

CHAPITRE XLIII.

Des Amandes.

Nous vendons ordinairement de deux sortes d'amandes, ſçavoir, les douces & les ameres.

Les arbres qui les portent ſont ſi communs, que je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune relation, me contentant ſeulement de dire que les amandes, tant douces qu'ameres, viennent de pluſieurs endroits, comme de la Provence, du Languedoc, de Barbarie, & de Chinon en Touraine; mais les plus eſtimées de toutes, ſont celles qui croiſſent dans le Comtat Venaiſin proche Avignon; parce qu'elles ſont ordinairement larges, hautes en couleurs, c'eſt à dire, rougeatre au deſſus & blanches en dedans, d'un goût doux & agreable, qui eſt le contraire de celles de Chinon & de Barbarie, qui ſont petites & à demy rondes. Ainſi ceux qui auront beſoin d'amandes, doivent preferer celles de Comtat à toutes autres, par les raiſons que j'ay cy-deſſus alleguées, & qu'il n'importe comme elles viennent, pourveu qu'elles ſoient comme j'ay dit cy-deſſus. A l'égard de ceux qui prendront les tonneaux, caſſes, ou balles entieres, prendront garde qu'elles ſoient égales par tout; car nous avons de certains Marchands tant à Lyon qu'à Paris, qui ſçavent ſi bien parer la marchandiſe, qu'à moins qu'on ne la regarde de tous côtéz, on eſt bien en riſque d'être trompez.

A l'égard de l'usage des amandes douces, elles ſont ſi grandes & ſi connues de tout le monde, qu'il eſt comme inutile que j'en parle; je me contenteray ſeulement de traiter de l'huile que l'on en tire, comme étant une marchandiſe d'une tres-grande conſequence, pour le grand usage que l'on en fait.

Outre les Amandes douces caſſées, que l'on nous apporte des lieux cy-deſſus nommez, nous en vendons encore en coques, à qui l'on a donné le nom d'amande en coque tendre, & mal à propos celuy de Florence, puisſque toutes celles que nous debitions viennent du Languedoc & de la Touraine.

Ces Amandes pour être parfaites, doivent être tendres, c'eſt à dire qu'elles s'écrasent facilement ſous le pouce.

Ces Amandes n'ont point d'autres usages, que pour mettre ſur la table des Grands Seigneurs.

CHAPITRE XLIV.

De l'Huile d'Amandes douces.

L'Huile d'Amandes douces ſe prépare en diverſes manieres. Les uns pillent les amandes, les autres les pillent telles qu'elles viennent, les uns les reduiſent en pâte à force de les battre, les autres ne les font que concasser, & les paſſer par un gros tamis de crin. Enfin les uns employent de bonnes amandes, les autres des méchantes. En un mot chacun la fait ſuivant ſa capacité, & ſelon qu'il a de la conſcience; & afin d'ovier aux grands abus qui ſe font ſur cette

Huile ; & pour épargner la peine à ceux qui ne la sçavent pas faire , je diray icy de la maniere dont elle doit être faite.

On prendra une livre & demy d'amandes douces , pélées , bien seches , nouvelles , ne sentant l'huile , le rance , ny le moisy , que l'on mettra dans un mortier bien net , & après les avoir concassés , on les passera par un gros tamis de crin , & lorsqu'elles seront passées on les mettra dans une toile de crin double à la presse , entre deux plaques d'étain , d'acier poly , de cuivre , ou de fer blanc , & on les pressera doucement & également , de peur que la toile ne creve , & que les presses ne cassent , & lorsque le tout sera pressé comme elle le doit être , on retirera une huile douce. En un mot , doüée de toutes les bonnes qualitez , & presque sans fesses , ce qui n'arrive pas à celle qui est faite d'amandes sans peler , & qui ont été réduites en pâte à force de les battre.

Il faut bien se donner de garde de tirer l'huile des amandes , de la maniere que l'enseigne le Dictionnaire Pharmaceutique pour deux raisons. La premiere , c'est que les amandes ne rendent point d'huile en sortant de l'eau chaude , pour bien esorée qu'elles puissent être ; la seconde , c'est que l'on creveroit autant de toile comme un Tisserant en pourroit faire. Non plus quand il dit que l'on doit chauffer au bain Marie les amandes ameres , pour en tirer l'huile , je ne sçay pas qu'elle difference & qu'elle difficulté il trouve plus à tirer l'huile d'amandes ameres qu'à celles d'amandes douces.

Je suis persuadé que ceux qui liront cet article ne desaproveront pas la maniere de faire cette huile par plusieurs raisons. La premiere , parce que l'on a moins de peine ; la seconde , parce qu'elle est plutôt faite ; la troisieme , parce qu'elle donne moins de fesse ; & la quatrieme , parce que je ne sçache jamais personne qui en ait parlé.

Differentes
sortes
d'huiles,
Huile de
Figuier
d'Enfer.

De cette maniere l'on peut faire les huiles d'amandes ameres , de noisette , d'avelines , de noix , de ben , de pignons blancs , de gros pignons , qui est ce que nous appellons huile de Figuier d'Enfer , qui est fort en usage parmy les Sauvages , pour faire mourir la vermine , de *Palma Christi* , de Pavot blanc , des quatre semences , de chenevis , de graine de Lin , ainsi de quantité de fruits ou semences , dont on desire tirer l'huile par expression & sans feu.

A l'égard du choix de toutes ces huiles , la meilleur connoissance que j'en puis donner , est de l'acheter d'honnêtes gens , incapables de les frauder , & d'y mettre le prix , & ne pas les acheter de ces Coureurs & Colporteurs , sur tout l'huile d'amandes douces que l'on porte de boutique en boutique , n'étant faite que de vieilles amandes pourries & gâtées , ou bien des quartiers d'amandes des Confiseurs , en sorte que l'huile qui en est faite est incapable d'entrer dans le corps humain par son méchant goût , & par le goût de rôty qu'elle a , à cause que ces quartiers d'amandes dont ils se servent , ont été mis à l'étuve pour les faire secher ; ainsi de mille autres abus qui se font sur cette marchandise.

Outre l'huile d'amandes douces tirées sans feu , on nous en envoie d'autres de divers endroits dans des pieces de differends poids qui est tirée avec le feu , ainsi qui ne doit avoir d'autres usages que pour brûler.

L'huile d'amande douce tirée sans feu , est fort en usage pour plusieurs maladies où il est question d'adoucir , & même pour frotter quelques parties du corps affligés ; mais son plus grand usage est pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez.

Pâte d'a-
mande.

La pâte des amandes douces pélées , peut servir à laver & à dégraisser les mains.

Pour ce qui est des amandes ameres, elles n'ont point d'autres choix que d'être aussi hautes en couleurs, les plus larges, les moins brisées, & les plus nouvelles qu'il se pourra, & prendre garde qu'elles ne soient mélangées d'amandes douces, comme il n'arrive que trop souvent, surtout quand les amandes ameres sont cheres.

Les amandes ameres ont beaucoup d'usage chez les Confiseurs pour faire des biscuits surnommez d'amandes ameres. Elles sont aussi en usage pour faire des pâtes pour laver les mains, & pour en tirer une huile par expression & sans feu, comme j'ay déjà dit, qui est tres propre pour guerir les maux d'oreilles, mélangées avec tant soit peu d'eau de vie, ou d'esprit de vin. La pâte des amandes ameres est fort propre pour dégrasser les mains, en ce qu'elle les blanchit mieux que la pâte des amandes douces.

Biscuit
d'amandes
ameres.

CHAPITRE XLV.

Des Citrons.

Les Citrons doux & aigres, sont des fruits fort communs, & connus de tout le monde, ce qui fera que je n'en diray rien, me contentant seulement de dire que ceux que nous vendons viennent de S. Remmes, en Riviere de Gennes, de Nice, de Manton, petite ville appartenante au Duc de Savoye, d'où il nous viennent par mer & par terre à Marseille, Lyon, Rouïanne, & de-là à Paris.

La vente des Citrons ne se fait dans les villes cy-dessus, à la reserve de Nice, que par la deliberation du Conseil de la ville; ce qui arrive deux fois l'année, c'est à dire au mois de May & Septembre, quelquefois aussi trois fois, suivant que la recolte en a été grande. Lorsque la vente des Citrons se fait, ou que quelques Marchands en veut acheter des Bourgeois, les Senfals ou Courtiers

les choisissent eux mêmes, & ne prennent que ceux qui sont de receptes, & qui passe par un anneau de fer rond fait exprés; car tous ceux qui passent par l'anneau de fer sont rebutez, & ne servent que pour en tirer le suc que l'on transporte en Avignon & à Lyon pour les Teinturiers du grand teint.

A l'égard du choix des Citrons doux & aigres, la marchandise est trop connue pour m'y arrêter.

C H A P I T R E XLVI.

De l'Huile de Citron.

Essence de
Cedre.

Nous vendons de deux sortes d'Huiles de Citron; sçavoir, la commune & l'Essence de Cedre. La premiere & la plus estimée, est celle qui porte le nom d'Huile ou d'Essence de Cedre, ou d'essence fine, qui se fait en deux manieres; sçavoir, par le moyen des zestes de Citron, ou des Citrons que l'on rape; & par le moyen de l'eau & d'un alambic, on en tire une huile blanche & fort odorante, tout à fait semblable à l'Huile d'Amandes douces, à la reserve qu'elle n'est pas si grasse. La seconde, qui est l'Huile de Citron commune, qui est une huile verdâtre, claire & odorante, se tire aussi par le moyen d'un alambic, des Bacchas, ou de la Lie qui se trouve au fond des tonneaux, dans quoy l'on a mis reposer le jus de citron, & cinquante livre de cette Lie, ou Bacchas, rendent ordinairement trois livres d'huile claire, plus ou moins, suivant la bonté & nouveauté des citrons.

Les Huiles de Citron sont usitées par les Parfumeurs, à cause de leur agreable odeur, sur tout l'Essence de Cedre.

Aigre de
Cedre.

A l'égard de l'Aigre de Cedre, c'est un suc que l'on tire d'une certaine espece de citrons à demy murs qui viennent de Bourgaire, proche S. Remmes, d'où il est transporté en differends endroits.

L'usage de l'Aigre de Cedre est aussi pour les Parfumeurs, & pour plusieurs autres personnes qui s'en servent.

C H A P I T R E XLVII.

Des Citrons confits.

LOn nous envoie de Madere des petits Citrons de differentes grosseurs, confits au sucre de deux sortes de manieres; sçavoir, secs & liquides. Ces petits citrons sont un tres agreable manger, lesquels pour être parfaits doivent être bien confits, tendres, verts & nouveaux.

Ecorce de
Citron
confite.

Outre ces Citrons il nous vient encore de Madere l'écorce de Citron confite ou seche, que pour être de la bonne qualité, il faut qu'elle soit nouvelle, en petite côte, claire & transparente, la plus verte au dessus, & la plus glacée au dessous qu'il se pourra, qu'elle soit charnuë, facile à couper, & bien seche, non piquée, c'est à dire qu'elle ne soit point remplie de taches noires, ce qui ne luy vient que par l'humidité qu'elle acquiert en vieillissant.

L'écorce

L'écorce de Citron est fort en usage, à cause que c'est un excellent manger; il y a encore des Citronnats qui est de l'écorce de Citrons confite, & coupée par tailladins.

Les Turcs font avec le jus de Citron & du sucre, ce qu'ils appellent Sorbec, dont le meilleur vient d'Alexandrie.

Sorbec
d'Alexan-
drie.

Avec le jus de Citron clarifié & de beau sucre, on en fait un sirop qui est ce que nous appellons Sirop de Citron; & les Apoticaire Sirop de Limon, dont on se sert, mis dans de l'eau, pour rafraichir & étancher la soif.

Pour ce qui est du jus de Citron qui se vend à Paris, il doit être entièrement rejeté, n'étant fait pour la plupart, que de Citrons pourris. Ainsi ceux qui en auront besoin, feront mieux de le faire eux mêmes que de l'acheter tout fait.

CHAPITRE XLVIII.

Des Oranges.



Bigarades.



*Orange
Aigres.*



*Orange de la
Chine.*

Les Oranges douces & aigres, viennent de Nice, de l'Asiouta, de Grace, des Isles d'Hyerès, de Genes, de Portugal, des Isles de l'Amérique, & même de la Chine; mais la plus grande partie de celles que nous voyons aujourd'hui viennent de Provence, où elles se vendent indifféremment sans aucune règle.

Les Oranges, aussi-bien que les Citrons, sont si communes que je n'en diray rien.

On confit les Oranges entières, après les avoir pelées, & vuidées au sucre, & on en fait ce que nous appellons Oranges entières, ou Ecorce d'Orange confite, dont la plus belle est celle qui se fait à Tours; parce qu'elle est plus claire, plus transparente, & plus haute en couleur.

Ecorce
d'Orange.

Nous faisons venir de Lyon l'écorce d'orange coupée par lardons, qui est ce

Orangest.

I. Partie.

** Gg

que nous appellons Orangeat, que l'on couvre de sucre, & ensuite est appellé Orangeât en dragée.

Fleurs d'Oranges confite.

Eau de Naphe, ou de fleurs d'orange.

Neroli.

Outre le gros negoce que nous faisons des Oranges douces & aigres, & même des Bigarades, nous vendons de plus les Fleurs d'Oranges confites, que nous faisons venir d'Italie & de Provence. L'eau distillée, qui est ce que nous appellons Eau de Naphe, ou de Fleurs d'Orange, qui vient aussi de Provence, dont les Parfumeurs & autres se servent pour parfumer. Celle qui est de la bonne qualité, doit être amere au goût, d'une odeur suave, fort agreable, & de l'année; car aussi-tôt que cette eau a plus d'un an, son odeur se perd. Ceux qui distillent les Fleurs d'Oranges, tirent une huile claire & extrêmement odorante, à qui les Parfumeurs ont donné le nom de Neroli, dont le plus parfait se fait à Rome, & celuy d'après en Provence. Neanmoins on doit s'assurer que c'est une vieille erreur, en ce qu'il est facile de faire du Neroli à Paris meilleur qu'en Italie & en Provence; la raison en est que l'Italie & la Provence étant plus chaud que nôtre climat, le Soleil en dissipe plus facilement l'odeur; mais avec cette difference neanmoins, que l'on en tirera bien moins que dans le pays chauds; parce que tout le monde doit sçavoir que l'odeur des Fleurs ne provient que de l'ardeur du Soleil & de la Rosée, c'est ce qui fait que l'on peut faire en Italie & en Provence, plusieurs travaux ou distillations; c'est à dire, que si les fleurs sont un mois à Paris dans leurs forces, elles le feront deux en Provence, & trois en Italie, à cause de la proximité du Soleil.

Huile d'orange & de petit grain.

Les Provençaux nous envoient une huile que l'on tire des zestes, & de la peau des Oranges, par le moyen de l'eau & d'un alambic, & cette huile est d'une odeur fort suave. Ils nous en apportent encore d'une autre sorte, qui est ce que nous appellons huile de petit grain, qui est faite d'orangelettes, qu'ils distillent dans un alambic, avec une quantité suffisante d'eau, après les avoir fait tremper cinq ou six jours dans la même eau. Cette huile est d'un jaune doré, d'une odeur forte & odorante.

Ces Huiles d'Oranges sont d'excellens remedes pour guerir les vers des petits enfans, aussi-bien que l'eau qui a servi à en tirer l'huile; c'est pour ce sujet que les Parfumeurs de Provence en portent beaucoup par bouteille & par barils, à divers particuliers, pour donner aux petits enfans. La plus grande quantité de ces huiles se font à Grace, à Biot, à trois lieuës de Grace, aux Canettes & à Nice.

