gain que de leur conscience, les laissent sur la plante jusqu'à ce qu'elles crevent par leur trop grande maturité; mais auparavant ils ont mis dessous la plante des petits Goblets de terre, pour en recevoir un baume noir & odorant qui en découle, & lorsqu'ils n'en découle plus rien, ils cueillent les gousses, & y mettent à la place du baume, des petits bâtons, ou autres choses semblables, les recousent, & les mettent par paquets, & dans un état semblable à celles que j'ay dit cy-dessus; c'est ce qui fait que l'on en rencontre quelquefois qui sont recousuës, & qui sont seches & de nul effet.

Les Grands Seigneurs du Mexique sont fort amateurs de ces plantes, tant à cause de l'odeur agreable de ses gousses, que parce qu'ils en mettent quantité dans leurs Chocolat. Et les autres en font volontiers le commerce à cause du gros profit qu'ils en tirent. Ce sont les Espagnols qui nous envoient cette riche marchandise, à qui ils ont donné le nom de *vanilla*, qui signifie en Espagnol petite guesne; parce que ces gousses sont faites en guesnes. Elles sont d'un goût & d'une odeur fort agreable.

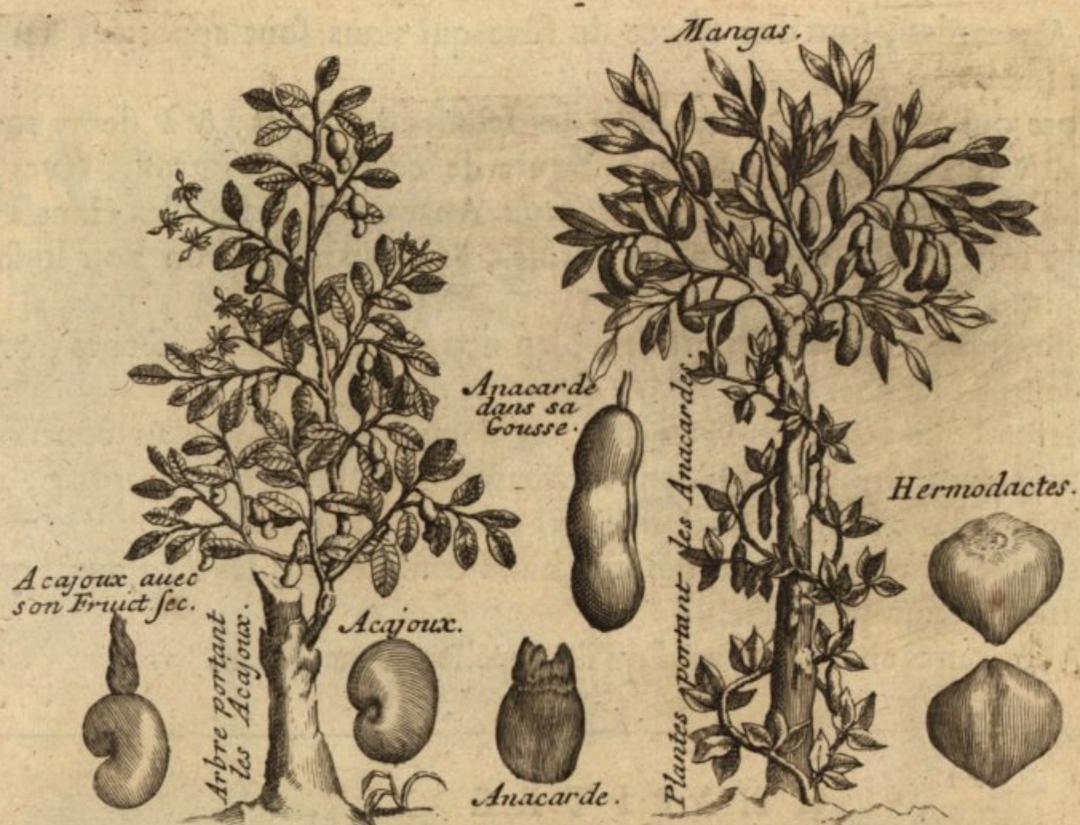
On choisira les Vanilles bien nourries, grosses, longues, nouvelles, pesantes, non ridées, ny frottées de baume, & qu'elles n'ayent point été mises dans un lieu humide, en ce que pour être bonnes elles doivent être grasses & fort souples, accompagnées d'une agreable odeur, prenant aussi garde qu'elles soient égales; parce que souvent le milieu des paquets, n'est remply que de Vanilles, petites & seches, & de nulle odeur, & que la graine du dedans qui est extrêmement petite, soit noire & luisante.

Les Vanilles sont fort en usages en France, pour mettre dans la composition du Chocolat, & d'autres s'en servent pour parfumer le tabac. On pretend que prises interieurement elles sont tres convenables pour fortifier l'estomac.

A l'égard du Baume de Vanille, les Espagnols se le reservent; car il ne vient pas jusqu'à nous.



## CHAPITRE XVII.

*Des Acajoux.*

**L**es Acajoux, ou Cajoux, ou Anacardes Antartiques, sont des fruits, ou pour mieux dire, les semences d'un fruit jaune tirant sur le rouge, de la grosseur d'une Poire de Magdeleine, ou d'une orange. L'arbre qui porte ces fruits, suivant la Lettre du Sieur François Rousseau, est de cinq à six pieds de haut, garnies de feuilles, d'un vert jaunatre, & à peu près de la figure du Lierre. Il a ses fleurs fort petites, par touffes, de couleur incarnat, d'où sort ce fruit jaune dont j'ay parlé cy-dessus, au bas duquel sont attachez ces autres fruits ou semences, de la grosseur des chataignes, en forme de rognons, & de couleur d'olive, sur tout lorsqu'ils sont nouveaux, il se trouve une amande blanche dedans, laquelle après l'avoir passé par le feu, comme nous faisons icy les marons, est un agreable manger. Il se rencontre aussi dans ces Acajoux tout

Huile d'Acajoux.

autour de l'amande une huile noire & caustique, qui est un bon remede pour guerir les corps des pieds, & pour ôter les taches de rousseur du visage.

Les Ameriquains coupent le fruit jaune par tranches, & le mangent avec du sucre, comme nous faisons icy le citron, tant pour leurs réjouir le cœur que pour se rafraîchir, à cause que ce fruit est rempli d'une eau d'un assez bon goût.

On choisira les Acajoux gros, nouveaux, de couleur d'olive. L'amande blanche, qui sont les veritables marques de leurs nouveauté, & non de couleur de chataigne, qui est une marque de leur maturité & vieillesse. Ce fruit n'a point d'autre usage en France que pour la guerison des corps des pieds.

## C H A P I T R E XVIII.

*Des Anacardes.*

**L**Es Anacardes, sont une espece de fève qui nous sont apportées des grandes Indes.

L'arbre qui porte les Anacardes a ses feüilles verdâtres, & à demy rondes, après lesquelles sort des gouffes de la figure de celles de nos grosses fèves, dans lesquelles il se trouve ordinairement deux Anacardes, lesquelles étant à demy meures, sont de couleur de Caffé brûlé, & deviennent d'un noir luisant en meurissant.

On choisira les Anacardes grosses, bien nourries, nouvelles, seches, & dont l'amende soit blanche.

On pretend que ces fruits verts sont un dangereux poison, au contraire des secs; après avoir été préparé dans le vinaigre, sont un bon purgatif, ce qui ne se doit pas faire néanmoins sans l'avis d'un habile medecin.

Huile d'Anacardes.

Il se trouve dans les Anacardes une huile comme dans les Acajoux, que l'on dit avoir la même propriété.

Les Apoticairens en font un miel qu'ils appellent Anacardin.

## C H A P I T R E XIX.

*Des Hermodates.*

**L**Es Hermodates sont des fruits faits en cœur, rougeatre au dessus, blanc au dedans, d'une substance legere, ainsi fort facile à se vermoudre, que l'on nous apporte d'Egypte, où les arbres qui portent ces fruits croissent en quantité. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ay pû sçavoir comment étoient faites les fleurs & les feüilles de ces arbres, je ne doute point que l'on ne soit surpris en cet article, quand je dis que les Hermodates sont des fruits; puisque tout ce qu'il y a d'Auteurs disent que sont des racines; mais la figure des Hermodates nous fait assez voir le contraire, étant facile de juger que ce sont des fruits & non des racines. Et de plus, c'est que l'on m'a écrit de Marseille l'année dernière que les Hermodates venoient d'Egypte, & que c'étoit le fruit d'un grand arbre.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir les Hermodates nouvelles, grosses, bien nourries, rougeatres dessus, & blanches en dedans; les plus seches, & les moins remplies de poussiere que faire se pourra. C'est une marchandise de laquelle il ne faut pas faire grande provision, étant fort facile à se vermoudre comme j'ay déjà dit.