On sera averty que toutes ces huiles qui viennent de Provence, sont pour la pluspart falsifiez ou additionnez d'huile de Ben, ou d'amendes douces, c'est pour ce sujet que l'on ne doit acheter que d'honnêtes gens, & ne pas s'attacher au bon marché, principalement quand c'est pour guerir les vers des petits enfans.

Poudre cordiale.

Nous vendons de plus les petites Oranges, ou Orangelettes, aux Pattenotriers, ou faiseurs de chapelets. Elles ont encore quelques usages par ceux qui ont des cotaires, en ce qu'elles ne se corrompent point. Les rapures de ces Oranges reduites en poudre, avec égale partie d'écorce de citron seche, & autres drogues, & après avoir reduit le tout en poudre, on en compose une poudre cordiale, universelle, propre pour guerir plusieurs maladies qui arrivent aux chevaux, ainsi qu'il est porté plus au long au Livre du Parfait Maréchal, fait par feu M. de Soleysel, à la page 44. & 45. où elles sont décrites tout au long, aussi-bien que tous les autres remedes propres & convenables pour ces sortes d'animaux, desquels remedes Messieurs les Apoticaire ne veulent prendre aucune connoissance, disant pour raison que cela est au dessous d'eux; & com-

me le Roy veut & entend que le public soit servi, il est d'une nécessité absolue que les Epiciers en ayent & en debitent actuellement; afin que ceux qui en auront besoin en puissent toujours trouver de près chez eux, à moins que les Apoticares n'en veulent preparer eux mêmes, & en faire le débit, étant d'une nécessité absolue que quelques-uns en vendent & debitent.

CHAPITRE XLIX.

De l'Ananas.

L'On peut à tres-juste titre, suivant le R. P. du Tertre, appeller l'Ananas, le Roy des fruits, parce qu'il est le plus beau, & le meilleur de tous ceux qui sont sur la terre. C'est sans doute pour cette raison, que le Roy des Roys luy a mis une couronne sur la tête, qui est comme une marque essentielle de sa Royauté, puis qu'à la chute du pere, il produit un jeune Roy qui luy succede en toutes ses admirables qualitez: Il est vray qu'il y a encore d'autres rejettons au dessous du fruit, & même au dessous de la tige qui produisent des Ananas en bien moins de temps, & même avec plus de facilité que celuy qui luy sert de couronne, mais il est aussi veritable que le fruit produit par celuy-cy, est incomparablement plus beau que les autres.

Ce fruit croît sur une tige ronde, grosse de deux pouces, & haute d'un pied & demy, laquelle sort du milieu de sa plante, comme l'artichaux du milieu de ses feuilles: elles sont longues environ de trois pieds, larges de quatre doigts, canelées à guises de petits canaux, & toutes herissées sur le bord de petites pointes picquantes, & finissent en aboutissant à une petite pointe qui picque comme une éguille.

Au commencement ce fruit n'est pas si gros que le poing, & le bouquet de feuilles où est la petite couronne qu'il porte sur la tête, est rouge comme di

feu ; de chacune des écailles de l'écorce du fruit (dont la figure & non la substance, est fort semblables aux pommes du pin) sort une petite fleur purpurine, qui tombe & se fanne à mesure que le fruit grossit.

Nos habitans en distinguent de trois sortes, auxquelles se peuvent rapporter toutes les autres : à sçavoir, le gros Ananas blanc, le pain de sucre, & la pomme de rainette.

Le premier a quelquefois huit ou dix pouces de diametre, & quinze ou seize pouces de haut. Sa chair est blanche & fibreuse, mais son écorce devient jaune comme de l'or. Quand il est meur, il exhale une odeur ravissante, qui tire fort à celle de nos coings, mais beaucoup plus suave. Quoy qu'il soit plus gros & plus beau que les autres, son goût n'est pas si excellent, aussi n'est-il pas tant estimé ; il agace plutôt les dents, & fait plutôt saigner les gençives. que les autres.

Le second porte le nom de sa forme, parce qu'il est tout semblable à un pain de sucre : il a les feuilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & ne jaunit pas tant. Son goût est meilleur, mais il fait aussi saigner les gençives de ceux qui en mangent beaucoup. J'ay trouvé dans celuy-cy de la graine semblable à la graine du Cresson Alenois ; quoyque pourtant ce soit une opinion generale que l'Ananas ne graine jamais.

Le troisieme est le plus petit, mais c'est le plus excellent, & est appellé pomme de rainette, à cause que son goût a cela de particulier, qu'il tire à l'odeur & au goût de ce fruit : Il n'agace presque point les dents, & ne fait point saigner la bouche, si ce n'est quand on en mange excessivement.

Voilà ce qu'ils ont de particulier, mais tous conviennent en ce qu'ils croissent d'une même façon, portent tous le bouquet de feuilles, ou la couronne sur la tête, & ont l'écorce en pomme de pin, laquelle se leve pourtant, & se coupe comme celle du melon : & bien que la chair, tant des uns que des autres, soit fibreuse, elle se fond toute en eau dans la bouche, & est si savoureuse que je ne la sçaurois mieux exprimer, sinon en disant qu'elle a le goût de la Pesche, de la Pomme, du Coing, & du Muscat tout ensemble.

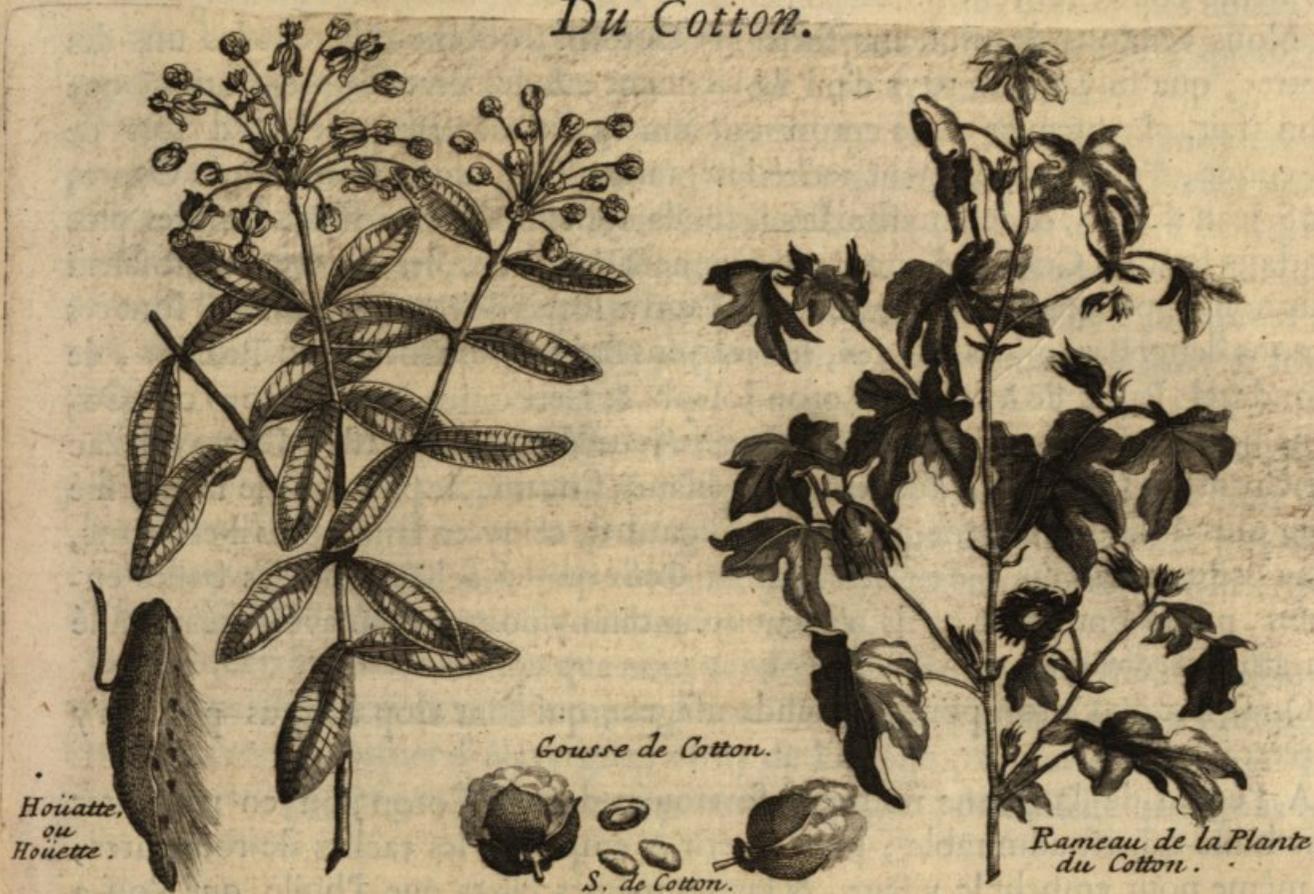
Quelques-uns pour luy ôter cette qualité qui fait saigner les gençives, & enflâme la gorge de ceux qui en mangent beaucoup, ou le mangent avant qu'il soit meur ; après l'avoir dépouillé de son écorce, & coupé par roüelles, le laissent un peu de temps tremper dans le vin d'Espagne, & non seulement l'Ananas quitte ce qu'il a de malin, mais il communique au vin, un goût & une odeur fort agreable.

On fait un vin de son suc, qui vaut presque de la Malvoisie, & qui enyvre aussi-bien que le plus fort vin que nous ayons en France. Si on conserve ce vin plus de trois semaines, il se tourne & semble être entierement gâté ; mais si on se donne patience encore autant de temps, il revient dans son entier, & même est plus fort & plus fameux qu'auparavant. Lors qu'on en use modere-ment, il recrée le cœur, réveille les esprits engourdis, & arrête les nausées de l'estomac, il est bon aux suppressions des urines, & est un contrepoison à ceux qui ont beu de l'eau de Manyoc : il faut pourtant que les femmes qui sont enceintes se gardent bien d'user de ce vin, & même de manger l'Ananas en quantité, car cela les feroit aussi-tôt avorter.

Nous vendons presentement à Paris des Ananas confits qui nous viennent des Isles, qui est un tres-bon mangé, surtout quand il a été bien confit.

Son usage est pour rétablir la chaleur naturelle des vieilles gens.

CHAPITRE L.

Du Cotton.

L E Cotton est une laine douce & blanche, que l'on trouve dans une espèce de coque brune, qui naît sur un arbrisseau en forme de buisson. Voicy ce que dit le R. P. du Tertre.

Au commencement que nos Isles furent habitées par les François, j'ay veu des habitans qui remplissoient leurs habitations de Cottonniers, dans l'esperance d'en faire quelque profit dans le commerce; mais la plupart des Marchands ne s'en voulant point charger, à cause qu'il tient trop de place, qu'il pese peu, & est dangereux pour le feu, ils ont été contraints de l'arracher, & n'en laisser que le long des lisieres des habitations.

Cet arbrisseau croît en buisson, & les rameaux qui s'étendent au large sont fort chargez de feuilles, un peu plus petite que celle du Sicomore, & presque de même figure: il pousse quantité de belles fleurs jaunes plus grandes que celles de la manthe musquée; le fond cette fleur est de couleur de pourpre, & elle en est toute rayée par le dedans; il y a un bouton ovale qui paroît au milieu, & qui croît avec le temps aussi gros qu'un œuf de pigeon: quand il est meur il devient noir, & se divisant en trois par le haut, le Cotton paroît blanc comme de la neige. Dans ce flocon qui se gonfle à la chaleur jusqu'à la grosseur d'un œuf de poule, il y a sept grains noirs aussi gros que des lupins attachez ensemble; le dedans en est blanc, oleagineux & de bon goût.

Le Cotton vient en grande abondance dans toutes ces Isles, & les Sauvages prennent un grand soin de le cultiver, comme une chose qui leur est fort utile pour faire leurs lits. J'ay remarqué une chose de la fleur du Cotton que les Auteurs n'ont pas connue, ou au moins ne l'ont pas écrite; c'est que les fleurs

enveloppées dans les feüilles du même arbre cuites sur la braize , rendent une huile rousse & visqueuse , qui guerit en peu de temps les vieilles ulceres. Je l'ay souvent experimenté avec de tres-heureux succez. La graine de cet arbrisseau enyvre les Perroquets ; mais elle est utilement employée contre les flux de sang, & même contre les venins.

Cotons en
laine.Cotons
filez.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cotons , qui ne different les uns des autres , que suivant les pays d'oü ils viennent , & les diverses preparations que l'on fait. Le premier est le coton en laine , c'est à dire , tel qu'il sort de la coque , d'oü on a seulement retiré les graines. Ces cotons viennent de Cypre , de S. Jean d'Acre , & de Smyrne. Les seconds sont les Cotons filez , dont les plus parfaits sont les Cotons d'once , qui viennent de Damas , les Cotons de Jerusalem que nous appellons Bazac ; il y a encore d'autres sortes de Cotons , comme sont ces cotons demy Bazac , de Rames , les moyens Bazacs , les Cotons de Beledin , de Gondezel , Payas de Motafin , Coton Joseph & Genequin : mais de tous ces Cotons nous ne vendons guere que celui de Jerusalem , & des Isles. Le vray Bazac ou Coton de Jerusalem , doit être bien blanc , fin , uni , le plus sec , le mieux filé & le plus égal que faire se pourra. A l'égard de celui en laine , plus il est blanc , long & doux , & plus il doit être estimé. Ceux qui en acheteront des balles entieres , prendront garde qu'ils n'ayent été moisî ny pourry pour avoir été mouillé ou aspergé d'eau

On se sert du Coton pour differends usages , qui sont trop connus pour m'y arrêter.

Huile de
Coco.

A l'égard de la graine noire qui se trouve dans le Coton , on en peut tirer une huile qui est admirable , pour guerir & emporter les taches de rousseurs , & même pour embelir le visage , & fait les mêmes effets que l'huile que l'on a tiré des Amandes du Coco , en la faisant fondre sur le feu , ainsi que font les Sauvages , surtout de l'Isle de l'Assomption , d'oü presque tous les cocos que nous vendons nous sont apportés.

CHAPITRE LI.

De la Hoüette.

LA Hoüette est une espeece de Coton qui se trouve dans des gouffes qui croissent sur une plante que les Botanistes appellent *Apocynum Cynocrampe* ; qui signifie choux de chien , dont la figure est cy-devant représentée à l'Estampe du Coton.

Ces plantes croissent en quantité proche d'Alexandrie d'Ægypte , sur tout dans les lieux humides & marécageux , d'oü nous vient la Hoüette que nous vendons. Cette Hoüette n'a autre usage que pour fourrer les robes des personnes de qualité.

Fil de Gui.
bray.

Nous vendons de plus le Lin , la filasse brutte & écritee , c'est à dire , telle que les Filassiers & Cordiers l'achètent de nous. Le fil de Guibray qui est fait d'étoupes filez , & ensuite mis par écheveau , après avoir été boüilli dans de l'eau & de la cendre pour en ôter la bourre , & lorsqu'il est bien blanc , tant pour avoir été lexive que pour avoir demeuré sur l'herbe , ils nous est apporté ou envoyé. Ce sont des Normands du Bourg de la Chapelle Mosche , qui est l'endroit où presque tout ce fil se fait : & ce qui luy a fait donner le surnom de Guibray , c'est

qu'autrefois ils ne nous l'envoyoient ny apportoient point, mais le vendoient tout à la Foire de Guibray.

Ce fil est fort en usage par les Ciriers, tant pour faire des cierges, de la bougie filée, que pour faire des collets blancs aux méches, ou bras de flambeaux.

A l'égard du lumignon, il se fait à Pont Sainte-Mexance, des étoupes de chanvre que l'on file à gauche, & ensuite on le met par plottes de treize à quatorze onces, & l'on s'en sert à faire des méches ou bras de flambeaux. Lumignons

Nous vendons encore les méches à mousquets, qui sont faites des mêmes étoupes, & toute la différence qu'il y a, c'est qu'elle est filée comme les cordes ordinaires, & ensuite on en assemble trois brins ensemble que l'on couvre de filasse, en sorte que ces trois brins ne paroissent qu'une, & après les avoir fait bouillir dans de l'eau & de la gravelée, pour luy donner la couleur qu'elle a, & après l'avoir fait secher, ils nous l'envoyent par bottes de différentes grosseurs & longueurs.

Nous vendons de plus la fisselle de Roüen & de Troyes, dont l'une nous vient par paquets, & l'autre par plottes, & n'a point d'autre choix que d'être bien seches, bien filées, c'est à dire la plus unie & la plus petite que faire se pourra, en prenant garde qu'elle soit belle dedans, principalement celle de Roüen, qui est fort sujette à n'être pas telle dedans que dessus.

Outre toutes les marchandises que nous vendons qui se tirent du lin & du chanvre, il nous est permis de vendre toutes sortes de papiers, dont il y en a plusieurs sortes : sçavoir, le papier d'Auvergne, celui de Limoge, & autres endroits. Le grand & petit papier gris blancs, ou à patron, & papier à demoiselle que nous tirons de Roüen.

CHAPITRE LII.

Des Olives.



Nous vendons à Paris de trois sortes d'Olives, qui ne different qu'en grosseur, & suivant le pays d'où elles viennent. Les plus estimées sont les Oliyes

de Vetonne dont il y en a de trois fortes ; ſçavoir, le gros & petit moule, & les femences ; celles d'après ſont les Olives d'Eſpagne, & les troiſième ſont les Olives de Provence, qui portent le ſurnom de Picholine ou de Pauline, & mal à propos celuy d'Olives de Lucques, puisqu'elles n'en viennent pas.

L'arbre qui porte les Olives eſt ordinairement petit, dont la figure eſt cy-deſſus représentée. A l'égard des ſeuilles elles ſont épaïſſes & verdâtres, les fleurs blanches & les fruits verts dans leurs commencement, & d'un vert rougeâtre dans leur maturité. Je ne m'arrêteray pas à vouloir rapporter icy les differends ouvrages que l'on fait du bois d'olivier, me contentant ſeulement de parler de l'huile que l'on tire des Olives, & de la maniere qu'on les confit, afin de les garder pour manger.

D'abord que les payſans voyent que les olives ſont en état d'être cueillie pour confire, ce qui arrive en Juin & Juillet, ils les cueillent & les apportent dans les Villes, vendre comme nos payſans nous apportent des ſerifes. Auſſi-tôt que ceux qui les veulent confire les ont, ils les jettent dans de l'eau fraîche, & après les y avoir laiſſées quelque temps, ils les retirent & les jettent dans une eau ſalée, qu'ils ont faite avec de la Barille ou Soude, & des cendres des noyaux d'olives brûlées, ou de la chaux, & après les y avoir laiſſées quelque temps, ils les mettent dans des barils de différentes grandeurs, & rempliſſent les barils d'une eau ſalée faite de ſel, ſur laquelle ſaumure ils jettent quelque peu d'une eſſence compoſée de geroſte, canelle, coriandre, fenouïl, & autres aromats ; & toute la ſcience d'accommoder les olives, c'eſt de ſçavoir faire cette eſſence ; qu'ils tiennent ſecret parmy eux.

Le choix des olives, ſurtout les Veronnes, ſont d'être nouvelles, véritables, fermes, & bien enſauſſées ; car d'abord que la ſaumure ou ſauſſe, leurs manque, elles ſ'amoliffent & deviennent noire, en un mot hors de vente ; ce qui n'eſt pas d'une petite conſequence, étant un fruit aſſez cher. Pour ce qui eſt des olives d'Eſpagne, elles ſont de la groſſeur d'un œuf de Pigeon, d'un vert pâle, & d'un goût amer, ce qui ne plaît pas à tout le monde ; mais pour celles de Provence, ſurtout les picholines, elles ſont eſtimées les meilleurs, en ce que l'on pretend que Meſſieurs Picholini de S. Chemas, les ſçavent mieux ſaller que tous les autres, à quoy on ne ſe trompe pas ; puisque les plus belles & meilleurs olives ſont les picholines, parce qu'elles ſont ordinairement plus vertes, & d'un meilleur goût que les Paulines, & autres olives de Provence.

L'uſage des olives eſt pour manger en ſalade ; & ce qu'il y a à prendre garde, c'eſt de n'en faire proviſion qu'en hiver, car d'abord que le Carême eſt venu, on n'en mange preſque plus, ce qui oblige ceux qui en ont de les donner à moitié moins qu'elles ne leurs coutent.

CHAPITRE LIII.

De l'Huile d'Olive.

Outre les Olives nous faiſons un tres gros negoce de l'Huile que nous en tirons, & cette huile eſt ſi neceſſaire à la vie que j'oſe la mettre en paralelle avec le pain & le vin. La maniere de tirer l'Huile des Olives, eſt peu differente de celle que l'on tire des amandes, puisque l'on ne fait autre facon pour faire de bonnes huiles qu'après avoir cueilli les olives, lorsqu'elles commen

commencent à rougir, c'est à dire dans leur plus grande maturité, ce qui arrive en Decembre & Janvier, on les presse dans des moulins fait exprés, d'abord il en sort une huile qui est douce, d'un goût & d'une odeur fort agreable, & cette huile est ce que nous appellons Huile vierge, dont la plus estimée est celle de Grasse, d'Aramont, d'Aix, de Nice, ainsi de quelques autres endroits; mais comme ces olives nouvellement cueillies ne rendent pas tant d'huile que celles que l'on tire des olives qui ont demeuré quelque temps sur le pavé, ceux qui veulent avoir beaucoup d'huile laissent rouir les olives, & ensuite les pressent; mais l'huile qui en sort est d'un goût & odeur désagreable. Quelques-uns aussi pour en avoir davantage jettent de l'eau bouillante dessus le marc, qu'ils pressent plus qu'auparavant; & cette huile ainsi fabriquée est ce que nous appellons huile commune, ne differant en bonté que suivant les endroits d'où elle vient. Les meilleures huiles communes viennent de Gennes, d'Oneille, & autres endroits d'Italie, & de Provence, & les moindres viennent d'Espagne, sur tout de Majorque & de Portugal.

Le choix des huiles est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter. Pour ce qui est des Marchands qui en acheteront de grosses parties, ils prendront garde à qui ils auront à faire; car c'est une marchandise où il se fait tant de fourberies, tant sur la marchandise que sur la tarre, que j'aurois assez de peine à les expliquer, principalement depuis que nous avons à Paris de certains Marchands d'huiles qui ne se font pas une affaire de tromper, & de ruiner leurs Confreres, pourveu qu'ils gagnent du bien.

L'huile d'olive est si en usage, que nous n'avons point de marchandises dont on fasse plus de consommation, puisque qui que ce soit ne s'en sçauroit passer, & même pour l'usage de la medecine, en ce que cette huile est la base de toutes les huiles composées, cerats, baumes, onguents, & emplâtres.

Outre toutes les hautes proprietes que l'on tire de l'huile d'olive, je ne puis m'empêcher de dire que c'est un baume naturel pour la guerison des playes, étant battu avec du vin; & c'est avec l'huile & le vin dont le Samaritain de l'Evangile se servit pour guerir celuy qu'il trouva blessé sur son chemin, & c'est encore aujourd'huy le remede tant des riches que des pauvres. L'huile d'olive sert aussi à brûler; mais il n'y a gueres que dans les Eglises & les personnes qui ont le moyen d'en brûler qui s'en servent, à cause qu'elle ne sent pas si mauvais que les autres sortes d'huiles. Et de plus, c'est qu'elle dure plus long-tems; mais sa cherté fait que les pauvres ne s'en servent pas, à moins que les huiles communes à brûler ne soient cheres, comme elles le sont aujourd'huy. Outre les huiles d'olive, nous faisons un fort gros negoce de l'Huile de Noix, que nous faisons venir de la Bourgogne, & de la Touraine ou d'Orleans, dont le debit est grand, à cause qu'elle est fort en usage pour les Peintres, & plusieurs Ouvriers qui s'en servent, comme les Imprimeurs en Lettres, en Taille-douce, & autres semblables. Et de plus, c'est que beaucoup de personnes s'en servent pour la guerison des playes, comme étant un baume naturel, & même pour la friture. A l'égard de s'en servir pour brûler, c'est un très-méchant ménage, parce qu'elle va extrêmement vite: & de plus, c'est qu'elle se reduit toute en charbon. Nous faisons encore un fort gros negoce des Huiles de Cossa, ou grosse Navette, que nous faisons venir de Flandres: celle de Navette ordinaire que nous tirons de Champagne, ou de Normandie, de Chenevis, ou Camamille, & de Lin, que nous tirons aussi de Flandres & autres endroits, principalement quand les huiles de balaine sont cheres.

Je dois informer le public d'une usurpation que les Chandeliers ont faite sur nôtre Profession, & qu'ils s'efforcent journellement d'étendre à des choses, qu'ils ne devroient pas vendre. Ils ont deux facultez, dont les bornes sont faciles à connoître. Celle de Chandeliers pour fabriquer & vendre de la chandelle, & celle de Regratiers, pour debiter plusieurs sortes de danrées sujettes à regrat; mais ils s'attribuent encore la qualité d'Huilliers, sur ce qu'ils prétendent que leurs devanciers l'ont possédée, qu'ils fabriquoient à Paris de l'huile de lin, de chanvre & de navette, & la distribuoient au public. Cette prétention n'est appuyée d'aucun titre legitime, & ceux dont ils ont voulu se servir, sont évidemment faux. L'inscription qui a été formée par nos Gardes en la Cour de Parlement contre ces pretendus titres, y a été reçüe, & ne souffre pas de difficulté.

Or supposé qu'il y ait eu à Paris des Huilliers incorporez avec les Chandeliers par succession de temps dans une même Communauté d'Artisans, qui ont droit de vendre les choses par eux fabriquées, il ne s'ensuit pas qu'ils ayent pour cela une faculté de vendre des marchandises, ce qui ne convient qu'aux Marchands qui les font venir & en soûtiennent le commerce. Ainsi il est vray de dire que les Chandeliers n'ont pas droit de vendre aucune sorte d'huile, puis qu'ils n'en fabriquent aucune aujourd'huy, & que jamais ils n'en ont fait n'y pû faire le commerce.

Ce raisonnement est fondé sur l'avis même que Monsieur le Lieutenant General de Police donna en l'année 1674. sur le procez que nous avions contre les Chandeliers, pour raison de l'huile d'olive, & autres marchandises d'Epicerie, qu'ils pretendoient aussi en vertu des mêmes Titres, avoir droit de vendre au moins à la petite mesure, ou au petit poids. Je rapporteray ce qui peut avoir son application aux autres Huiles, & à cette pretendue qualité d'Huilliers, laquelle alors passoit pour veritable & constante, la fausseté des Titres sur lesquels elle est appuyée, n'étant pas encore découverte.

„ Nôtre avis est sous le bon plaisir de la Cour, que la faculté de faire toutes
 „ sortes d'huiles accordée aux Chandeliers, Huilliers, même l'huile d'olive, par
 „ leurs Statuts de l'an 1396. & qu'ils ont rapportés & produits en l'Instance à
 „ juger, ne fait aucune consequence; d'autant que la faculté de travailler comme
 „ Artisan, & celle de vendre comme Marchand est toute separée; & comme l'Ar-
 „ tisan regulierement ne doit vendre que ce qu'il fait, la liberté de faire ne don-
 „ neroit pas à l'Artisan celle de vendre, ce qu'il ne fait point: d'ailleurs les temps
 „ ont apporté une grande difference, en ce qui étoit lors de ces Statuts, & lors-
 „ que l'union du Corps des Huilliers a été faite à celui des Chandeliers; il peut
 „ être que dans le temps de ces Statuts l'adresse de tirer des huiles des grains étoit
 „ seulement dans les bonnes villes, & que les lieux voisins de Paris n'étant pas peu-
 „ plez, fournissoient assez de grains à Paris, tant pour ce qui s'en consommoit en
 „ espece, que pour en convertir en huile; mais lors de l'union, & même long-
 „ temps devant, il est certain que l'on ne fabriquoit plus d'huile à Paris, & il s'y
 „ est encore moins fabriqué d'huile d'olive que de toute autre, par l'impossibilité
 „ qu'il y en a; ensorte que la faculté de faire des huiles d'olives portée par les
 „ Statuts, étoit une faculté inutile aux Huilliers, & encore plus inutile aux Chan-
 „ deliers, dont aucun ne s'est jamais mêlé de faire des huiles. Les Chandeliers
 „ auroient pû rapporter les Lettres d'Union aussi-bien qu'ils ont rapporté les Sta-
 „ tuts de l'an 1396. & l'on auroit veu que les raisons de cette union ne convien-
 „ nent point à leur donner le debit de l'huile d'olive. Il y a eu Arrest en confor-
 „ mité de cet avis.

Il est surprenant après cela de voir qu'ils ayent pû introduire un usage, ou plutôt un abus dans le debit des autres huiles, non-seulement parmy eux; mais encore chez les Epiciers, à qui ils ont eu l'adresse d'imposer des Loix, eux qui en devroient plutôt recevoir des Marchands, qui leur fournissent journellement de plusieurs sortes de suifs, du coton, & autres marchandises pour employer dans leurs Ouvrages, ou pour vendre par Regrat; car nonobstant que toutes ces choses leurs soient vendues au poids, ainsi qu'ils les vendent eux mêmes au public, soit par Regrat, ou après les avoir façonnées, ils affectent de vendre l'huile à la mesure, & ne peuvent souffrir que les Epiciers la vendent autrement: je n'en ay jamais pû comprendre la raison, & je sçay par experience que le public en souffre beaucoup, & se plaint de cette methode, l'attribuant à la malice ou negligence du vendeur, qui pourroit aisément en se servant de poids, donner à l'acheteur ce qui luy appartient; au lieu qu'à la mesure il est impossible de ne luy pas faire de préjudice. En effet, il est évident que l'huile étant une substance grasse & visqueuse de sa nature, elle s'attache aisément aux vaisseaux qui la renferment, qu'il y en reste toujours quelque partie, & une partie considerable, lorsque par la fraîcheur, ou autre disposition du temps, & par sa propre qualité elle s'épaissit, se congele, & ne peut couler librement: c'est ainsi que j'ay veu une infinité de fois l'impossibilité qu'il y a de livrer aux particuliers la quantité d'huile qu'ils demandent, en se servant des mesures introduites par les Chandeliers pour tromper le public, au lieu qu'en distribuant & debitant au poids toutes ces huiles, de la même maniere que nous faisons sans contredit l'huile d'olive, & quelques-autres, rien n'est plus juste en tel temps que ce puisse être, & de quelque vaisseau que l'acheteur se puisse servir pour la mettre, soit vuide ou non, puisque faisant auparavant la Tarre * du vaisseau en l'état qu'il est, on y met ensuite telle quantité d'huile que l'acheteur demande, sans aucun déchet, & le public sera servi fidelement, & les Epiciers n'engageront point leurs consciences, en donnant trois quarterons d'huile pour une livre; & la chose est si réelle que j'ay entre mes mains un Certificat signé de plus de cent cinquante Marchands, tant anciens que modernes, dont la probité est connue qui avoient tous d'un commun accord, comme ils trompent malgré eux le Public; n'ayant pas la liberté de se servir du poids par les frequentes saisies que font les Chandeliers sur les Epiciers, pour faire valoir l'usage, ou pour mieux dire l'abus des mesures. A quoy les Magistrats sont suppliez & exhortez de vouloir remedier. Le Public y a d'autant plus d'intérest que par le mélange des huiles de noix, & autres huiles qui servent à la medecine & même pour manger, qui se trouvent infectées du mauvais goût, & de l'odeur insupportable de l'huile de balaine, surtout de celle d'Hollande; comme aussi quantité d'Ouvrages de conséquence, tels que sont ceux de l'Imprimerie en Lettres, en Taille-douce, Peinture, & autres qui en sont gâtez à cause des mesures.