Les Hermodates sont fort usitées en medecine, entrant dans plusieurs compositions galleriques.

## CHAPITRE XX.

*Des Jujubes.*

**L**es Jujubes sont les fruits d'un arbre qui croît communement en Provence, mais principalement dans le Jardin d'Hycres, proche Toulon, où il y en a une si grande quantité, que presque toutes celles que nous vendons en viennent par Auriole & par Marseille.

L'arbre qui les porte est d'une moyenne hauteur, & il a ses feuilles verdâtres, minces, & nerveuses, après lesquelles naissent des fruits de la grosseur du bout du pouce, verts au commencement, & qui rougissent à mesure qu'ils meurent.

On choisira les Jujubes nouvelles, grosses, bien nourries, charnuës, & de la bonne sorte, qu'elles ayent été bien sechées, afin qu'elles se puissent garder au moins deux années, à quoy doivent prendre garde ceux qui en font venir des caisses entieres, parce que si elles ont été renfermées trop tost elles s'échauffent, se pourrissent, ou se noircissent. On doit prendre garde aussi qu'elles n'ayent été mouillées en venant, ou qu'elles n'ayent été renfermées dans un lieu humide, & ceux qui auront beaucoup de cette marchandise, auront soin d'y regarder souvent, surtout quand ces fruits n'ont pas été bien sechez, ou qu'ils ont été cueilli trop meurs; car sans un soin particulier on est en risque de tout perdre. Quand on verra qu'ils commenceront à s'échauffer, on les débarrera au plutôt pour les étendre sur le plancher pendant un jour ou deux; où l'on s'en défera à quelque prix que ce soit, principalement sur la fin de l'Eté, & lorsque l'on sçait que la recolte en doit être bonne; & il arrive quelquefois que

la recolte n'en étant pas abondante , elles deviennent rares & augmentent de prix considerablement dans l'arriere saison.

On fera encore averty de ne point deballer les caisses lorsqu'elles ont été bien sechées , & qu'elles sont bien conditionnées , parce qu'elles se conservent beaucoup mieux quand elles n'ont point été mises à l'air , & qu'elles ont été serrée dans un lieu temperé.

Les Jujubes sont d'un usage si connus en France , qu'il est inutile d'en parler.

## CHAPITRE XXI.

### *Des Sebestes.*

**L**es Sebestes sont des fruits noiratres , qui nous sont apportez par Marseille des environs de Seide au Levant.

L'arbre qui les porte est de la hauteur de nos arbres fruitiers , qui a ses feüilles vertes , & semblables à celles du prunier , excepté qu'elles sont un peu plus rondes. Ses fleurs sont blanchatres en forme d'étoile , d'où sort un fruit de la grosseur du bout du petit doigt , & il est attaché à la branche par ce petit calice blanc que nous luy voyons.

On choisira les Sebestes nouvelles , bien nourries , charnuës , d'un brun noiratre au dessus , garnies de leurs bonnets blancs , qui est la marque essentielle de leur nouveauté , & qu'elles n'ont point été lavées ny frottées. La chair en doit être douce , visqueuse , d'un brun rougeatre & molace , & il faut rejeter celles qui sont d'un noir luisant , qui sont enflées , & dont la pluspart des bonnets sont ôtez , qui est une marque qu'elles ont été relavées , aussi-bien que celles qui sont dures , petites & rougeatres.

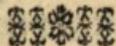
La maniere de conserver les Sebestes est toute semblable à celle que j'ay expliquée en parlant des Jujubes , & leurs qualitez se rapportent tellement , qu'elles ne s'employent gueres l'une sans l'autre. Les Egyptiens tirent de ses fruits une gluë , qui est appelée gluë d'Alexandrie. Mais comme cette gluë ne vient pas jusqu'icy , nous nous servons de celle qui se fait en divers endroits de France , comme en Normandie & devers Orleans. Cette gluë se fait en mettant l'écorce du milieu tendre & verte du grand Houx , dans des tonneaux , pourrir à la cave , & ensuite on la bat dedans des mortiers jusqu'à ce que le tout soit réduit en pâte , & après l'avoir bien maniée & lavée dans l'eau , on la met dans des barils pour l'envoyer en differents endroits.

Le choix de la gluë est d'être verdatre , la moins puante & la moins remplie d'eau que faire se pourra.

L'usage de la gluë , après avoir été maniée avec de l'huile est pour prendre des Oyseaux , ou autres animaux de pareille nature. La gluë peut se conserver long-temps dans la cave , pourveu qu'il y ait toujourns de l'eau dessus.

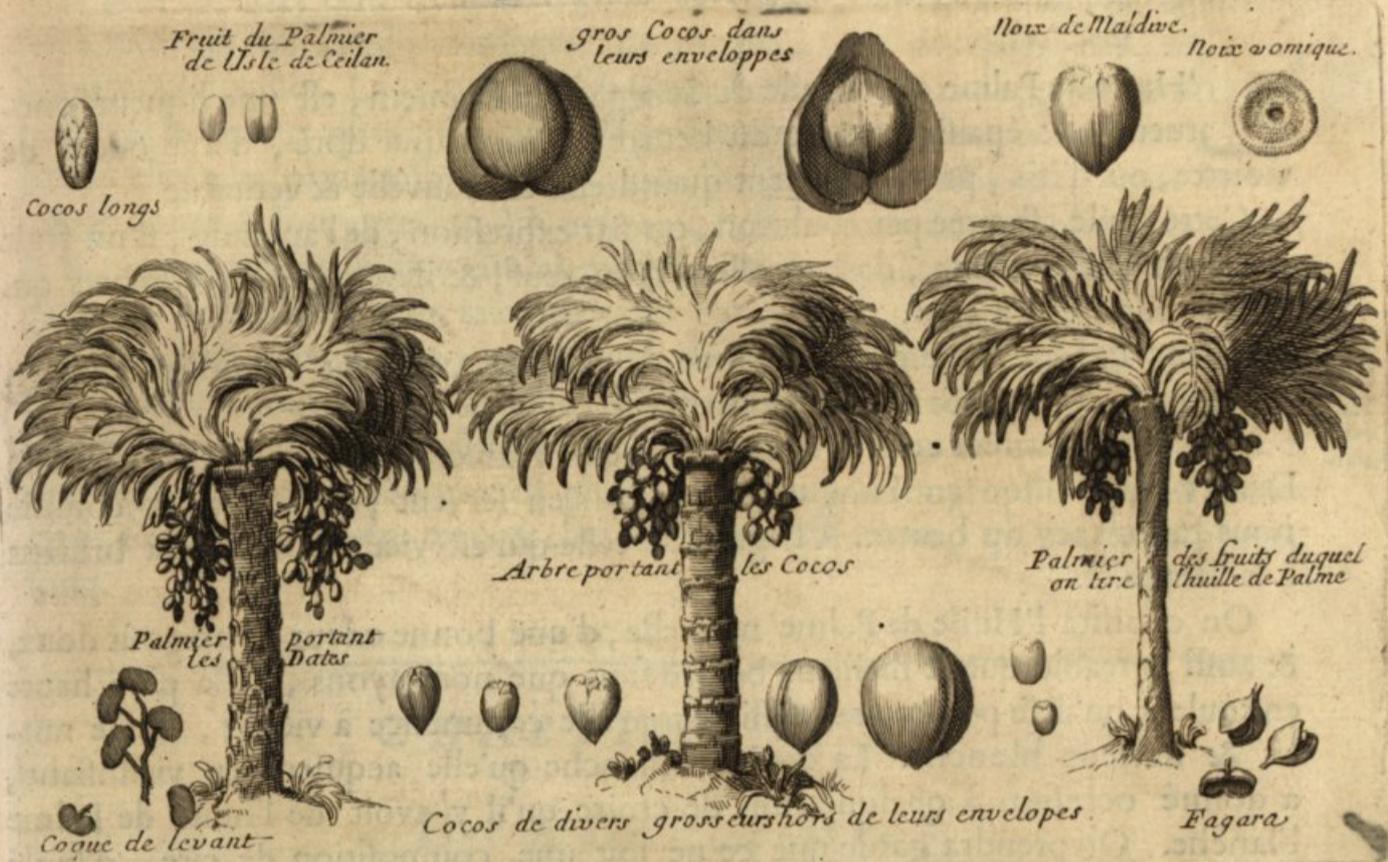
Gluë d'Alexandrie.