* Tarre signifie peser le vaisseau dans une balance, avec autant de poids pour en faire l'équilibre.

CHAPITRE LIV.

Des Savons.

Outre la grande consommation que l'on fait de l'huile d'olive, pour les Ouvrages où elle est requise, & pour les differents aliments, & pour

I. Partie.

** H h ij

l'usage de la medecine, on en fait la baze de differentes sortes de Savons que nous vendons. J'entends ceux de la bonne qualite, dont le meilleur & le plus estime est le Savon d'Alican. le deuxieme, est le Carthagenne: le troisieme est le Savon veritable Marseille: le quatrieme, est le Gayette: le cinquieme, est le Savon de Toulon, que nous appellons faussement Savon de Genes. Le Savon est une composition d'huile d'olive, d'amidon, d'eau de chaux, & d'une lexive de soude, & tout ensemble par le moyen d'une cuisson, on en forme une pate que l'on met par tablettes ou en pain, de la forme & figure que nous le voyons. A l'egard de la jaspure je n'en puis rien dire, etant un secret que les Savonniers ont parmi eux. L'on m'a neanmoins assure qu'ils se servoient d'ocre rouge de couperose, & meme de l'eau forte; mais comme je n'en suis pas certain, c'est pour ce sujet que je n'en scaurois rien dire.

Le choix des Savons est d'etre sec, bien marbre, & veritablement du lieu d'ou il porte le nom, c'est a dire, que celuy que l'on vend pour Alican, soit veritable Alican, ainsi des autres: & pour le Blanc & le Gayette, ils sont a preferer pour les Parfumeurs pour faire des Savonnettes: mais comme le gayette est rare, parce qu'il n'en vient que fort peu, ils se servent du Savon blanc de Toulon, ou d'un certain Savon blanc & sec.

Le Savon de Toulon doit etre sec, d'un blanc tant soit peu blatre, se coupant uniment, qui soit luisant, d'une bonne odeur, & le moins gras qu'il se pourra. A l'egard du marbre, celuy qui est a cote rouge, & d'une belle jaspure au dedans, est le plus estime, parce qu'il est mieux travaille, ainsi d'un meilleur use, & plus de vente.

A l'egard des proprietes du Savon elles sont assez connues; mais comme peu de personnes ne pourroient s'imaginer qu'il peut avoir quelque usage en medecine, je leur diray neanmoins qu'il y en a qui s'en servent avec succes pour la guerison des humeurs froides etant fondu dans de l'esprit de vin, & meme que l'on en compose un emplatre surnomme de Savon, qui a de tres-grandes proprietes, ainsi que quantite d'Auteurs l'assurent.

Outre ces sortes de Savons dont je viens de parler, il s'en fait a Roien avec du flambart, qui est une certaine graisse qui se trouve sur les chaudiere des Chaircutiers & Traiteurs; mais comme c'est un Savon tres mechant, c'est pour ce sujet que je n'en diray rien, sinon qu'il devoit etre interdit du negoce, ne servant qu'a tromper les pauvres gens, tant le blanc que le madre.

Nous vendons de plus un Savon liquide, que nous appellons Savon noir, qui se fait a Abbeville & a Amiens, qui est fait de faisses d'huile a bruler, de la potee, ou avec de l'eau de chaux. Mais comme ce Savon est d'une couleur brune, nous en faisons venir d'Hollande qui est vert comme de l'ache, a cause qu'au lieu d'huile a bruler, ils se servent d'huile de chenevis qui est verte.

Le Savon noir d'Abbeville ou d'Amiens, qui nous vient dans de petits barils, que nous appellons quattaux, est fort en usage chez les Bonnetiers, & pour plusieurs autres Ouvriers qui s'en servent.

Le Savon vert liquide d'Hollande, est usite par quelques-uns pour frotter la plante des pieds de ceux qui ont les fièvres, & ils pretendent que cela les fait en aller; ce qui n'est pas tout a fait a rejeter, puisque je scay des personnes qui en ont ete gueries; mais comme ce Savon est extremement rare, a cause que l'on n'en fait point venir, on se contente de celuy d'Abbeville.

C H A P I T R E L V .

Des Cappes.

Les Cappes sont des boutons de fleurs qui naissent sur une plante, qui croît en arbrisseau, du côté de Toulon & autres lieux de Provence, d'où nous viennent presque toutes les Cappes que nous vendons. Il nous en vient aussi de Majorque, ainsi qu'il se verra par la suite.

Nous vendons de plusieurs sortes de Cappes, qui ne different néanmoins qu'en grosseur, & non pas de differents pays, ainsi qu'elles en portent le nom; car c'est une chose assurée que toutes les Cappes qui se mangent en Europe, à la reserve de celle de Majorque, viennent de Toulon: ainsi au lieu d'être appelée Cappes de Nice ou de Gennes, comme elles l'ont toujours été, elles doivent porter le nom de Cappes de Toulon, ou de France.

Lorsque les Cappes sont en état d'être cueillies, ce qui se doit faire en vingt-quatre heures; car si l'on ne les cueille justement dans le temps qu'elles sont en bouton, elles s'épanouissent, & ne sont plus propres à être confites, ny au sel, ny au vinaigre. Lorsque les payfans ont cueilli les Cappes, avant que de les confire il les passent dans des cribles, dont les trous sont de différentes grandeurs, par ce moyen font des Cappes de plusieurs sortes, qui néanmoins viennent toutes de dessus une même plante: cependant plus les Cappes sont petites & garnies de leurs queueës, plus elles sont estimées.

A l'égard des Cappes de Majorque, ce sont des petites Cappes salées, dont nous faisons un assez gros debit en temps de paix.

L'on mange à Lyon une autre sorte de Cappe aplatie, appelée sauvagine, qui sont salée, mais cette sorte de fruit n'étant pas icy de requisite, c'est ce qui fait que nous n'en vendons que tres-peu.

Nous debitions de plus deux autres sortes de fleurs confites au vinaigre, dont l'une est appelée capucine, & l'autre genette. Et les plantes qui produisent ces fleurs sont si connues que je n'ay pas jugé à propos d'en parler.

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

Des Bayes de Laurier.

Les Bayes de Laurier sont des fruits de la grosseur du bout du petit doigt, verts dans leur commencement, & qui brunissent à mesure qu'ils meurissent. Ces Bayes sont si connues, aussi-bien que l'arbre qui les porte, que je n'ay pas jugé à propos d'en parler, me contentant seulement de dire que les Bayes de Laurier doivent être nouvelles, bien seches, les mieux nourries, & les plus noirâtres qu'il se pourra, en prenant garde qu'elles ne soient vermoulues, à quoy elles sont fort sujettes pour le peu que l'on les garde.

Les Bayes de Laurier ont quelque peu d'usage dans la medecine; mais beau-

coup chez les Teinturiers & Marêchaux, elles sont fort en usage dans le Languedoc, pour en faire de l'huile, comme il se verra à l'article suivant.

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

De l'Huile de Laurier.

L'Huile de Laurier, ou Huile Laurin, est une huile que l'on tire des Bayes de Laurier, recentes bouïllies dans de l'eau, & après être refroidie on la met dans des barils pour la transporter en differends endroits.

L'Huile de Laurier que nous vendons, vient de la Provence & du Languedoc, principalement d'un lieu appellé Caluiffon proche de Montpellier, d'où nous vient la plus parfaite : car pour celle de Provence elle ne vaut rien du tout, n'étant que de la graisse & de la therebentine, verdie avec du verdet ou de la morelle ; ce qui fera qu'elle doit être entierement interdite du negoce, & faire défense à ceux qui la font d'en fabriquer & d'en vendre à l'avenir : & ce qui fait que l'on ne doit se servir que de l'Huile de Laurier de Languedoc, comme étant la meilleure de toutes, pourveu qu'elle soit de la qualité requise, qui est d'être nouvelle, bien odorante, grenuë, d'une consistance assez solide, & d'un vert tirant tant soit peu sur le jaune, & rejeter celle qui est verte, unie, liquide, & d'une autre odeur que celle de Laurier, telle qu'est celle de Provence, ou celle qui a été faite à Lyon, Rouën, ou Paris, par des gens sans honneur, ny sans conscience, dont les fourberies qui se font sur cette marchandise sont si grandes, que j'aurois assez de peine à les pouvoir toutes icy expliquer : ce qui fera que j'exhorte derechef les Magistrats de commander aux Gardes de nôtre Profession de tenir la main aux abus qui se font, tant sur cette huile qu'à quantité d'autres malversations qui se commettent sur presque toutes nos differentes marchandises, ainsi que l'on peut le remarquer dans le cours de ce present Ouvrage, à quoy il seroit facile de remedier pour le peu que les Gardes s'en voulussent donner la peine, en empêchant un nombre de gens sans aveu de fabriquer toutes sortes de marchandises, & être exat à faire observer, & à observer eux mêmes, ce qui est juste & raisonnable, pour donner bon exemple à ceux qui sont sous leurs conduites, & leurs faire connoître dans toutes les occasions, qu'ils preferent le bien public à leurs interests particuliers : & pour éviter aux abus, ils devroient faire acheter sous mains les marchandises pour voir si elles sont de la qualitez requise. J'entends celles qui sont contrefaites ou mélangées, comme ceux qui vendent de la Poix-resine pour de la Scamonnée, de l'Arcanson pour de la Gomme de Gayac, de la Poix grace pour du Benjoin, du Galipot pour de la Gomme Elemi, de la graisse Verdit pour de l'Huile de Laurier, du Terra-Merita pour du Safran battu, du Miel cuit & des racines pulverisées pour de la Theriaque. En un mot, toutes marchandises faites exprés pour tromper le public, & faire meilleur marché que leurs Confreres ; car pour ce qui est des marchandises simples, il est impossible qu'il ne s'en trouve toujours de defectueuses, soit pour être facile à se gâter, comme Rubarbe, Reglisse & les autres, que pour être sujettes à se vermoudre. Et pour cet effet, il seroit à propos que ceux qui sont en charge fussent des Marchands éclairez, & qui sçussent faire la difference des veritables Drogues d'avec les falsifiées, & celles qui sont de l'Epice-

rie d'avec celles qui n'en sont pas : & ne plus élire des Gardes qui ne connoissent que le beurre & le fromage , & autres marchandises communes , & ne preferer personne , c'est à dire suivre le Catalogue , en ce qu'il se rencontre des Epiciers de détail , qui sont du moins aussi digne de porter la robe que les pretendus Epiciers. Et en deuxieme lieu , ne plus recevoir à l'avenir toutes sortes de personnes sans aucune science ny qualitez , dans le Corps de l'Epicerie , puisque c'est de luy que dépend toutes les choses necessaires à la vie ; & l'on pourroit appeller ces ignare Marchands l'origine de tous les *quid pro quo* qui se font , en ce qu'ils vendent le plus souvent des Drogues les unes pour les autres , ne pouvant differencier celles qui sont poisons d'avec les alexitaires. A quoy il est absolument necessaire de remedier , puisque c'est l'interest public. Et en un mot , l'origine des poisons , ce qui n'est pas difficile de prouver , par les abus qui se commettent journellement.

On se sert de l'Huile de Laurier pour la guerison des humeurs froides , elle est aussi quelque peu usitée dans la Pharmacie , parce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques , mais la plus grande consommation qu'il s'en fait est pour les Marêchaux.

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

Des Raisins de Damas.

Les Raisins surnommez de Damas , sont des Raisins plats de la grosseur & longueur du bout du pouce , qui nous sont apportez de Damas , Ville Capitale de Sirie , dans des bouïettes à demy rondes , que nous appellons bustes.

On doit choisir ces Raisins nouveaux , gros , & bien nourris , & prendre garde que ce ne soit des Raisins de Calabre , ou au jubis aplatis ; & accommodez exprés dans des bustes de Raisins de Damas , comme il n'arrive que trop souvent chez quantité d'Epiciers & Apoticaïres , qui ne font aucune difficulté de vendre les uns pour les autres ; ce qui sera néanmoins facile à connoître , pour le peu que l'on sçache ce que c'est ; parce que les Raisins de Damas sont gros , grands , gras , secs & fermes ; & n'ont ordinairement que deux pepins , & qu'ils sont d'un goût fade & desagreables , ce qui est le contraire de ceux de Calabre , qui sont gras , mollasses ; & d'un goût sucré , aussi bien que les Jubis. Et de plus , c'est qu'il sera facile de connoître des raisins qui ont été mis exprés d'avec ceux qui n'ont jamais été remuez , & qu'ils sont tels qu'ils viennent de Damas.

Les Raisins de Damas sont fort en usage pour faire des ptisannes pectorales , & s'employent ordinairement avec les Jujubes , les Sebestes , & les Dattes.

A l'égard de la maniere dont on accommode ces Raisins , avant que de les mettre dans des bustes , je n'en diray rien pour n'en avoir pû rien sçavoir , sinon que l'on m'a assuré que ces raisins étoient si gros , qu'il y avoit des grappes qui pesent jusqu'à vingt-quatre livres , ce qui peut être vray ; puisque nous avons en Provence & en Languedoc , des grappes de raisins qui en pezent jusqu'à douze.

CHAPITRE LIX.

Des Raisins de Corinthe.

Les Raisins de Corinthe sont des petits raisins de différentes couleurs, y en ayant de noirs, de rouges & de blancs, & pour l'ordinaire de la grosseur de nos grosseilles rouges.

La Vigne qui les porte est basse, garnie de feuilles épaisses & fort découpées, laquelle croît en quantité dans une vaste & spatieuse pleine, qui est scituée derrière la Forteresse de Zante en Grece. Cette pleine est environnée de montagnes & de coteaux, & est séparée en deux vignobles, dans lesquelles il y a quantité de Cyprés, d'Oliviers, & de Maisons de plaisance, qui sont avec la Forteresse & le Mont Discoppo, dans une vûë parfaitement belle.

Lorsque ces petits Raisins sont en maturité, ce qui arrive vers le mois d'Aoust, les Zantois les cueillent & les égrainent, & en font des couches sur la terre, afin de les faire secher, & lorsqu'ils sont secs ils les apportent dans la Ville, d'où ils sont jettez par un trou dans de grands magasins qu'ils appellent Seraglio, où ils s'entassent si fort par leur propre poids que ceux à qui ils appartiennent, sont obligez de se servir d'instrumens de fer pour les arracher, & lorsqu'ils sont arrachez ils les mettent dans des tonneaux, ou des balles de différents poids, & pour les rendre aussi serrez que nous les voyons, ils employent des hommes dressez à les presser avec les pieds, & qui pour cela se frottent les pieds & les jambes d'huile.

On nous apporte quelquefois aussi de ces raisins de la Cephalonie, de Nataligo, ou Anatoligo, Messalongi, Patras, Lepante, & de Corinthe, d'où ils ont pris leur furnom.

Les Anglois ont leur Comptoir à Zante, qui est conduit par un Consul & six Marchands pour faire ce commerce, qui ne leur est pas d'un petit revenu, en ce qu'ils consomment plus de Corinthe dans une année, qu'il ne s'en consume dans le reste de l'Europe.

Les Hollandois y ont un Consul & deux Marchands. Et les François y ont un Commis qui fait la fonction de Consul & de Marchand tout ensemble.

Ceux de Zante croient encore aujourd huy que les Européens se servent de ses raisins pour teindre des draps, ne sçachant pas que c'est pour manger.

Ces petits raisins sont sur le lieu si communs, qu'ils ne s'y vendent que trois livres le cent, mais il se paye pareille somme aux Venitiens pour leur sortie, c'est ce qui fait qu'on ne les peut pas avoir à Marseille à moins de neuf ou dix livres le cent, qui changent quelquefois de prix, suivant la recolte & les risques de la mer.

Quand les mers sont libres les Anglois, & les Hollandois en apportent quantité à Bordeaux, la Rochelle, Nantes, & Rouën, d'où l'on les peut tirer à meilleur compte que de Marseille.

On choisira les Corinthes nouveaux, petits, en grosses masses, c'est à dire, non égrainéz, ny frottez de miel, & prendre garde que ce ne soit du tour de la balle, qui est ordinairement blanc; & par consequent mangé des mittes,

&

& prendre garde que ce ne soit des petits raisins d'Espagne. Ces raisins se peuvent conserver pendant deux ou trois ans, pourveu qu'ils ne soient point remuez, & qu'ils n'ayent point pris l'air.

Leur usage est pour mettre dans plusieurs ragoûts, avec des pignons blancs & des capres, principalement dans les carpes. Quelques-uns s'en servent dans des ptisannes au lieu de raisin de Damas.

C H A P I T R E L X.

Des Raisins aux Jubis.

Les Raisins aux Jubis sont des raisins que nous faisons venir de Provence, surtout de Roquevarre & d'Ouriol. Lorsque ces raisins sont meurs on cueille ces grappes & on les trempe dans une lexive chaude tirée de la barille, & ensuite on les met sur des canices ou clayes, secher au Soleil, en les retournant de fois à d'autres, pour qu'elles sechent également, & lorsqu'ils sont secs on les enferme dans des petites caisses de bois blancs, tels que nous les voyons. Et pour qu'ils soient de la qualité requise, ils doivent être nouveaux, secs, en belles grappes, c'est à dire, les moins gras & les moins égrené qu'il se pourra; ils doivent être clairs & luisans, d'un goût doux & sucré.

Outre ces raisins ils nous en vient d'autres que nous appellons Picardans, qui sont plus petits, secs & arides; en un mot moindre que les Jubis.

Nous vendons de plus les Raisins de Calabre, qui sont gras & d'un tres bon goût. Les Maroquins qui sont des raisins noirs, les raisins d'Arq & au Soleil, qui viennent d'Espagne, qui sont ceux de qui on tire le vin d'Espagne, qui sont des raisins secs, rougeâtre, & bluatre, & d'un tres-bon goût. Les Raisins d'Espagne qui sont de petits raisins tant soit peu plus gros que les raisins de Corinthe, ainsi de quelques autres sortes.

Outre les Raisins nous faisons un fort gros négoce de différentes sortes de Vins, tels que sont ceux d'Espagne, d'Alican, de saint Laurent, de Frontignan, de Coste-Rotie, de Thin, de l'Hermitage, de Barbaranne, ou de Languedoc, ainsi des autres sortes. Outre ces Vins nous faisons un grand débit de l'Eau de Vie, que nous faisons venir de Cognac, de Blois, de Saumur, & autres endroits. Il y a plusieurs autres sortes d'eau de vie; sçavoir, les eaux de vie faites de Vin, celle de Bierre, de Cidre, de Sucre, de Fruits, ou de Grains; mais comme je ne pretends parler que de celle qui est faite de vin, parce que les autres sont défenduës, à cause de leurs méchantes qualitez, je diray que l'on la doit choisir blanche, claire, d'un bon goût & de preuve, c'est à dire, qu'en en versant dans un verre il se forme une petite mousse blanche qui en diminuant forme un cercle qui est ce que nous appellons chapelet; car pour le peu qu'elle ne soit pas bien travaillée, & qu'il y aye trop d'humidité, ce cercle ne se fera qu'à demy. La seconde preuve de l'eau de vie, est de tremper le bout du doigt dedans, & le presenter au feu, si elle prend, c'est signe qu'elle est bonne.

Je ne m'arrêteray point à dire la maniere que l'on fait l'eau de vie, étant une chose trop commune: & tout chacun sçait que cet des vins poussé ou non poussé, que l'on distille.

L'usage de l'Eau de Vie est si frequent presentement, que nous n'avons guere de marchandises dont il se fasse un plus gros debit, malgré tous les abus & les malversations que ceux qui en boivent commettent, par la tolerance que ceux qui la debitent, ont en tenant leur Cabaret toujours ouvert, ce que l'on peut appeller avec juste raison, une retraite à Voleurs, ce qui doit avertir nombre d'Epiciers, si je n'ose dire Gargotiers, qui donnent à boire le jour & presque toute la nuit, de ne plus s'amuser à faire ce gargotage, c'est à dire, de ne souffrir nombre de canailles qui viennent dans leur boutique avec du pain & quelquefois de la viande, boire de l'eau de vie, de l'hypoteque, ou du ratafia, sur le cul d'un tonneau, ou sur des tables qu'ils leurs dressent exprés, pendant que les Commissaires & le Guet se donnent bien de la peine de faire fermer les Cabarets d'abord que dix heures sont sonnées, & les Dimanches & Fêtes durant le Service Divin, pendant que ces Epiciers ont chez eux nombre de Buveurs qui en sortent les uns à moitié yvres, les autres yvres tout à fait, ce qui cause tous les meurtres qui se font à Paris, & que l'on y voit tant d'hommes aveugles qu'il y en a.

Outre ce grand usage de l'eau de vie, on s'en sert en medecine pour fortifier les nerfs, & à quantité d'autres usages où elle est requise.

Nous tirons de l'eau de vie par le moyen d'un alambic, une eau spiritueuse, claire & transparente, qui est ce que nous appellons Esprit de Vin, lequel pour être de la qualité requise, doit être bien blanc, & lorsque l'on y met le feu il se brûle sans qu'il reste aucune humidité: & pour connoître s'il est bien deslegmé, il faut en mettre dans une cueillere de fer ou de l'argent, & la poser sur une assiette où il y aye de l'eau, si l'esprit de vin brûle à sec, & que la poudre que l'on auroit mis dedans tire, c'est une marque infailible qu'il est de la qualité requise, & fort propre à tous les usages, où l'esprit de vin est requis.

L'esprit de vin a de si hautes proprietes, qu'il est presque impossible de croire la vertu qu'il a, étant propres à quantité d'ouvrages.

Nous faisons icy un tres gros negoce de Vinaigre en gros & en détail aussi bien que du Verjus, parce que nous envoyons le premier dans les pays étrangers, que nous faisons venir d'Orleans, & autres endroits. Et le dernier, nous en vendons à cause qu'il a quelque peu d'usage dans la medecine, & que les Epiciers sont obligez d'en avoir, à cause qu'il est excellent pour purifier la cire.

CHAPITRE LXI.

Du Tartre blanc & rouge.

LE Tartre blanc & rouge, est une espece de pierre qui se trouve attaché au haut des Foudres d'Allemagne, ou de vin blanc & rouge, & sont appellez suivant l'épaisseur qu'ils ont, & le lieu d'où ils nous sont apportez.

Le plus beau Tartre sont ceux d'Allemagne, tant à cause qu'ils sont plus épais pour avoir sejourné plus long-temps dans ces foudres, c'est celuy-là qui doit porter le nom de Tartre blanc ou rouge, & qui pour être de la qualité requise doit être épais, facile à casser, blanc au dessus, & au dedans brillant, & le moins tereux qu'il se pourra, & le rouge le plus approchant des qualitez du blanc qu'il sera possible. Le second est celuy que nous tirons du côté de la

Esprit de
Vin.

Foudres
sont des
Tonneaux
qui con-
tiennent
jusqu'à mil-
le pipes.

Provence & du Languedoc, qui approche des qualitez de celuy du Rhin. Le troisieme est ce que nous appellons Gravelle de Lyon, qui ne differe en rien de celle de Paris, sinon qu'elle est un peu plus épaisse & plus haute en couleur. Gravelle de Lyon.

L'usage du Tartre & de la Gravelle, est pour les Teinturiers, & monnoyeurs, servant à blanchir l'argent, & pour quantité d'operations chymiques, comme il se verra cy-aprés. Le blanc est preferé au rouge, étant beaucoup meilleur.

CHAPITRE LXII.

Du Cristal de Tartre.

LA Cresme ou Cristal de Tartre, est un Tartre blanc ou rouge, mis en poudre, & par le moyen de l'eau bouillante d'une chausse & de la cave, est reduite en petits cristaux blancs, de la maniere que nous la voyons.

La meilleure Cresme de Tartre nous est apportée de Montpellier, où il s'en fait une grande quantité, & aux autres endroits circonvoisins de Nismes; mais cette dernière est moins belle que celle de Montpellier.

Pour être parfaite, elle doit être en beaux cristaux, blancs, transparents, la moins remplie de menu & mélangée de grains brun qu'il se pourra.

On se sert de la Cresme de Tartre dans la medecine, après avoir été mise en poudre, parce qu'elle est fort difficile à fondre, principalement dans les potions purgatives, mais beaucoup plus par les Teinturiers du grand teint & par les Confiseurs.

CHAPITRE LXIII.

Du Sel Vegetable.

LE Sel Vegetable, ou Tartre Soluble, est de la Cresme de Tartre & du Sel de Tartre fondu ensemble, & reduit en sel de la maniere que nous le voyons, & pour être de la qualité requise, il doit être bien blanc, sec, fidelement fait, & la meilleur connoissance qu'il y ait, aussi-bien que de tout ce qui se peut contrefaire, principalement les marchandises qu'il n'y a que ceux qui les ont fabriquées qui les puissent connoître.

Quelques-uns cristallisent ce sel, c'est à dire, avant que de le dessecher le mettent à la cave, ce qui ne luy augmente pas sa bonté, mais luy donne une plus belle vente.

L'usage de ce Sel est nouveau, & est à ce que l'on m'a assuré, de l'invention du Frere Ange Capucin, qui l'a mis si en usage qu'il en fait un débit presque incroyable; ce que je pourrois certifier, pour luy vendre tous les ans plus de douze cens de Tartre rouge, & plus de mille livres de Cresme de Tartre: & à son imitation quantité d'autres personnes; mais qui n'ont jamais peu le faire si beau que luy.

On estime ce Sel fort convenable pour plusieurs maladies, pris au poid d'un gros dans un verre d'eau ou de ptisane, & il purge fort doucement.

CHAPITRE LXIV.

Du Tartre Chalibé.

LE Tartre Chalibé ou, Martial, ou Cristal de Tartre Chalibé, est du Tartre blanc, & de la rouïllure de fer bouïllie dans une marmite de fer avec de l'eau chaude, & reduite en cristaux. Ces Cristaux sont quelque peu employé dans la medecine, étant un tres-bon remede pour guerir la melancolie, & pour la fièvre quarte. La doze est depuis quinze grains jusqu'à quarante, dans quelque liqueur appropriée à la maladie.

Le plus beau Cristal de Tartre Chalibé, est celuy qui est en beau cristaux, d'un blanc tirant sur le gris. Et ceux qui ne voudront pas se donner la peine de le cristalliser, le reduiront en poudre grise; il a les mêmes vertus que celuy qui est cristallisé.

CHAPITRE LXV.

Du Tartre Martial soluble.

LE Tartre Martial soluble, est du sel vegetable, & de la teinture de mars, desechez ensemble & reduite en poudre brune.

C'est un bon remede pour faire uriner pour les hydropisies. La doze est depuis dix grains jusqu'à une demy dragme.

CHAPITRE LXVI.

Du Tartre Emetique.

LE Tartre Emetique, est de la Cresme de Tartre, & du Ver ou du Foye d'Antimoine, mis dans de l'eau, & ensuite reduits en cristaux ou en poudre, d'un blanc tirant sur le gris. Lorsqu'il est bien & fidelement fait, c'est un vomitif fort en usage presentement, à cause qu'il fait vomir fort doucement. La doze est depuis trois grains jusqu'à dix, dans une liqueur approprié à la maladie, ou pris dans une cerise confite, au lieu de noyaux, ou autres conserves seches ou liquides. Je connois quelques personnes qui font un Tartre Emetique avec le Sel Armoniac, qui est tres beau & fort propre pour ce que je viens de dire: & d'autre qui le font avec de l'urine, afin qu'il soit moins dissoluble: & d'autre qui le font avec le sel vegetable, ainsi il n'importe pourveu qu'il soit bon, & propre à ce que dessus.

CHAPITRE LXVII.

Distillation du Tartre.

CE que l'on appelle distillation du Tartre, est du Tartre concassé blanc ou rouge, dont on remplit les deux tiers d'une cornuë de terre, de Beauvais & Lutté, & par le moyen du feu on tire un flegme qui est une eau blanche, sans aucun goût que l'on doit jetter. Lorsque le flegme est sorti, il en sort une eau rougeatre, qui est l'esprit de Tartre, & ensuite une huile noire, puante, & fort épaisse, qui est ce que nous appellons Huile noire de Tartre ou par la cornuë, ce qui reste dans la cornuë qui est comme du charbon, après avoir été calciné & blanchi, on en tire par le moyen de l'eau chaude un sel tres blanc, qui est le veritable sel de Tartre. L'esprit de tartre rectifié, c'est-à-dire redistillé, est fort convenable pour guerir l'épilepsie, la paralysie, l'asthme, & le scorbut. La doze est depuis un gros jusqu'à trois, dans quelques liqueurs convenables.

Esprit de
Tartre.
Huile noire
de Tar-
tre.

Sel de
Tartre.

L'huile de Tartre noire telle qu'elle sort de la cornue, est admirable pour la guerison des dartres, & pour les maladies cy-dessus; mais comme elle est trop puante, on la rectifie avec de la terre grasse seche, avant que de s'en servir.

Le Sel de Tartre est fort usité pour faire le Sel Vegetable, & quelque peu aussi pour la medecine, tant pour tirer la teinture des Vegetaux, que pour faire l'huile de Tartre blanche, surnommée par défaillance, comme il se verra cy-aprés.

La pluspart de ceux qui ont besoin de sel de tartre, ne s'amuse pas à le distiller, en ce que l'esprit ny l'huile, ne sont pas de grand usage; ainsi quand on ne voudra pas se donner tant de peine, on calcine le tartre rouge dans un bon feu de charbon, l'ayant mis par petits cornets de deux onces dans du papier, & lorsqu'il sera calciné à blancheur, on le retire du feu, & après en avoir tiré le sel que l'on pourra cristalliser, on le gardera dans une bouteille bien bouchée, & dans un lieu sec pour le besoin.

Le veritable sel fixe ou Alkali de Tartre, doit être blanc, sec, piquant au goût, accompagné d'un peu d'amertume, & lorsqu'il est mis sur un charbon de feu, il ne petille point.

Quantité de Chymistes, sur tout ceux qui courent par les ruës, vendent un sel de tartre fait avec le salpêtre, qui frappe aux yeux de ceux qui n'y connoissent rien, en ce qu'il est extremement blanc, & en gros morceaux, mais l'usage en est tres-méchant. Et de plus, c'est qu'il ne peut se garder, ainsi ils vendent bien chere une drogue qui ne leur coûte presque rien; la fourberie est facile à connoître, en ce qu'il petille sur le feu, qui est le contraire du veritable.

On tire du veritable sel de tartre, après avoir été exposé à la cave, une huile claire & blanche, qui est ce que nous appellons improprement huile de tartre par défaillance, puisque ce n'est qu'un sel resout à la cave, de laquelle on se sert à plusieurs usages.

Huile de
Tartre par
défaillance.

Ceux qui voudront faire cette huile, pourront se servir du tartre calciné, & le mettre à la cave dans une vessie suspendu en l'air, & l'huile qui en découlera fera claire, & aussi belle comme si elle avoit été faite avec le sel. Il y a une Dame à Paris qui a le secret d'adoucir cette huile sans aucune humidité, & qui s'en

sert pour se dégraisser le visage , sans luy faire aucunes rides.