Gluë ordinaire.



## CHAPITRE XXII,

## Des Dattes.



**L**es Dattes sont des fruits dont nous en vendons de trois sortes. Les meilleurs viennent & croissent dans le Royaume de Tunis. Il en vient aussi de Salé, mais elles sont maigres & seches, & different beaucoup de celles de Tunis, qui sont grasses & charnuës. On nous en apporte encore de Provence, qui sont d'une tres-belle vente, étant grosses, charnuës, blondes au dessus & blanches en dedans; mais pour le peu qu'elles soient gardées, les vers s'y mettent, & elles se rident & se sechent d'une maniere qu'elles sont indignes d'entrer dans le Corps-humain, ce qui cause une grosse perte à ceux qui en sont chargez.

L'arbre qui les porte est le Palmier, & cet arbre est si connu de tout le monde qu'il est inutile de m'y arrêter, aussi-bien qu'à la fable que l'on en dit: Que la Palme femelle ne rapporte point que le mâle ne soit vis à vis, & que les feuilles ne se touchent. Ce qui n'a guere de rapport, puisqu'il y a quantité de Palmiers chargez de Dattes, qui sont seuls parmy la campagne.

On choisira les dattes nouvelles, bien nourries, charnuës, d'un jaune doré au dessus, & blanche au dedans, d'un goût doux, sucré, & fort agreable. Celles de Tunis sont beaucoup meilleur & plus de garde, que celles de Salé & de Provence, comme j'ay déjà dit.

Les Dattes ou fruits du Palmier sont si communs, qu'ils servent de nourriture à plus de cent millions d'ames; mais pour ce qui est d'icy on ne s'en sert que pour faire des Prifannes pectorales, avec les Jujubes & les Sebestes. Quelques-uns en mangent comme des autres fruits, elles ont encore quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques, comme le Diaphenix & autres.

## CHAPITRE XXIII.

*De l'Huile de Palme.*

**L'**Huile de Palme, ou Huile du Senega, ou Pumicin, est une liqueur onctueuse, & épaisse comme du beurre, d'un jaune doré, d'une odeur de violette, ou d'iris, principalement quand elle est nouvelle & véritable.

Cette huile est tirée par ébullition, ou par expression, de l'amende, d'un fruit qui croit par trochets, de la grosseur d'un œuf, & il y a de ces trochets qui en portent jusqu'à cent.

L'arbre qui les porte est une espèce de palmier, qui croit communément en Afrique, surtout au Senega & au Bresil.

Les Africains tirent cette Huile de la même manière que l'on fait l'Huile de Laurier à Calvisson en Languedoc, & ils s'en servent pour manger comme nous faisons icy du beurre. A l'égard de celle qui est vieille faite, ils la brûlent à la lampe.

On choisira l'Huile de Palme nouvelle, d'une bonne odeur, d'un goût doux, & aussi agreable que le meilleur beurre frais que nous ayons, & la plus haute en couleur qu'il se pourra; car aussi-tôt qu'elle commence à vieillir, elle se rancit & devient blanche. La couleur blanche qu'elle acquiert en vieillissant, a donné occasion à quelques-uns de croire qu'il y avoit de l'huile de Palme blanche. On prendra garde que ce ne soit une composition de cire, d'huile d'Olive, d'Iris en poudre, & de Terra Merita, comme il n'arrive que trop souvent à de certains Marchands qu'il n'est pas besoin de nommer, qui sçavent tres-bien la contrefaire; mais la tromperie sera facile à connoître; parce que la véritable Huile de Palme, perd bien-tôt sa couleur si elle est exposée à l'air; ce qui n'arrive pas à celle qui est contrefaite. Et de plus, c'est que la véritable huile de Palme étant devenuë blanche par succession de temps, reprend sa couleur naturelle en la faisant refondre sur un petit feu, ce qui n'arrive pas à celle qui est mixtionnée, & contrefaite.

On se sert de cette Huile en France pour appaiser les goûtes, & pour guerir les humeurs froides.

## CHAPITRE XXIV.

*Des Cocos.*

**L**es Cocos sont des fruits de diverses grosseurs & figures qui sont cy-devant représentés, & que j'ay fait graver sur les Originaux que j'ay dans mes mains. Ces Cocos sont propres pour faire plusieurs Ouvrages, comme pour faire des Tasses, des Chapellets, des Tabattieres, ainsi du reste. L'endroit de l'Europe où se travaillent mieux ces sortes de fruits, aussi-bien que l'ivoire, est à Dieppe. Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire les arbres qui les portent, je diray seulement que c'est différents Palmiers; & comme il y a

quantité d'Auteurs qui en traitent, c'est ce qui fait que je n'en diray rien. Les Cocos dont nous faisons un negoce considerables, sont les moyens qui viennent des Isles des Antilles, à cause qu'ils servent à faire des tabatieres & des chapelets. Pour ce qui est des gros Cocos, leurs utilitez est si grandes dans l'Afrique, dans l'Arabie, & en quantité d'autres endroits, qu'il nourrissent eux seuls plus de deux cent millions d'ames. Le dessus, qui est comme de la filasse, sert à faire des toiles & des cordages. La cocque à faire des tasses, des cueilleres, & autres ustancilles. La scieure sert à faire de l'ancre. L'amande, pour en tirer une huile, & la liqueur qui se trouve dedans lorsqu'ils sont nouveaux, sert à nourrir & à élever les petits enfans, & desalterer les grandes personnes, étant une liqueur douce & fort agreable. En un mot, c'est le fruit à noyaux le plus gros, & le plus necessaire qu'il y ait au monde, & duquel l'histoire seroit si longue qu'il y en auroit assez pour faire un cayer entier.

Outre ces Cocos il y en a encore une autre sorte, mais beaucoup plus rare, qui est ce que Jean Bauhin appelle *Nux Indica ad venena celebrata: sive coccus Maladiva*. J'en ay un qui ne differe des autres cocos qu'en ce qu'il est plus long plus pointu, & que sa cocque est plus brune. Ses hautes proprietes sont causes qu'ils sont extremement rares & cheres. Voyez Dalechamp qui en traite plus au long.

Noix ou  
Coco de  
Maldive.

## CHAPITRE XXV.

### *Des Noix Vomiques.*

Les Noix Vomiques sont des Noyaux ronds & plats, de la grandeur & figure cy-devant representées à l'Estampe des Dattes, veloutées & d'un gris de souris par dessus, qui étant coupées sont d'une couleur de corne, & fenduës en deux sont de diverses couleurs, s'en trouvant de jaunes, de blanches, de brunes, ainsi du reste. Ces Noix sont, suivant le rapport de quelques personnes, les Noyaux d'un fruit de la grosseur de nos pommes de rainettes, qui croissent sur une grande plante dans plusieurs endroits de l'Egypte, d'où nous viennent les Noix Vomiques que nous vendons. Quelques soins que j'aye pris, il m'a été impossible d'en sçavoir davantage; neanmoins une personne de probité m'a bien voulu gratifier d'une Relation Latine touchant les Noix Vomiques, dont cy-après est la teneur, qu'il m'a assuré avoir copié sur des manuscrits faits par M. Paul Hermance, Medecin Botaniste de Leyde en Hollande, un des plus habiles hommes de son siecle, & témoin oculaire. Cette relation a beaucoup de conformité à ce que je viens dire, à la reserve qu'il dit qu'elles croissent dans l'Isle de Ceylan. Cela ne differe en rien, parce que cela n'empêche pas qu'il n'en vienne d'Egypte; car chacun sçait qu'un fruit peut venir en divers endroits. Il dit aussi qu'il y a une autre espece de Noix Vomiques qui viennent de l'Isle de Timor, & que les fruits en sont quatre fois plus petits que ceux de l'Isle de Ceylan, & que la plante est appelée bois de couleuvre, ainsi qu'il suit.

*Lignum Colubrinum est arboris Timorensis radix lignosa, brachium crassa, sub cortice ex fusco ferruginea, subinde maculis cinereis notata includens materiam solidam, densam & ponderosam, saporis amarissimi, odoris nullius.*

*Nota generica est, esse arborem Flor. Pentapet. herbaceis nuciferam nudeis orbiculatis*

*pluribus mucagine involutis. Nascitur in insula Timorensi nuces ejus vulgò vocantur nuces vomica, minores inclusa sunt in ejus mucilagine fetidissimo.*

*Propter saporem amarissimum refertur inter calidos & antifebriles. Quo vel ussius est hoc lignum, eò felicius usurpatur, nam si recens sit, ob saporem intense amarum, sepius vel vomitum vel dolores in præcordiis excitat & pro veneno habetur. Specificè etiam diureticum est.*

*Datur aliud lignum colubrinum Zeilanicum dictum, quod eandem habet notam cum Timorensi, sed nuces quas fert, sunt quadruplo majores iis, quas altera species profert & sunt illa quæ vulgò in officinis prostant sub nomine nuc. vomica, quæ sunt nuclei fructui Zeilonia. Fructus hujus speciei sunt multo majores, æquant plerumque magnitudinem mali aurantii. Usurpatur hoc lignum in sudoribus & urinis promovendis.*

Quoy qu'il en soit, je diray que les Noix Vomiques que nous vendons, doivent être blondes, les plus grosses, les plus nouvelles, & les moins remplies d'ordures que faire se pourra. Leurs usages est pour faire mourir les animaux à quatre pieds, leur étant un poison mortel; & comme ces noyaux sont extrêmement dur & difficile à reduire en poudre, on les rape, ou bien on les grille tant soit peu sur le feu, & ensuite se pulverisent plus facilement. L'on pretend qu'elles ne sont pas poisons aux hommes, ce que je ne sçay pas pour ne l'avoir expérimenté.

## CHAPITRE XXVI.

### *De la Cocque du levant.*

**L**A Cocque de Levant ne m'a pas moins donné de peine que les Hermodattes, les Noix Vomiques, & quelques autres drogues, & si j'ay perdu mon temps; ce qui m'a obligé de m'en tenir à ce que dit Dalechamp à la page 577. de son second volume en ces termes: Cordus dit qu'il croit à force Solanne furieux en Egypte, d'où on nous en apporte le fruit que les Apoticaire appellent *Cuculi de Levanté*, Cocque de Levant, c'est à dire Solane Orientales; car *Cuculus* vaut autant dire que *Cucubalus*, c'est à dire Solane, & *Levanté* en Italien signifie l'Orient. Or devant que l'on nous les apporte on les fait secher, tant le noyau qui est au dedans, que la chair pleine de suc qui est au dessus de l'écorce.

Quoy qu'il en soit, les Cocques de Levant que nous vendons sont des petits fruits de la grosseur d'un gros grain de chapelet, à demy ronds, & à peu près de la figure d'un petit rognon, ainsi que l'on le pourra voir par leurs figures représentées à l'Estampe des Dattes. Ces fruits sont d'une couleur rougeatre au dessus, & sont attachez à la plante qui les porte par une petite queuë de même couleur. Dans ces fruits il s'y trouve un petit noyau qui se divise en plusieurs parties, qui est fort facile à se vermoudre, ce qui cause que la plupart des Cocques de Levant sont vuides, ce qui a apparemment donné sujet aux anciens de les appeller Cocque; car effectivement il n'y reste qu'une cocque vuide & fort legere, surtout lors qu'elles sont vieilles.

On doit choisir ces Fruits ou Cocques, pesantes, nouvelles, les plus hautes en couleurs, les plus grosses, & les moins remplies d'ordures, que faire se pourra.

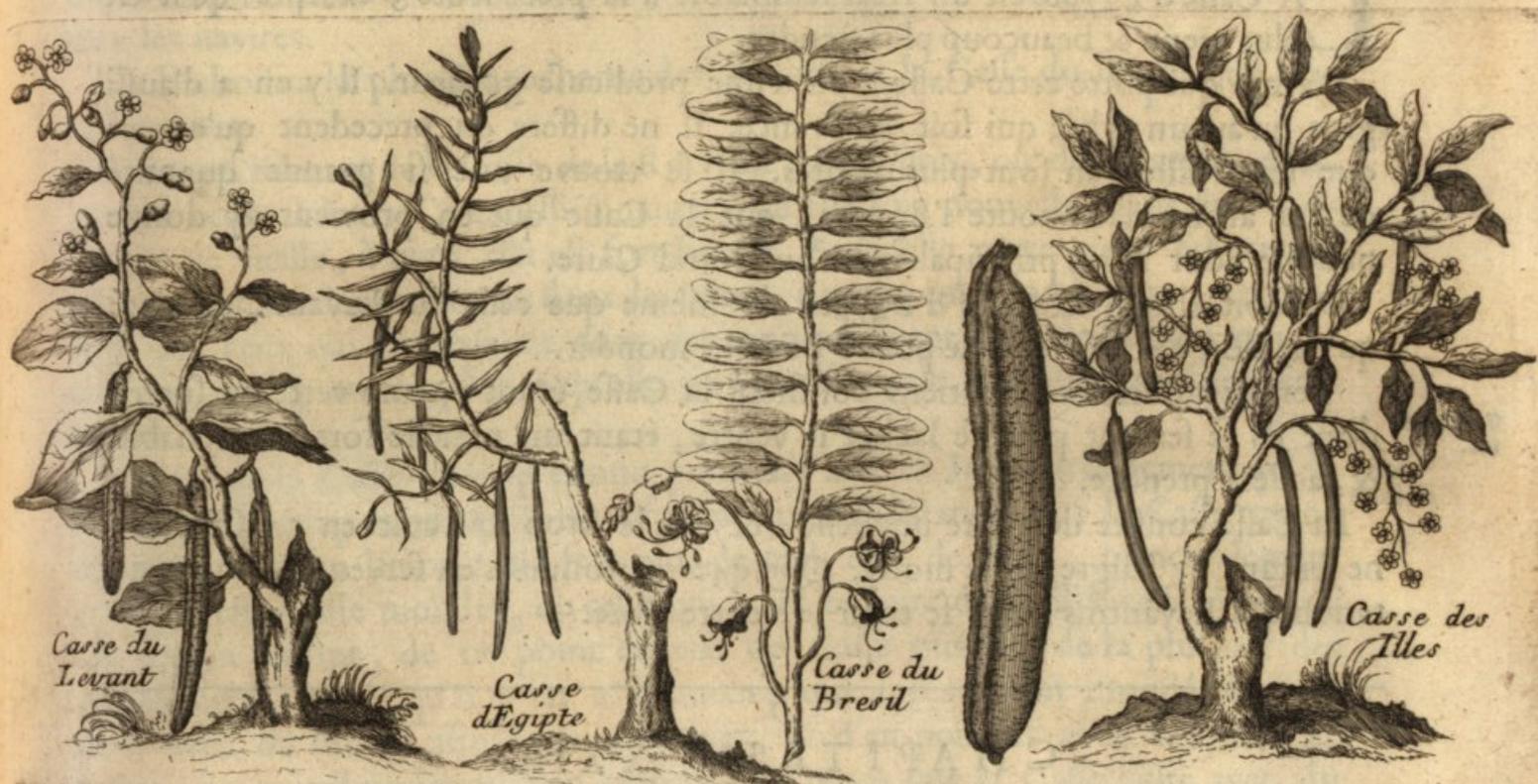
Leurs usages est d'être fort convenables pour faire mourir la vermine, & l'on s'en

s'en sert ordinairement avec du Staphis-aigre. Quelques Auteurs disent qu'elles enyvrent les Poissons, & fait que l'on les prend facilement.

Il y a encore un autre fruit appelé *Fagara* d'Aviscene, qui est si semblable à la Cocque de levant, que si ce n'étoit une petite enveloppe verdâtre qui le couvre à moitié, il n'y a que ce soit qui en puisse faire la difference. Il y en a de plusieurs sortes, mais comme nous n'en faisons aucun commerce, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien. Leurs figures se trouvera aussi à l'Estampe des Dattes.

## CHAPITRE XXVII.

## De la Casse.



**L**A Casse, ou fleur de Silique, est une espece de fruit de differentes longueurs & grosseurs, qui est attachée aux branches de differends arbres. La premiere & la plus estimée est la Casse du Levant. Cette Casse croit en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où elle nous est apportée par la voye de Marseille, dont la figure de l'arbre qui la porte est représentée à l'Estampe cy-dessus, les feuilles en sont vertes & les fleurs jaunes.

On choisira la Casse du Levant nouvelle, en gros batons, pesantes, non encavée, d'une couleur tannée, dont l'écorce étant cassée, soit fine & blanche au dedans, & garnie d'une moële noire & veloutée, & d'un noyau petit, dur, blanc, & fait en cœur. Cette moële, ou pulpe, doit être d'un goût doux & sucré, ne sentant ny l'aigre ny le moisy, & que l'on la puisse tirer & separer aisément de son écorce, il faut prendre garde aussi que cette casse ne soit pas angleuse, c'est à dire ny noveuse, ny tortuë; mais la plus unie, la moins sonnante, &

la plus sucrée qui se pourra, & qu'elle soit grabelée, c'est à dire que les plus petits morceaux soient de la longueur d'un pied.