Il y a des personnes qui pour avoir bien-tôt une huile de tartre , fondent du sel de tartre avec de l'eau , & vendent cette eau salée pour veritable huile de tartre , ce que je ne puis approuver , tant parce qu'elle est rougeâtre , que parce que l'on ne peut être aussi juste que la cave , c'est à dire , ce qu'il faut d'humidité pour resoudre ce sel en liqueur , & par ce moyen en font bon marché.

CHAPITRE LXVIII.

De la Teinture du Sel de Tartre.

LA Teinture du Sel de tartre est du sel de tartre qui a souffert un tres-grand feu , & ensuite dissoud dans de l'esprit de vin tartarisé , & après avoir été reposé , est versé par inclination dans une bouteille bien bouchée , on la garde pour le besoin. Cette teinture pour être de la qualité requise , doit être rougeâtre , & fidelement faite : elle a quelque peu d'usage dans la medecine , principalement pour le scorbut , & pour purifier le sang. La doze est depuis dix grains jusqu'à trente.

On remarquera que plus cette Teinture de tartre est parfaite , plus elle est rouge ; mais ce qu'il y a de fâcheux , c'est que plus elle vieillit plus cette belle couleur se perd.

CHAPITRE LXIX.

Du Tartre vitriolé.

LE Magister de Tartre , ou Tartre vitriolé , est du sel de tartre , ou l'huile de tartre blanche par défaillance , & de bon esprit de vitriol mêlé ensemble , & deseché sur le sable & reduit en sel tres blanc ; comme il faut qu'il soit pour être de la qualité requise , & le plus sec & leger qu'il sera possible , & prendre garde que ce ne soit de la crème de tartre bouillie dans de l'esprit de vitriol , comme il n'arrive que trop souvent , ce qui ne laisse pas d'être vendu des quinze à seize francs , la livre , comme s'il étoit fait dans les formes. Et d'autres qui font encore pire , afin de le donner à six ou sept franc la livre , qui le font avec du salpêtre fixe , ou avec du cristal mineral. Celuy qui est fait avec la creme de tartre est facile à connoître , pourveu qu'il ne soit pas en poudre , par les grains durs , qui se rencontrent ordinairement dedans : & le dernier , parce qu'il petille au feu , & qu'il se liquifie facilement.

Le tartre vitriolé est quelque peu usité en medecine , tant parce que c'est un bon aperitif , que parce qu'il est convenable à plusieurs autres sortes de maladies.

On sera averti de tenir le tartre vitriolé dans une bouteille bien bouchée , car il est fort sujet à se liquifier.

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

Du Sel Volatile de Tartre.

ON tire le Sel Volatile de tartre, de la lie de vin blanc, exprimée & sechée au Soleil, ou ailleurs, mis dans une cornuë, & distillé par un feu graduë, surquoy je ne sçauois mieux faire que d'adresser le Lecteur à ce que Monsieur Charas en communiqua dans sa Pharmacopée Royale, Galénique & Chymique, qu'il fit imprimer en l'année 1676. puis que je fus un des assistans, lorsque dans son Cours de l'an 1675. il tira chymiquement ce sel, sans aucune addition, du marc exprimé & desseché de la lie de vin blanc, à la grande satisfaction de toute la Compagnie; qui tomba d'accord que c'étoit une preparation qu'on n'avoit pas encore vû faire au Jardin du Roy ny ailleurs, & qu'aucun de ceux qui avoient écrit de la Chymie n'avoient ny enseignée, ny connue: & puis que je sçay que ceux qui n'ayans jamais connu de Sel Volatile de tartre, ne parlerent dans leur Livre imprimé l'an 1675. que de son sel fixe, & qui ne l'ont inferé dans leurs nouvelles Editions, que postérieurement au Livre de celui qui en a été l'Inventeur, quelque déguisement qu'ils ayent taché de donner à leur preparation, ils n'ont pû écrire là-dessus rien de solide, ny qui approche de ce que l'Auteur même nous en a donné, où il enseigne sa preparation & sa rectification.

Le Sel Volatile de Tartre est de sa nature fort diaphoretique; mais il a cela de particulier, qu'il est aperitif & fort divretique. Il doit être fort blanc, & d'une odeur aussi penetrante que celle des Sels Volatiles des animaux. On le donne depuis six jusqu'à quinze grains, dans du bon vin, ou dans quelques autres liqueurs.

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

De la Gravelée.

LA Cendre gravelée est de la lie de vin seche calcinée, & pour qu'elle soit de la qualité requise elle doit être en pierre, nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût salé & amer.

La Gravelée est en usage par les Teinturiers, & autres personnes qui s'en servent; & la plus parfaite est celle que nous faisons venir de la Bourgogne, à cause qu'elle est faite avec de bonne lie, & vaut beaucoup mieux que celle que nos Vinaigriers font.

Comme la Gravelée est une lie de vin calcinée, on en peut tirer par le moyen de l'eau chaude, un sel qui a à peu près les mêmes vertus que le sel de tartre, à la reserve qu'il est plus corrosif, aussi-bien que l'huile par défaillance que l'on en peut tirer.

La Gravelée est aussi usitée avec la chaux vive, pour en tirer un sel, qui après avoir été mis en fusion dans un bon creuset, on le jette sur une pierre, ou

Sel & huile
de Gravelée.

Pierres à
Cauteres,
ou ruptoire
potentiel.

dans une bassine, & après être refroidie & coupées par petites tablettes, on les met dans une bouteille bien bouchées, & ces petites tablettes sont les véritables Pierres à Cauteres, comme l'ont écrit plusieurs Auteurs, où l'on pourra avoir recours, & ainsi on doit rejeter toutes les Pierres à Cauteres que plusieurs Marchands & Colporteurs vendent, n'étant que du Savon & de Sublimé, ou autres mixtions, & du tout ensemble ils en forment des petits trochisques de la grosseur & figure des yeux d'écrevisse. Quoyque je dise que ces cauterés doivent être rejettés, ils ne laissent pas néanmoins de faire leurs effets; mais c'est qu'ils sont bien plus longs que ces premiers.

Cautere de
de Velours.

On fait encore des Pierres à Cauteres avec de la Cendre Gravelée, des cendres de bois de chesne, de l'alun, de la chaux vive, & du tout par le moyen de l'eau chaude & du feu, on en forme des cauterés que l'on appelle Cauteres de Velours, à cause qu'ils operent fort doucement. Il y en a qui y ajoutent le sel tiré des trognons de choux.

Quelques-uns estiment beaucoup mieux la Gravelée de Lyon que toute autres; mais pour mon particulier je soutiens que toute Gravelée peut être bonne, d'abord qu'elle aura été faite de bonne lie.

Potasse ou
Vedasse.

Outre la Gravelée nous faisons venir de Pologne, principalement de Dantzic, même de Moscovie, une autre sorte de Cendre Gravelée, que nous appellons Potasse ou Vedasse, que nous vendons aux Teinturiers. Cette Potasse est assez semblable à la Gravelée, & je croy qu'il n'y a que les differends pays qui en font la difference.

CHAPITRE LXXII.

Du Noir d'Allemagne.

Noir de
Troyes &
autres en-
droits.

Nous faisons venir de Francfort, de Mayance, & de Strasbourg, un Noir en pierre & en poudre, qui est de lie de vin brûlée & jettée dans de l'eau, & après avoir été séché on le passe dans des moulins faits exprés, en y ajoutant de l'yvoire, ou des os, & même des noyaux de pesche brûlé; & lorsque le tout est bien broyé & mêlé ensemble, on nous l'envoie le plus parfait Noir d'Allemagne. Et celuy qui est moëtte, c'est à dire humide, sans néanmoins qu'il ait été aspergé d'eau, d'un beau noir luisant, doux, friable, léger, le moins rempli de grains luisans que faire se pourra, & qu'il ait été fait avec de l'yvoire brûlé, étant meilleur que celuy qui a été fait avec des os, ou des noyaux de pesche, & que l'on se soit servi de bonne lie; car c'est de la lie d'où dépend la bonté du noir: & si l'on se devoit à Paris d'aussi bonne lie qu'il s'en servent en Allemagne, on le pourroit faire tout aussi bon. Outre le Noir d'Allemagne, on en fait aussi à Troyes, à Orleans, & même à Paris, ce qui fait que ce Noir a tant de noms, chacun luy donnant celuy du lieu où il a été fait. Quelques personnes m'ont assuré que les Allemands le faisoient avec du Tartre, ce qui n'est pas hors du bon sens. Quoy qu'il en soit, je diray qu'il n'est guere en usage que par les Imprimeurs en Taille-douces.

Des

C H A P I T R E LXXIII.

Des Figues.

L Es Figues sont des fruits dont il y en a de plusieurs couleurs : Sçavoir, de vertes, de violettes, de blanches, & autres couleurs; mais de toutes ces sortes de Figues nous ne vendons que les Figues violettes & les Figues ordinaires.

Lorsque les Figues sont meures, les Provençaux les cueillent & les font secher sur des canics, & ensuite les mettent dans des cabats faits de feüilles de Palmier, ou dans des caisses ou boëtes, avec des feüilles de Laurier, & de l'Anis vert en grain. Nous distinguons les Figues de Provence en trois; sçavoir, en Figues Violettes, en Figues de Marseille en petits cabats, & en grosses Figues autrement dit Figues Grasses. Les Violettes doivent être grandes, seches, nouvelles, & bien fleuries. Celles de Marseille doivent être petites, blanches, nouvelles, seches, non coriaces, & en petits cabats historiez, c'est à dire que les petits paniers soient de differentes couleurs: & les Figues Grasses, les plus grandes & les plus approchantes de la qualité de celles de Marseille qu'il se pourra.

A l'égard des Figues en gros cabats, qui viennent aussi de Provence, & même d'Espagne, elles sont de beaucoup inferieures à celles en petits cabats, tant à cause qu'elles sont plus dures, que parce qu'elles sont plus coriaces.

L'usage des Figues est si connu qu'il est inutile que je m'y arrête. Je diray seulement qu'elles sont quelque peu usitées en medecine, s'en servant pour faire des prisannes pectorales, & pour faire des mucilages.

A l'égard des grasses, on s'en sert après avoir été rôties sur le feu, pour mettre dans la bouche, pour appaiser le mal de dents, & on peut se servir des autres Figues en leur lieu & place.

C H A P I T R E LXXIV.

Des Brugnoles.

O Utre les Figues nous faisons un assez gros negoce de prunes de Brugnole, que nous faisons venir de Provence, sur tout d'Aubagne & de Brugnole, petite ville proche S. Maximin, d'où est venu leur surnom.

Ces Prunes nous sont apportées dans de petites caisses languettes; mais plus ordinairement dans des boëtes à confitures, & on les couvre avec des papiers blancs assez artistement découpez.

Les Brugnoles pour être de la qualité requise, doivent être seches, blondes, charnuës, & quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque infailible qu'elles sont d'une bonne nature, & qu'elles n'ont pas souffert.

Nous vendons de plus les Prunes & Pruneaux. Comme des grosses & petites prunes de Sainte Catherine, & des petits pruneaux noirs de Damas & de Saint Julien, que nous faisons venir de Sainte Maure, de Chinon, & autres endroits de la Touraine. Nous vendons beaucoup encore de Pruneaux

noirs , qui sont longuets , & qui viennent de Bordeaux. Il y en a encore quantité d'autres sortes, comme sont ceux de Montmirel , de Pedriguon , Imperiales , & plusieurs autres, aussi bien que generalement toutes sortes de fruits secs & liquides, que nous faisons venir de differens endroits ; mais sur tout de Tours, comme les poires parées, les pommes tapées, les cerises en bouquets ; ainsi de plusieurs autres sortes qui se mangent en Carême. Le choix de tous ces fruits est d'être nouveaux , & que dans les boëtes ou galons, ils soient dessus comme dessous.

L'usage de tous ces fruits est si connu, que je n'en diray rien.

Avelines.

Nous vendons encore en Carême & même toute l'année, les Avelines que nous faisons venir de Provence, dont il y en a de deux sortes ; sçavoir, les avelines lacadières, & les communes. On appelle avelines lacadières celles qui sont grosses, blondes, & qui ne ressemblent point aux noisettes. Elles doivent être aussi nouvelles, & que l'amande soit d'un bon goût & d'une chair blanche.

Quatre Mandians.

Outre le grand usage que l'on fait des avelines en Carême, comme étant un des quatre Mandians, qui sont Figues, Raisins, Amandes & Avelines, mélangez par égales parties ensemble ; ce qui ne se pratique néanmoins guere, en ce que ceux qui les font mettent de chacun plus ou moins, suivant qu'ils sont chers. On se sert aussi des avelines en les couvrant de sucre, & pour en tirer une huile qui a la même vertu que l'huile de noisettes, pour entretenir les cheveux.

CHAPITRE LXXV.

Des Marons.

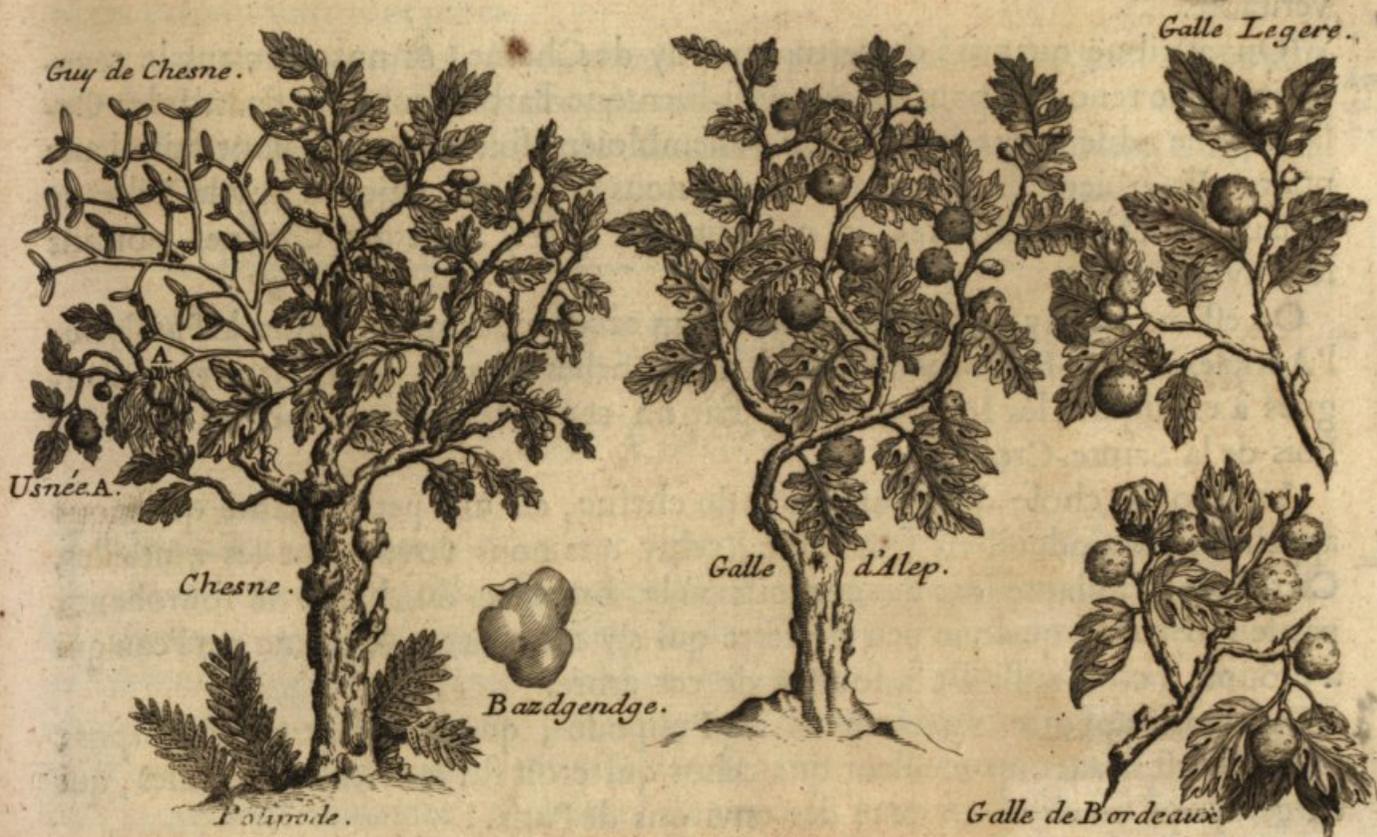
LEs Marons sont des fruits dont nous faisons un assez gros commerce, aussi bien que des Chataignes de Limoge. Comme ces fruits sont tres communs, c'est le sujet que je n'en parleray point, sinon que je diray que les meilleurs Marons viennent d'auprès de Lyon, & du Vivarets, lesquels pour être de la bonne qualité, doivent être gros, nouveaux, fermes, & comme cendrés, & qui ne soient point pourris ny gâtez, ny même échauffez ; car aussi-tôt que le feu y est, on a bien de la peine à les conserver & à s'en défaire : ce qui oblige d'abord qu'une balle est arrivée d'en ôter la paille, & le second emballage, afin de leur donner de l'air. A l'égard des Chataignes, elles doivent approcher en quelque maniere des Marons, à la reserve qu'elles sont plus petites, plus claires, & plus rougeâtres.