Quelques-uns veulent que la véritable connoissance de la Casse du Levant depend d'une élévation qui est le long des bâtons, ce qui n'est néanmoins pas une regle generale; parce que cela se rencontre quelquefois à celle qui vient des Isles; mais la meilleur marque que j'y trouve c'est de la tirer de Marseille, en ce qu'il n'en vient que du Levant & d'Egypte, par cette voye.

## C H A P I T R E   X X V I I I .

### *De la Casse d'Egypte.*

**L**A Casse d'Egypte est un fruit semblable à la precedente, excepté qu'il est plus menu & beaucoup plus tendre.

L'arbre qui porte cette Casse croit d'une prodieuse grosseur. Il y en a d'aussi gros qu'aucun arbre qui soit en France. Il ne differe du precedent qu'en ce que les fetilles en sont plus petites. Il se trouve une si grande quantité de ces arbres dans toute l'Egypte, que la Casse qui en provient s'y donne presque pour rien, principalement au Grand Caire.

On doit choisir la Casse d'Egypte de même que celle du Levant, excepté qu'elle doit s'écraser sous le pouce pour la monder.

Casse con-  
fite.

Les Levantins & Egyptiens confisent la Casse étant encore verte au sucre, dont ils se servent pour se lacher le ventre, étant un remede fort convenable & facile à prendre.

La Casse confite doit être nouvelle, & que le sirop soit cuit en consistance, ne sentant ny l'aigre ny le moisy. Quelques personnes s'en servent icy à l'imitation des Levantins pour se tenir le ventre libre.

## C H A P I T R E   X X I X .

### *De la Casse du Bresil.*

**I**L croit au Bresil des arbres dont les feüilles, fleurs & fruits, sont de la figure cy-dessus representée. La Casse que porte ces arbres est si grosse, que si je n'en avoit veu entre les mains de M. Tournefort un morceau d'environ un pied & demy de long, & de la grosseur du poignet d'un homme, je n'aurois pû croire qu'il y eut eu de si grosse Casse; mais comme ce fruit est peu en usage, je diray que la Casse dont nous faisons un plus gros débit, est celle qui vient des Isles de l'Amerique.



## CHAPITRE XXX.

*De la Casse des Isles.*

**L**A Casse des Isles, qui est celle que nous voyons presentement à Paris, est un fruit de même nature que les precedentes, & toute la difference qu'il s'y trouve ne peut venir que de la diversité des lieux où elle a pris naissance.

Les Isles Antilles sont si remplies de ces arbres, que la Casse de ces pays-là ne coute que la peine de la cueillir. C'est le profit des matelots qui l'apportent des Isles, & elle sert aussi de lest aux navires, dont ils aiment mieux emplir le fond des vaisseaux, & le vuide des autres marchandises avec de la Casse, que de se servir des pierres, ou autres choses inutiles. C'est pourquoy cette Casse est ordinairement crasseuse, barboüillée de sucre, ou autres ordures qui se rencontrent dans les navires.

On la choisira la plus approchante des qualitez de la Casse du levant que faire se pourra.

Ceux qui tireront de la Casse de la Rochelle, de Nantes, ou de Dieppe, donneront ordre à leurs Commissionnaires, qu'elle soit nouvelle, sans être mélangée de vieille, à quoy elle est fort sujette, & qu'elle n'aye point été enterée, ou gardée dans terre ou dans des celiers depuis un long-temps, comme aussi que ceux qui la mettront dans des tonneux ayent soin de la bien ranger en long, tant pour empêcher qu'elle ne se brise, que pour épargner les tonneaux.

L'usage de la Casse est trop connu pour m'y arrêter. Je diray seulement qu'elle vaut beaucoup mieux prise en infusion qu'en substance; car la Casse mondée n'étant qu'un limon, elle fait plus de mal que de bien, principalement celle qui est vieille mondée, ou celle qui a été extraite de vieille casse. J'avertiray icy en passant, de ne point acheter de Casse mondée de la pluspart des Apoticaire, en ce qu'il y en a beaucoup qui après l'avoir mondée la font cuire avec du sucre, afin de la conserver, & d'en pouvoir avoir toujours de prette, ce qui est un abus bien grand, tant parce que la Casse cuite avec du sucre leur coute bien moins, & au lieu de purger n'est à proprement parler qu'une confiture qui échauffe plutôt que de rafraichir; c'est ce qui fera que l'on ne doit acheter de la Casse mondée, soit d'Epiciers ou d'Apoticaire, que l'on ne la fasse monder devant soy, non pas que l'on doive avoir peur que les Epiciers vendent de la Casse cuite avec du sucre, n'ayant pas cette ruze-là; mais c'est qu'ils en peuvent vendre de la vieille mondée pour de la nouvelle. La Casse est si peu en usage en France, que si ce n'étoit à Paris où il s'en consomme beaucoup, je crois qu'à la reserve des compositions où elle entre, il ne s'en consumerait pas cent livres par an.

Casse  
mondée:



## CHAPITRE XXXI.

*Des Tamarins.*

**L**es Tamarins sont des fruits aigrelets que l'on nous apporte du Levant, quelquefois en grappes, mais le plus souvent mondés de leurs rasses.

L'arbre qui les porte a ses feuilles fort petites, après lesquelles naissent des fleurs blanches assez semblables aux fleurs d'Oranges, d'où sortent des gouffes vertes au commencement, & qui en meurissant se brunissent, c'est alors que les habitans des lieux les cueillent en grappes, & qu'ils font un peu secher avant que de nous les envoyer.

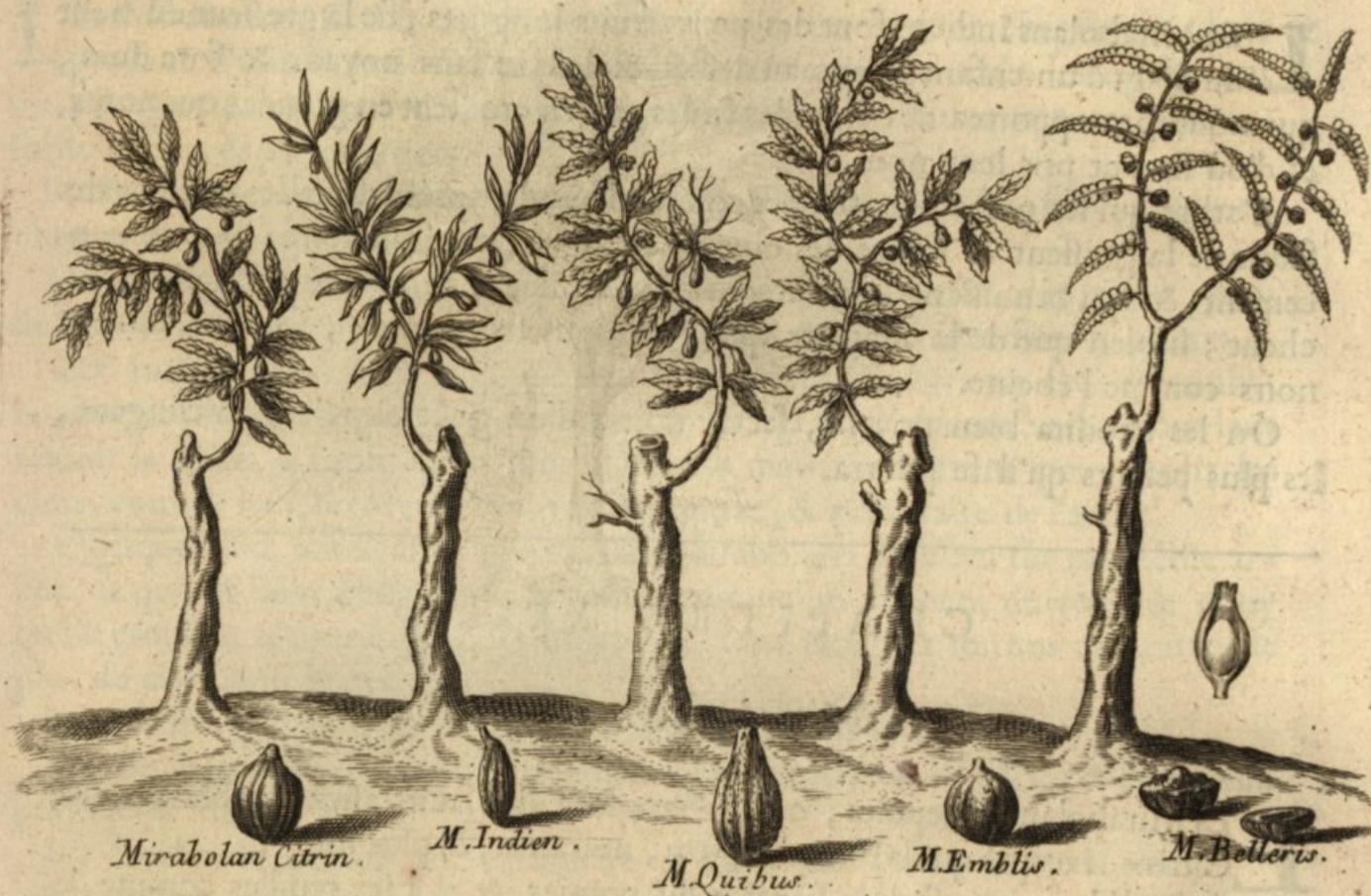
On choisira les Tamarins gras, nouveaux, d'un noir de jayet, & d'un goût aigrelet & agreable, qu'ils n'ayent point été encavez; ce qui se connoitra à leurs trop grandes humidités, à l'odeur de la cave qu'ils ont, & à leurs noyaux qui se gonflent, & qu'il n'ait point été gourré, c'est à dire falsifié avec des mélasses, de sucre & du vinaigre. Les Tamarins sont fort usitez en medecine, à cause de leurs qualitez rafraichissantes & purgatives.

Tamarins du Senega. Il croît quantité d'arbres de Tamarins au Senega, dont les Negres mettent les fruits en pains, après en avoir ôté le noyau & les grappes, ils s'en servent fort communement pour étancher la soif. Ces pains de Tamarins sont rougeatre, & sont tres rares en France.

Tamarins confits.

On monde les Tamarins comme la Cassé, & avec du sucre on en fait une confiture qui n'est pas desagreable, dont on pourroit se servir comme les Indiens.

## CHAPITRE XXXII.

*Des Mirabolans Citrins.*

**L**es Mirabolans Citrins, ou jaunes, sont des fruits qui croissent en plusieurs endroits des grandes Indes, principalement au tour de Batacala & de Goa, sur des arbres dont les feuilles sont de la figure cy-dessus. Lorsque ces fruits sont dans leurs maturité, ils sont de la figure de nos prunes de mirabelle, ils renferment un noyau garni d'une amande semblable aux pignons blancs.

Les Indiens confisent au sucre ce fruit encore vert, comme nous faisons les prunes, ils s'en servent pour se lacher le ventre. Les Portugais & Hollandois nous apportent de ces fruits tous confits, dont on peut faire le même usage; mais la plus grande quantité nous sont apportez secs, desquels les Apoticaire se servent dans plusieurs compositions galleniques, après en avoir ôté le noyau.

Mirabolans confit.

On choisira les Mirabolans Citrins d'un jaune rougeatre, longs, bien nourris, disposez par côtes, pesants, & difficile à se casser, d'un goût astringent & desagréable, & prenant garde que ce ne soit des Mirabolans Belleris, Cepulle, ou Chepulle, que l'on suppose souvent à leur place, comme il se verra cy-aprés.



## CHAPITRE XXXIII.

*Des Mirabolans Indiens.*

**L**es Mirabolans Indiens sont des petits fruits longuets, de la grosseur du bout du doigt d'un enfant, noirs au dessus & dedans sans noyaux & fort durs, qui nous sont apportez des Grandes Indes, où ils croissent en grandes quantitez, & d'où ils ont pris leur nom.

L'arbre qui les porte a ses feüilles comme le Saule, après lesquelles naissent des fruits de la grosseur & figure des olives d'Espagne, qui sont vertes au commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent, & se noircissent & se sechent; si bien que de la maniere que l'on nous les apporte, ils sont durs & noirs comme l'ébène.

On les choisira bien nourris, secs, noirs, d'un goût aigrelet & astringent, les plus pesants qu'il se pourra.

## CHAPITRE XXXIV.

*Des Mirabolans Chepules.*

**L**es Mirabolans Chepules, ou *Quibus*, sont des fruits assez semblables aux Citrins, excepté qu'ils sont plus gros, noirâtres, & plus longs.

L'arbre qui les porte est de la hauteur du pomier, & il a ses feüilles comme le pescher, & ses fleurs en étoiles d'une couleur rougeatre. Il se trouve de cette sorte d'arbre au tour Decan, ou de Bengala, où ils croissent sans culture.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, les moins ridez & noirs qu'il sera possible, & dont le dedans paroisse resineux, d'une couleur brune, & qu'ils soient d'un goût astringent, & tant soit peu amer.

## CHAPITRE XXXV.

*Des Mirabolans Belleris.*

**L**es Mirabolans *Belleris*, sont de petits fruits de la grosseur d'une muscade, d'un jaune rougeâtres au dessus, & jaunâtres dedans, dans lesquels il se trouve un noyau garni d'une amende de nulle vertu.

L'arbre qui les porte est grand, & a ses feüilles comme le laurier, & ces fruits se trouvent attachez aux branches en forme de petites gourdes d'une couleur jaune.

On choisira ces Mirabolans bien nourris, nouveaux, étant facile à se carier, à cause qu'ils sont d'une substance legere, haut en couleur, les plus unis & les plus astringent au goût qu'il se pourra.

## C H A P I T R E    X X X V I .

*Des Mirabolans Emblis.*

**L**es Mirabolans *Emblis*, sont des fruits noirâtres comme chagrinez, de la grosseur d'une Noix de Galles, facile à se mettre par quartiers lorsqu'ils sont un peu gros & ouverts. C'est pourquoy presque tous ceux que nous voyons, sont défaits & par quartiers.

L'arbre qui les porte est de la hauteur d'un Palmier, & a ses feuilles approchantes de celles de la fougere.

On les choisira les moins remplis de noyaux, ou autres ordures, à quoy ils sont fort sujets, au contraire les plus charnus & noirs que faire se pourra.

Les Indiens ne se servent point des Mirabolans *Emblis*, ny cru ny confit, comme ils font des quatre autres, si ce n'est lorsqu'il est encore vert, pour leur réjouir le cœur, à cause qu'ils sont aigrelets; mais s'en servent pour verdir les cuirs, comme les Corroyeurs font icy du Sumac, & pour faire de l'ancre.

Quelques-uns ont avancé que tous les Mirabolans croissent sur un même arbre, ce qui est bien éloigné de la verité comme on le vient de voir; & quoy qu'ils croissent tous aux grandes Indes, ils sont éloignez les uns des autres de plus de cinquante lieuës.

Les Citrins que les Indiens appellent *Arare*, purgent la bile.

Les Mirabolans Indiens que les peuples appellent *Rezannale*, & les *Belleris Gotin* purgent la mélancolie.

Les *Emblis*, dit *Annuale* par les Indiens, & les *Chepule Areca*, purge la pituite.

On se sert assez souvent dans la Pharmacie de ces cinq especes de Mirabolans, où il n'ont besoin d'autre choix que d'être comme cy-dessus, & d'en ôter les noyaux avant que d'être employé.

## C H A P I T R E    X X X V I I .

*Des Areca.*

**L**es Areca sont des fruits dont il y en a de deux sortes: Sçavoir, d'à demy ronds & d'autres en pyramides. Ces petits fruits sont tout à fait semblables, principalement au dedans à une muscade cassée, qui nous sont apportez de divers endroits des Indes, mais comme nous n'en faisons aucun commerce attendu la grande rareté, c'est pour ce sujet que je n'en ay rien dit.

Les Indiens se servent de l'Areca du Betel & de huitres brûlées, pour faire une sorte de dragée dont ils se servent communement; cette composition est écrite dans quantité d'Auteurs, c'est ce qui a fait que je n'en ay rien dit.

L'arbre portant l'Areca est à la planche des poivres, & le fruit à l'Estampe cy-devant avec les Mirabolans marqué A.

## CHAPITRE XXXVIII.

*De la Colloquinte.*

**L**A Colloquinte est un fruit de la grosseur de nos pommes de rainettes, qui croît sur une plante rampante, qui a ses feuilles vertes, assez approchantes de celles du concombre. Ce fruit étant sur son pied est de la couleur de nos callebasses, & croît en quantité dans plusieurs endroits du Levant, d'où les Colloquintes nous sont apportées toutes mondées de leur première peau qui est jaune.

On choisira les Colloquintes en belles pommes blanches, légères, rondes, les moins sales & rompuës qu'il se pourra.