L'usage des Marons est pour manger aussi bien que les Chataignes, ainsi que tout le monde le sçait. On se sert encore des marons quelque peu en medecine, à cause qu'ils sont fort astringents. Les Confiseurs les couvrent de sucre, & ensuite sont appellez Marons glacez.

Marons glacez.



CHAPITRE LXXVI.

Du Chesne.

LE Chesne est un Arbre connu de tout le monde, tant à cause de sa longue durée, que pour les differents usages qu'on en tire, comme il se verra cy-aprés.

Cet Arbre represente la vertu, la force, la fermeté, & la longue durée; c'est pour ce sujet que les Anciens le dedierent à Jupiter. Quelques-uns veulent que cet Arbre soit l'ennemy mortel de l'Olivier & du Noyer, en ce qu'ils ne peuvent être prés de luy sans mourir.

La premiere chose & la plus considerable que nous tirons du Chesne est le Guy, qui est une excroissance qui se trouve attachez au haut de cet arbre. Cette production paroît extraordinaire, en ce que les Chesnes ne produisent pas le Guy en toutes sortes de lieux. Il y en a peu que je sçache qui soient semblable en cela à ceux que l'on rencontre entre Rome & Lorette, principalement auprès d'une petite Ville nommée Folligni, qui est à la moitié du chemin, auprès de laquelle il se trouve des Chesnes si chargez de ce Guy, qu'un seul pourroit fournir pour charger une charette.

Cette excroissance a la forme de branches d'arbres, & est d'une substance solide & pesante, d'un brun rougeatre au dessus, & d'un blanc jaunatre au dedans, où il se trouve une espece de soleil.

Ces branches si dures & si compactes, poussent quantité de petits rameaux, qui s'entrelassent les uns dans les autres, d'où il sort beaucoup de feuilles longuettes, épaisses, & à demy rondes, d'un vert pâle, & des petites bayes blanches, tout à fait semblables à nos petites grosseilles blanches, & ces bayes con-

tiennent une humeur visqueuse, dont les Anciens se servoient pour faire la Glu. Ce Guy chargé de ces feuilles se conserve toujours vert pendant qu'il est sur l'arbre, quelque fâcheux temps qu'il fasse.

On choisira le Guy gros, pesant, bien nourri : on connoîtra s'il est veritable par sa couleur foncée, & au soleil qui est dedans ; mais la marque la plus sûre, c'est d'y voir attachez quelques morceaux de Chesne, ou de confronter le Guy qui sera exposé en vente avec celui que l'on a, & que l'on sçait d'ailleurs être veritable.

On attribüé quantité de vertus au Guy de Chesne, & nos Anciens le reveroient & le tenoient pour sacré, aussi-bien que l'arbre qui le portoit. Jules Cesar & Pline, disent que les Druides s'assembloient sous ces arbres pour faire leurs prieres. Ils étoient dans la Contrée que nous appellons aujourd'huy la Ville de Dreux, proche de Chartres, ce qui fait voir qu'il y avoit des Chesnes portant le Guy en France.

On estime le Guy pris interieurement un excellent remede contre la Paralyfie, l'Apoplexie, & le Haut-mal. A cause de ces belles vertus, qui seroient trop longues à expliquer, les Italiens en ont fait un traité fort ample sous le nom de Bois de la Sainte-Croix.

La seconde chose que nous tirons du chesne, est une petite plante que nous appellons Polipode, il est semblable à celui que nous voyons sur les murailles. Cette sorte de plante sort des endroits où les branches du chesne se fourchent, par le moyen de quelque peu de terre qui s'y rencontre, & même par l'eau qui a croupi : il croit aussi sur la souche de cet arbre.

Polipode
de Chesne.

On nous apporte rarement de ce Polipode, quoyque fort mal à propos, puisqu'il est beaucoup meilleur que celui qui croît sur les vieilles murailles, qui est celui qui nous est apporté des environs de Paris.

On doit choisir le Polipode nouveau, bien nourri, sec, facile à casser, d'un rouge ranné au dessus, verdâtre au dedans, d'un goût doux & sucré, tirant à celui de la Reglisse, & preferer celui de Chesne, ce qui ne se peut connoître qu'en la cueillant soy même, ou en le faisant cueillir par des gens à qui on se puisse fier.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Huile de Gland.

Outre le Polipode, le Chesne produit des Glands qui est son fruit, dont quelques-uns se flattent d'en faire & vendre l'huile ; mais comme je n'ay pû y réussir jusqu'à ce jourd'huy, je n'en diray rien, sinon que toute l'huile de Gland que les Provençaux nous envoient, n'est que de l'huile de Ben ou de Noisettes, empreint des qualitez du Gland ; ainsi ne peut être appellée Huile de Gland. M. Lemery dans sa Chymie, à la page 481. en traite assez au long, ou le Lecteur pourra avoir recours.

La grande rareté de la veritable Huile de Gland, est la cause que l'on luy attribüé de grandes proprietes, aussi-bien qu'à la veritable huile de talc. On pourroit bien tirer du Gland une veritable huile par le moyen d'une cornüé ; mais elle seroit noire, & d'une mauvaise odeur.

Outre l'huile que l'on tire des Glands, le Chesne produit encore une mousse ^{Usnée.} qui est ce que nous appellons usnée, de laquelle on se sert pour faire les poudres de Cypre, de Franchipane, & à la Mareschale, que nous faisons venir de ^{Poudre de Cypre, de Franchipane & à la Mareschale.} Montpellier. La véritable description de faire ces poudres m'est inconnue; c'est ce qui m'oblige de renvoyer le Lecteur à ceux qui en ont une juste connoissance, ou de s'en tenir aux descriptions qu'en a fait le Sieur Barbe, dans un petit Traité imprimé à Lyon, auquel je ne puis contredire, pour ne pas sçavoir si ces descriptions sont justes.

Il y a encore quantité d'autres poudres que nous vendons, comme la poudre d'ambrette, d'iris, ou de violette, de rose, de jasmin, de fleurs d'oranges, & autres semblables, qui sont décrites dans le Livre cy-dessus, où le Lecteur pourra avoir recours. ^{Autres sortes de poudres.}

CHAPITRE LXXVIII.

Des Galles.

Les Galles sont des fruits d'une espece de Chesne, qui croît en quantité dans le Levant, principalement autour d'Alep, & de Tripoli, qui sont celles que nous appellons Galles d'Alep & de Tripoli. Il nous en vient encore de Smyrne. Il en croît aussi quantité en France, principalement en Provence & en Gascogne; mais beaucoup inferieures à celles du Levant, en ce qu'elles sont ordinairement rougeâtres, legeres, & toutes unies, & celles du Levant sont épineuses (d'où leurs est venu le nom de Galles à l'Épine) pesantes, noirâtres, ou verdâtres, ou blanchâtres. La diversité de ses fruits sont la cause que l'on les employe à divers usages. Celles d'Alep & de Tripoli, sont pour teindre en noir, & pour faire de l'ancre, principalement les noires ou vertes. Les blanches pour teindres les toiles, & les Galles legeres ou de France, pour les Teinturiers en Soye pour faire le noir écrit.

Les Galles ont quelque usage en medecine, en ce qu'elles sont fort astringentes: on traye ordinairement les Galles, pour contenter ceux qui en veulent de noires ou de blanches; mais ceux qui les desireront avoir en sortes, doivent prendre garde que les moins grosses ou petites, n'en ayent été ôtées. A l'égard de ceux qui en acheteront des balles entieres, prendront garde à l'ambalage; parce que les Galles d'Alep sont en balles longues & étroites; & celle de Tripoli ou de Smyrne, sont en balles grosses & courtes, & la toile en est ordinairement rayée. Je dis cela, parce que les Galles de Tripoli sont inferieures à celles d'Alep. On prendra garde aussi qu'elles ne soient remplies de poudre, ou d'autres corps étrangers; car nous n'avons guere de marchandises où il se trouve plus de vilénies que dans les Galles, aussi-bien que quantité d'excremens du chesne.

Il croît en Turquie sur une espece de Chesne un petit fruit rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, appelé par les Turcs *Bazgendge*, dont la figure est représentée à l'Estampe du Chesne. Les Levantins sur tout ceux d'Alep, prennent cent dragmes de Cochenille, qu'ils nomment *Cormeti*. Cinquante dragmes de *Bazgendge*, & cinquante dragmes de Tarte, & après avoir tout pulverisé ils en font de tres belle écarlatte. Ce fruit est fort rare en France, ce qui fait que l'on ne s'en sert point.

CHAPITRE LXXIX.

De l'Agaric.

L'Agaric est une excroissance qui se trouve aux troncs & aux grosses branches de differents arbres ; mais principalement sur la Melesse, que les Latins appellent *Larix*, & sur quelques especes de chesnes ; mais le premier & le meilleur de tous doit être blanc, leger, tendre, friable, & d'un goût amer, & c'est cet Agaric que les Anciens ont appelé femelle ; car pour celui qu'ils ont appelé Agaric mâle, est ordinairement pesant, jaunâtre & ligneux, doit être absolument rejeté pour l'usage de la medecine. Ainsi je diray que le bon Agaric doit être de la qualité cy-dessus, & veritable Levant, étant beaucoup plus parfait que celui que les Savoyards nous apportent de Savoye, ou du Dauphiné. Il nous en vient aussi d'Hollande, qui est rapé & blanchi par dessus avec de la craye, qu'il faut aussi rejeter. En un mot, on ne doit se servir dans la medecine que de l'Agaric des Melesses & du Levant ; qui sera facile à connoître, par sa grande blancheur, legereté, amertume & friabilité. On estime l'Agaric fort propre pour purger le cerveau ; mais le peu qui s'en consomme ne merite pas la peine d'en parler. Ce qui est contraire des Teinturiers qui en employent beaucoup pour teindre en noir ; & c'est ce que peu de personnes sçavent, qu'il n'y a tres-peu de nos marchandises, soit Graines, Racines, Bois, Ecorces, Feuilles, Fleurs, Fruits, Gommés, Sucs, Animaux, ou leurs Parties, Fossilles & Drogues de Chymie, donc les Teinturiers ne se servent, ce qui cause le grand nombre de Drogues qui entrent en France ; car s'il n'y avoit que la Medecine qui employât des Drogues, un seul Droguiste suffiroit à Paris pour fournir tous les Medecins, Apoticaire, Chirurgiens, & autres qui s'en mêlent, & s'il n'auroit pas grand peine.

L'Agaric de chesne est ordinairement rougeatre & pesant, & comme il ne vaut pas grande chose, c'est pour ce sujet que je n'en diray rien.

CHAPITRE LXXX.

De la Confection Hamec.

L'Agaric étant un des ingrediens d'une Confection, que nous faisons venir de Montpellier, aussi-bien que la Confection Hyacinthe, & Alkermes, Theriaque & Mitridat, j'ay jugé à propos d'en parler icy, & d'en donner une juste description tirée de la Pharmacopée de M. Charas, comme étant celle qui m'a paru la plus juste. Je n'empêche néanmoins pas que l'on ne suive plusieurs autres Pharmacopées qui en traitent, & même les Codex de Paris, & les autres bonnes Villes de France, chacun étant libre de suivre celles qui leurs paroissent plus faciles. Je ne pretends parler icy que des drogues dont elle est composée, laissant le *Modus faciendi* décrites dans les Pharmacopées où ceux qui desireront la preparer pourront avoir recours.

Prenez Polipode de cheſne.	Suc de Fumeterre Depuré, deux livres.
Raiſins mondez.	Sucré & Miel de Narbonne, de chacun
Pruneaux de Damas de chacun quatre	trois livres.
● onces.	Caſſe & Tamarins de Levant mondez.
Mirabolans Citrins.	Manne en larmes de chacun quatre onces.
Chebules.	Rubarbe.
Indiens.	Agaric blanc.
Semence de Violette.	Sené de la Palte ou d'Alexandrie.
Coloquinte mondée.	Diagrede, de chacun dix onces & demye.
Agaric blanc de Levant.	Cinq Mirabolans.
Sené, de chacun deux onces.	Epithym de Candie ou de Veniſe.
Absinthe.	Semence de Fumeterre, de chacun dix
Thim, de chacun une once.	onces.
Rofes rouges.	Canelle.
Anis.	Gingembre.
Fenoüil, de chacun ſix grôs.	Anis, de chacun trois dragmes.

Du tout enſemble ſuivant l'Art, on en fait un électuaire liquide, qui étant bien travaillé & fidelement fait, pourra ſe garder fort long-temps. Et même il y en a qui eſtiment mieux cette Confection étant vieille qu'étant nouvelle: ce que je ne puis du tout approuver, ſur tout quand elle a plus de dix ans.

Cette Confection pour être parfaite, doit être fidelement & artiſtement faite, d'un noir luifant, & cuitte en bonne conſiſtance.

La Confection Hamec eſt fort uſitée dans la medecine, à cauſe des grandes proprietes que l'on luy attribue, ainſi qu'on le pourra voir dans pluſieurs Pharmacopées.

Je ne puis m'empêcher d'avertir les Marchands de Paris de n'acheter cette compoſition, auſſi-bien que toutes les autres, que d'honnêtes & habiles Marchands; parce qu'il ſ'y fait de grandes tromperies, principalement par ceux qui donnent cette Confection à quinze & vingt ſols la livre; car pour que l'on la faſſe dans les regles, elle doit revenir à quarante-cinq ou cinquante ſols la livre.

Il ne faut ſ'étonner de voir cet article dans ce livre: je ſçay que le Reglement particulier d'entre les Epiciers & les Apoticaireſ permet ſeulement aux Epiciers la vente de la Theriaque, du Mitridat, & des Confections d'Alkermes & d'Hya-
Quatre grandes compoſitions.

cinthe, que nous entendons ſouſ le nom des quatre grandes Compoſitions Galeniques: mais il y a pareille raiſon pour la Confection Hamec, que pour les autres, étant compoſées d'autant de drogues que quelques-unes d'icelles; & parce que nous la pouvons faire venir des lieux où elle ſe fabrique en faveur du commerce qui ſ'en fait, ſuivant le Tarif des droits de Sa Majeſté, dans lequel elle eſt exprimée & comprise avec les autres Epiceries & Drogueriers; ce qui m'a obligé d'en parler.