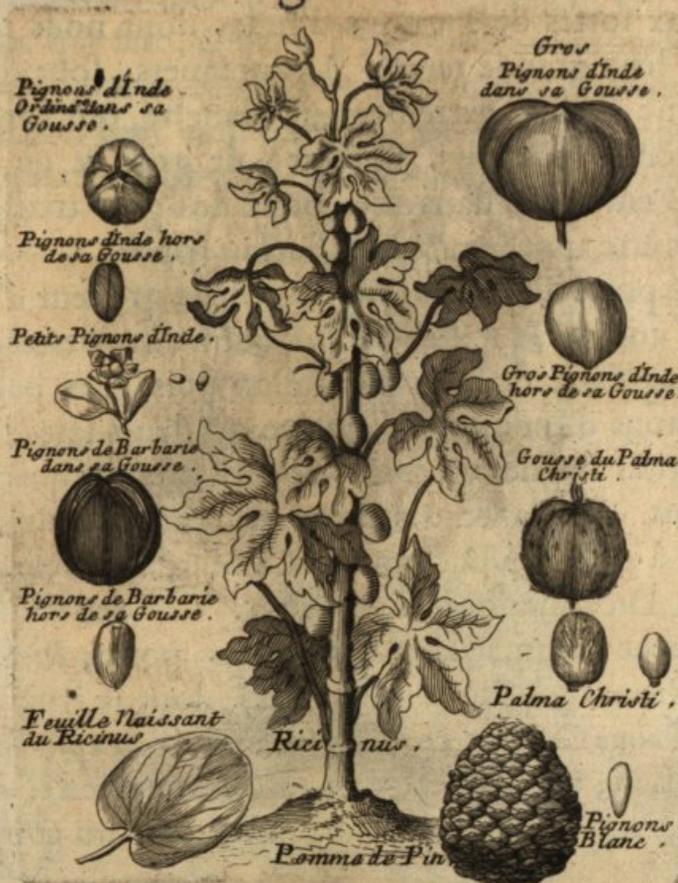
Ceux qui tireront les Colloquintes de Marseille, ou autres endroits, recommanderont à leurs correspondants de les faire bien accommoder, de peur qu'elle ne se brise, & que les pepins ne se séparent, parce que s'ils ne sont bien accommodés, ceux qui croiront avoir cent livres de belle Colloquinte, n'en trouveront que quarante, & le reste en pepins; ce qui cause une grosse perte, en ce que ces pepins ne sont propre qu'à jeter.

La Colloquinte est une drogue la plus amère, & la plus purgative qu'il y ait dans la médecine; c'est pourquoy il ne s'en faut servir qu'avec de grandes précautions, & surtout rejeter les pepins comme j'ay déjà dit.

Les Confiseurs couvrent ces pepins de sucre, & en font des dragées qu'ils vendent pour attraper les petits enfans, & même les grandes personnes, surtout les jours de réjouissances; mais il y a des Apoticaire qui s'en servent après les avoir réduits en poudre, pour mettre dans les compositions purgatives, surtout dans le Lenerif commun, ce qui est un grand abus, & un très-méchant remède. Pour ce qui est des Colporteurs ou faiseurs de Bernez, ils ne savent ce que c'est que d'employer de la colloquinte, ne se servant que des pepins.

## CHAPITRE XXXIX.

## Des Pignons d'Inde.



Les Pignons d'Inde sont de petites amandes d'un blanc jaunatre, de la grosseur d'un pois, mais plus longues, d'un goût desagrecable, accompagné d'une grande acrimonie. Ces petites amandes sont couvertes chacune d'une pellicule blanche, extrêmement mince, & d'une petite coque dure & assez épaisse, ce qui fait qu'elle se casse facilement. Ces petits fruits naissent dans une gousse, ou coque triangulaire, où il s'en trouve le plus souvent trois ensemble. La plante qui porte ce fruit est nommée dans le *Paradisus Batarvus* de M. Hermans, *Ricinus arbor fructu glabro grana tiglia Officinis dicta*, qui signifie *Ricinus* arbre à fruit lisse, nommé grain de Tilli. La figure de la plante, les feuilles & les fleurs me sont inconnuës; néanmoins je diray que je croy que c'est cette plante cy-dessus représentée qui porte ces Pignons d'Inde, ils doivent être nouveaux, bien pesants, les moins remplis de coques vuides & de cassez, ou autres corps étrangers, qu'il sera possible. On prendra garde qu'ils soient veritables, en ce qu'il y en a qui supposent les fruits du *Palma Christi* à leur place, ce qui est assez difficile à connoître quand le *Palma Christi* n'est pas bariolé; car pour celui qui est bariolé, il est impossible, pour le peu que l'on s'y connoisse, d'y être trompé; mais pour celui qui est de la couleur du pignon d'Inde, il est assez difficile de le pouvoir d'istinguer.

Grain de Tilli.

L'usage des Pignons d'Inde est de purger; & en effet, c'est un des grands purgatifs que nous ayons, ce qui fait que l'on ne s'en doit servir qu'avec des grandes precautions, & ne les donner qu'à des personnes extrêmement robustes. A l'égard de la doze, on en prend un, deux, & jusqu'à trois, suivant la disposition des personnes. Quelques-uns assurent qu'il n'y a que la petite pellicule

mince qui se trouve sur ces amandes qui aye la qualité de purger, ce que je n'ose assurer pour n'en être certain.

Gros Pignons de Barbarie.

Outre ces Pignons d'Inde que nous appellons mal à propos petits Pignons, nous en vendons encore d'une autre sorte qu'on appelle Pignons de Barbarie, gros Pignons d'Inde ou de l'Amérique, & sont ces sortes de Pignons que Gaspard Bauhin appelle *Ricinus americanus semine nigro*.

Gros Pignons d'Inde.

Il y a encore deux sortes de Pignons d'Inde, dont nous ne faisons aucun commerce à cause de leur grande rareté. Les premiers, sont des amandes de la grosseur & figure d'une aveline extrêmement blanche, qui sont couverts d'une coque dure de différentes couleurs. Sçavoir, de grise & de rougeatre. Ces Pignons naissent trois ensemble dans une coque de figure triangulaire. La plante qui les produit peut être appelée *Ricinus fructu maximo*.

Petits Pignons d'Inde.

Les seconds sont de petits Pignons languets, de la grosseur d'une tête d'épingle bariolé à peu près comme le *Palma Christi*, qui naissent trois ensemble dans une petite gouffe triangulaire de la grosseur d'un pois. Ces petites gouffes different des autres Pignons d'Inde; parce que ce qui leurs sert de gouffe & d'enveloppe, sont cinq petites feuilles veloutées & verdâtres, & qui toutes ensemble font la figure cy-dessus. La plante qui porte ces petits Pignons, a ses feuilles tout à fait semblables à celles du Dictame de Candie, à la reserve qu'elles sont verdâtres, & celles du Dictame sont blanchâtres. Ces petits Pignons sont extrêmement rares; on peut nommer la plante qui les porte, *Ricinus Indicus fructu minimo*, qui signifie *Ricinus*, ou Pignon des Indes, dont le fruit est tres petit.

Palma Christi & Epurges.

Pour ce qui est du *Palma Christi* gros & petit, aussi bien que de la graine d'épures, je n'en diray rien, parce que quantité d'Auteurs en traitent. Et de plus, c'est que tout ce qu'il y a d'honnêtes gens n'en font aucun commerce.

## CHAPITRE XL.

### Des Pignons blanc.

Pignons doux.

Pignolas.

Les Pignons blancs sont de petites amandes languettes, & à demy rondes, d'un goût doux, ce qui leur a fait donner le nom de Pignons doux. Ces petites amandes sont couvertes d'une pelicule mince, legere, rougeatre, & d'un noyau fort dur. Ces noyaux garni de leurs amandes se trouvent dans les pommes de pin, & sont appellez pour ce sujet Pignon, Pignolas, ou Amandes du fruit du pin.

Les Pignons que nous vendons viennent de la Catalogne, il en vient aussi en Provence & Languedoc, & en plusieurs autres endroits de la France: pour retirer les Pignons des Pommes de Pin, on les jette dans des fours chauds, où on les met sur le feu pour les faire ouvrir. Ensuite de cela on casse ces noyaux, & on en retire les Pignons que l'on envoie en differends endroits.

On doit choisir les Pignons blancs, nouveaux, les plus gros, & les moins remplis de coques & de plusieurs pelicules, que faire se pourra, qu'ils soient d'un goût doux. Et un mot, qu'il ne sente ny l'huile, ny le moisy. Quelques-uns pretendent que leurs pelicules est ce qui les conserve, à quoy je ne puis contredire, pour n'y avoir jamais reconnu aucun effet sensible; il sera facile de se contenter, tant parce que si ces pelicules ne leurs font point de bien, ils ne

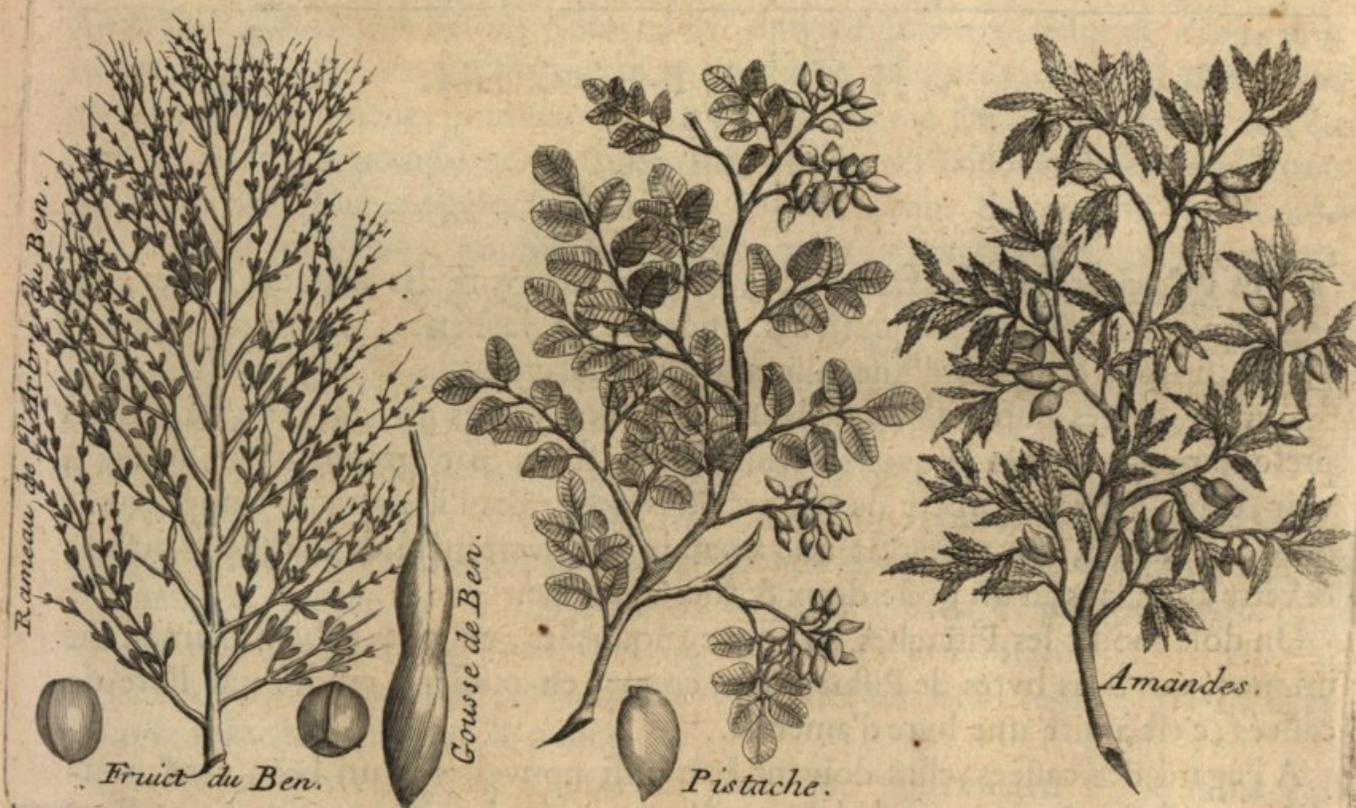
leurs feront point de mal ; & de plus , c'est qu'ils ne sont pas capables de leurs causer aucun dechet , à cause qu'elles sont extrêmement legeres , mais en empêchent seulement la vente à ceux qui ne s'y connoissent pas.

Les Pignons blancs sont fort en usage , sur tout en Carême , pour faire plusieurs ragoût. Les Confiseurs les couvrent de sucre , après les avoir mis quelque temps à l'étuve dans du son pour les dégraisser. On en tire aussi par expression une huile qui sert , & qui a à peu près les mêmes qualitez que l'huile d'amendes douces , surtout quand elle est faite de Pignons nouveaux.

Les Pignons blancs sont aussi quelque peu en usage , pour donner aux Serins de Canaries. La pâte dont on a tiré l'huile sert à laver les mains.

Huile de  
Pignons  
blancs.

## CHAPITRE XLI.

*Du Ben blanc.*

**L**E Ben Blanc est un fruit triangulaire de différentes couleurs , de la grosseur d'une petite noisette , y en ayant de blanc & de gris , dans lesquels ils s'y trouve une amande blanche , d'un goût doux & assez désagréable.

L'arbre qui porte le Ben est fort rare en Europe , & l'Estampe cy-dessus gravée est tirée d'après celui qui est à Rome dans le Jardin du Cardinal Farnese.

On doit choisir le Ben nouveau , que l'amande en soit blanche , & le plus pesant & le plus gros qu'il se pourra.

Le Ben n'a autre usage que je sçache , que pour en tirer l'huile , qui a de très-grandes proprietes. La premiere , en ce qu'elle n'a nul goût ny odeur , & qu'elle ne rancit jamais , ce qui est cause qu'elle a beaucoup d'usage par les Parfumeurs , ou autres , pour tirer l'odeur des fleurs , comme de jasmin , de fleur d'orange , de tubereuse , & autres fleurs semblables ; & cette huile empreint de l'o-

leur de ces fleurs est appellée essence de jassemín, de fleur d'orange, ainsi du reste; mais ceux qui font ces essences, surtout la plupart des Parfumeurs, au lieu de se servir de l'huile de Ben, à cause de sa cherté, se contentent de l'huile d'amandes, & même assez souvent de l'huile d'olive pour en faire meilleur marché. A l'égard de leurs préparations je n'en diray rien, renvoyant le lecteur à un petit livre nouveau fait par le Sieur Barbe Parfumeur, qui en traite assez au long, du moins à ce que je crois, n'y ayant pas grande connoissance. J'avertiray néanmoins que si la maniere de faire ces parfums n'est pas plus juste que l'histoire des drogues, dont il s'est voulu mêler d'écrire, l'on n'en doit tenir aucun compte, d'autant que tout ce qu'il dit touchant les marchandises que nous vendons est faux, & il auroit beaucoup mieux fait de ne parler que de ce qui regarde sa profession que de vouloir parler de celle des autres, où il n'a aucune connoissance, que de dire des choses qui n'ont jamais été n'y jamais ne seront, principalement au sujet de l'ambre gris, du musc, de la civette, du benjon, du storax, du baume du Perou, du mahalep, qu'il appelle mal à propos macanet, de l'eau de la Reine d'Hongrie, ainsi de quelques-autres.

---

 CHAPITRE XLII.

*Des Pistaches.*

**L**es Pistaches sont des fruits de la grosseur & figure des amandes vertes, que l'on nous apporte de plusieurs endroits de la Perse, & autres lieux de l'Asie, surtout d'auprés d'une ville appellée Malaver.

L'arbre qui les porte est de la hauteur de nos jeunes noyers, & a ses feüilles presque rondes, après lesquelles naissent des fruits par grappes assez beaux à voir, étant d'un vert mêlé de rouge. Sous cette peau il s'y trouve une coque dure & blanche, qui renferme une amande d'un vert mêlé de rouge par dessus, & verte au dedans, d'un goût doux & fort agreable.

On doit choisir les Pistaches en coque, nouvelles, pesantes & bien pleines. En un mot, que trois livres de Pistaches en coque, en puissent rendre une livre de cassées, c'est à dire une livre d'amende.

Pistaches  
cassées.

A l'égard des cassées, elles doivent être aussi nouvelles, d'un beau verd, rougeatre au dessus & verte au dedans, ne sentant l'huile ny le moisy, nouvelles, cassées, & les moins brisées que faire se pourra. A l'égard de leur grosseur, les uns estiment les grosses, les autres les petites, principalement les Confiseurs, en ce qu'ils n'ont pas la peine de les couper avant que de les couvrir de sucre, pour en faire ce que nous appellons Pistaches en dragée. On se sert encore des Pistaches pour faire des ragoûts.

Pistache en  
dragée.

Les Pistaches sont tres peu usitées dans la medecine, en ce qu'elles entrent dans quelques compositions galleniques, étant fort propres pour rechauffer les vieillards.

Huile de  
Pistache.

On peut tirer des Pistaches une huile, mais le peu d'usage qu'elle a, fait que je n'en diray rien.