Outre l'Agaric nous vendons encore des Morilles ſeches, des truffes noires, que nous faiſons venir de Provence & du Languedoc, des oignons de Tube-
Diverſes ſortes de d'Oignons & Racines.

reuſe, des Renoncules, des Jonquilles, & autres, que nous faiſons venir d'Italie, Provence, & même de Conſtantinople, les Mouſſerons, les Satyrions confits, les Oreilles de Judas, qui ſont à ce que l'on m'a aſſuré les veſſies d'Orme ſeches; c'eſt
Oreilles de Judas.

à Roüen où l'on ſe ſert de ces oreilles, pour la guerifon des maux de gorge, trempé & bouïllis dans de l'obxicrat, en ſ'en gargarifant le goſier. Outre toutes

Perelle.

ces excroissances, nous faisons venir de S. Flour en Auvergne, une certaine terre grise en petites écailles, qui est ce que nous appellons Perelle, que les Auvergnats ratissent de dessus les rochers. Cette terre est produite par le moyen des vents, qui portent de la terre sur ces rochers, & par le moyen de la pluye & du Soleil, cette terre se calcine après avoir été mouillée. Ces Montagnards se munissent d'instrumens de fer propres à la ratisser, & d'un tablier de cuir, aux deux coins duquel il y a de la poix pour les faire tenir sur la roche, lorsqu'ils veulent ratisser.

On choisira la perelle en belles écailles, la plus grise, la plus seche, & la moins remplie de menu, ou autres ordures qu'il sera possible.

Son usage est pour faire l'Orseille, ainsi que je l'ay marqué à l'article du Tornefol.

Si-tôt que cette terre est ratissée, il s'en refait d'autre qui n'est pas plus épaisse qu'une piece de quinze sols.

Presle.

Nous vendons une certaine herbe que nous appellons Presle, & les Botanistes *Equisetum*, ou Queuë de Cheval, dont se servent les Ebenistes & autres Ouvriers qui travaillent en Bois, pour polir leurs Ouvrages après qu'ils se sont servis de peau de chien de mer. On doit être averty que la Perelle & la Presle sont deux, puisque la premiere est une terre, & la seconde une herbe.

Il y a quantité d'autres fruits que nous pourrions vendre s'ils nous étoient communs, comme le fruit du Betel, les Bananes, Faufel ou Areca, les Fagara, le *Fruetus Anda* de Pison, les Bonducs, ainsi de plusieurs autres. Il y en a que nous ne vendons pas, pour être trop communs, comme Poires, Pommes, & autres semblables fruits, qui sont du fait des Fruitiers & non des Epiciers, cela étant au dessous d'eux, aussi-bien que les autres denrées qui se vendent par regrat, à petits poids & petites mesures, étant une chose honteuse que des Marchands s'attachent à vouloir vendre de ces sortes de choses, pendant qu'ils dénuent leurs boutiques de marchandises pretieuses, & sur lesquelles ils pourroient faire plus de profit que sur ces denrées qui ne sont pas de leur fait: ce qui ne provient que parce que la plupart ont été reçûs, ainsi que j'ay déjà marqué, sans aucune science ny qualité; & de cette maniere sont obligez de vendre ce qu'ils connoissent: ce qui donne occasion aux Etrangers de ne pas faire estime des Epiciers de Paris, & de ne les pas considérer comme ils feroient s'ils ne se mêloient que de vendre les marchandises dont j'ay traité dans le cours du present Ouvrage.

Fin des Fruits.



Bibliothèque



HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE SEPTIEME.

Des Gommés.

PREFACE.

ON distingue les Gommés en deux sortes de manières : sçavoir en Gommés aqueuses, & en résineuses. On entend par Gommés aqueuses celles qui se peuvent dissoudre dans l'eau, dans le vin, ou autres liqueurs semblables, comme sont la Manne, la Gomme-gutte & autres ; & par les résineuses celles qui ne peuvent se dissoudre que dans l'huile, comme la Gomme élemy, la Tacamaca, & ainsi des autres, comme on le pourra voir par la suite de ce présent discours. Il y en a qui adjoûtent à ces deux sortes de Gommés une troisième, qu'ils nomment irregulier, en ce qu'ils prétendent qu'ils ont de la peine à se dissoudre dans les humiditez aqueuses & huileuses, comme la Mirrhe & le Benjoin. Si les Semences, Racines, Bois, Escorcés, Fleurs, Feuilles & Fruits sont difficiles à pouvoir discerner les uns d'avec les autres, à moins que d'en avoir une parfaite connoissance, & d'en faire un negocié continuel, les Gommés tant aqueuses que résineuses ne le sont pas moins ; & comme la connoissance en est difficile, c'est ce qui donne occasion à quantité de gens, soit faite de connoissance ou par malice, de donner des substituts à presque tout ce qu'il y a de Gommés, ainsi que je le ferai voir par la suite. On prétend que le mot de Gomme dérive du mot Latin, Gummi, & du Grec Kommi, & qu'elles sont un suc visqueux qui sort des arbres & qui en est comme la graisse.

CHAPITRE I.

De la Manne, dont Dieu nourrit les Israélites dans le Desert.

QUAND les Israélites eurent passé la Mer Rouge, d'une manière si merveilleuse, & qu'ils furent délivrés de leurs ennemis, la faim qui les pressoit dans la solitude, les fit murmurer contre Moïse; mais ce fidele Ministre du Seigneur, ayant fait sa priere, Dieu ne manqua pas de leur donner à manger, & dès le soir mesme, Dieu fit venir dans leur camp une grande quantité de cailles, & le jour suivant au matin, il fit pleuvoir la Manne sur la terre, ce qu'il continua de faire durant les quarante années que les Hebreux demurerent dans le desert. Ces Peuples furent surpris d'abord, quand ils virent la terre toute couverte comme d'une espece de graine qui leur estoit inconnüe; & l'Ecriture nous apprend que ne sçachant pas ce que c'estoit, ils s'écrierent par admiration, *Man hu! Quid est hoc?* Qu'est-ce que cecy? Mais Moïse leur apprit que c'estoit le pain que Dieu leur envoyoit du Ciel, & il leur ordonna de venir tous les matins avant le lever du Soleil ramasser cette divine nourriture, parce que le jour estant un peu avancé, il n'estoit plus temps d'aller recueillir la Manne qui se fondoit un peu après le lever du Soleil. Moïse leur défendit aussi de ne rien garder pour le lendemain, & leur dit, que pour observer plus religieusement le jour du Sabbat, ils eussent soin le jour precedent d'en ramasser pour deux jours; & ce que l'on ramassoit pour le jour du Sabbat ne se corrompoit point, comme ce qu'on auroit gardé pour les autres jours: tout cela est constant & sans aucune difficulté, parce que c'est positivement ce que le Texte sacré nous apprend dans le Chapitre 16. de l'Exode.

Mais les Interpretes tant Juifs que Chrétiens ne s'accordent pas sur beaucoup de choses qui regardent la Manne.

Ils sont d'abord partagez sur l'étymologie du nom de Manne. Quelques-uns veulent qu'il vienne de ces mots Hebreux *Man hu*, que les Juifs prononcèrent quand ils virent la terre couverte de ces petits grains blancs, qui estoient tombez durant la nuit: cependant plusieurs autres, du nombre desquels est Buxtorfe, disent que ce mot de *Manna* signifie nourriture préparée, comme qui diroit une nourriture que Dieu avoit préparée luy-mesme pour son peuple.

2°. On n'est pas mieux d'accord sur la nature de la chose mesme. Plusieurs soutiennent que cette Manne est celle dont on se sert pour purger dans la Medecine, c'est à dire, une liqueur qui tombe en manière de rosée, & qui se congele en petits grains semblables à ceux de Coriandre.

Valesius Medecin de l'Empereur Charles-Quint est de ce sentiment. *Cornelius à Lapede* qui est un tres-sçavant Jesuite, dit dans son Commentaire sur l'Exode, qu'il a vû dans la Pologne de petits grains comme le millet, un peu longs, rougeatres qui tombent durant les nuits seraines de Juin & de Juillet, & qu'il a mangé de la bouillie que l'on en a fait, qui avoit le mesme goût que celle que l'on fait du *Panix*: ce qui m'a esté confirmé par un de mes

amis, qui a esté long temps en Pologne, principalement du costé de la Silésie, où cette Rosée tombe en abondance; & je puis assurer avoir aussi vû dans le haut Dauphiné au pied du Mont Genève, sur les quatre heures du matin, une grande quantité de cette Manne, que je pris d'abord pour de la grêle; mais après en avoir goûté, je reconnus par son goût doux & sucré, que c'estoit une rosée semblable à celle, dont parle la Sainte Ecriture, car aussitôt que le Soleil fût levé, elle se liquéfia.

Ceux qui tiennent que la Manne, dont Dieu nourrissoit les Juifs dans la solitude, n'estoit pas la mesme que celle qui est employée dans la Medecine, disent que ce qui purge ne manque point d'affoiblir & d'extenuer, & ne nourrit pas: mais *Vossius* répond à cette difficulté, que la Manne du desert ne differoit point quant à la nature, mais seulement quant aux accidens, de celle dont on se sert dans la Medecine, & que cette difference venoit de la préparation qu'en faisoient des Anges, qui patrissoient & durcissoient cette rosée, & en faisoient sortir ces vapeurs, dont la Manne ordinaire est remplie, afin qu'on en pût faire du pain solide & de la bouillie, comme l'on en fait de la rosée qui tombe en Pologne aux mois de Juin & de Juillet. D'ailleurs l'usage frequent que l'on fait d'un remede, peut bien empescher qu'il ne produise son effet ordinaire. On a vû des hommes faire leur nourriture des plus violens poisons par l'habitude d'en prendre souvent, & le vin qui fait tant de bien aux malades de la campagne qui n'en boivent jamais, est nuisible aux malades qui en usent ordinairement durant la santé. Ce qui a fait dire à *Valesius* qu'il ne faut point douter que la Manne des deserts n'ait d'abord purgé les Hebreux qui avoient amassé beaucoup de mauvaises humeurs par l'usage des poireaux, de l'ail & de l'oignon, dont ils faisoient leur nourriture ordinaire lorsqu'ils estoient dans l'Egypte; & qu'après cela la Manne ne trouvant plus rien à purger les nourrissoit, sur tout après avoir esté préparée par les Anges: car il est dit expressément dans le Pseaume 77. aux versets 27. 28. 29. *Dieu a commandé aux nuées d'en haut, & il a ouvert les portes du Ciel; il leur a fait pleuvoir la Manne pour manger & leur a donné le pain du Ciel: L'homme a mangé le pain des Anges.* Et cette explication paroist tres-convenable au mot Hebreu *Manna*, qui signifie nourriture préparée, comme l'on peut encore inferer du verset 31. du Chapitre 16. de l'Exode, où il est dit, Que la Manne du desert avoit le goût du seigle meslé avec du miel.

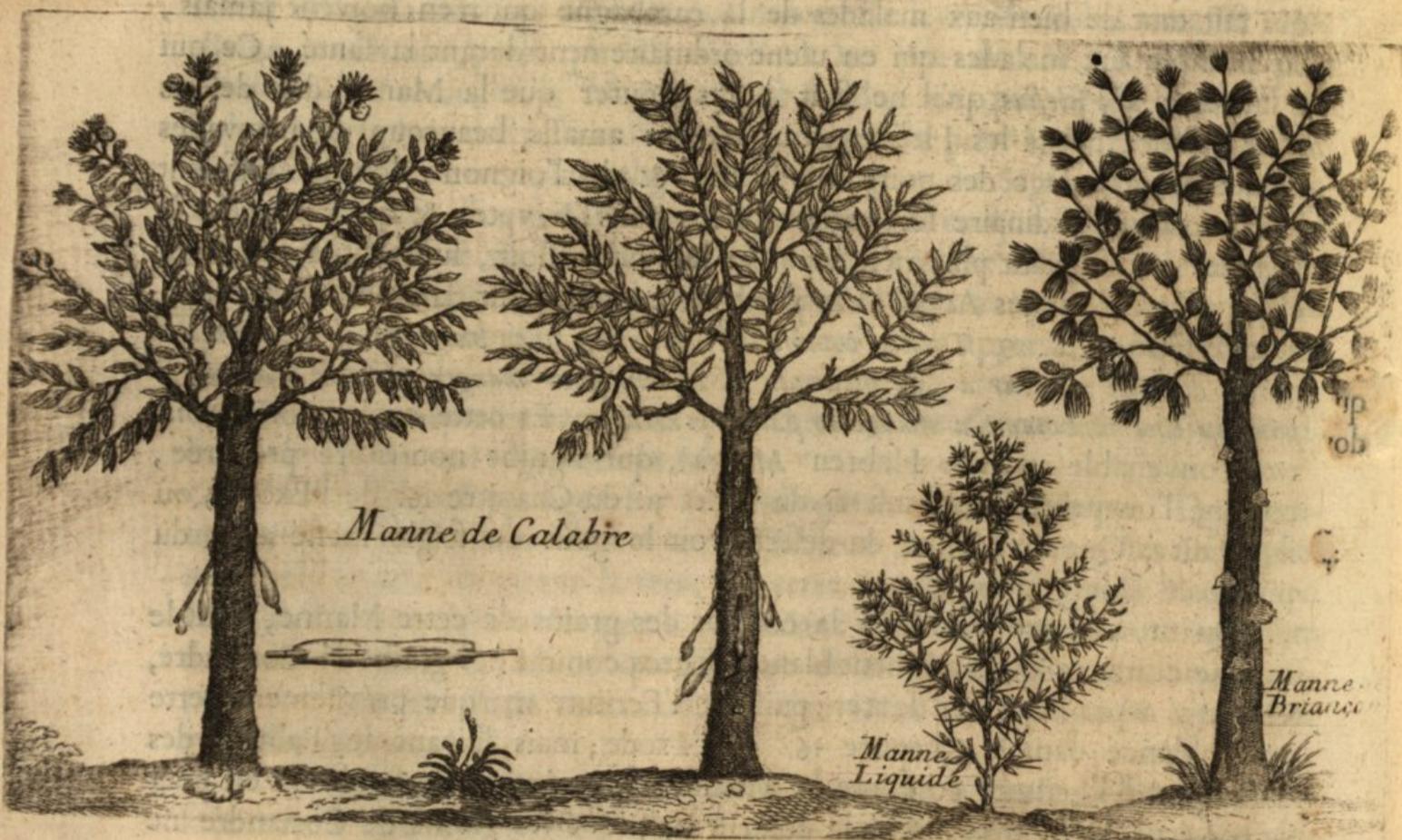
Quant à la grosseur & à la couleur des grains de cette Manne, tout le monde convient qu'ils estoient blancs & gros comme des grains de Coriandre, & il n'y a pas lieu d'en douter, puisque l'Ecriture marque précisément cette ressemblance dans le Chapitre 16. de l'Exode; mais suivant le Talmud des Juifs quand l'Ecriture compare la Manne aux grains de Coriandre, c'est pour la rondeur, & non pas pour la couleur, puisque les grains de Coriandre ne sont pas blancs: c'est pourquoi le Scholiasse Samaritain au lieu de dire comme des grains de Coriandre, met comme des grains de Ris.

Enfin on dit d'ordinaire que la Manne avoit le goût tel que souhaitoit celui qui en mangeoit; & on fonde cette opinion sur le Verset 21. Chapitre 16. de la Sageffe où il est dit qu'elle s'accommodoit à la volonté de chacun; ce qui pourroit signifier seulement que quoique le goût soit ordinairement fort different dans chacun des hommes, chaque Juif la trouvoit cependant au sien. Car si la Manne avoit pû avoir le goût d'une caille quand les Juifs

l'auroient voulu , pourquoy s'en feroient - ils dégoûtez ? Ils ne se feroient pas plaints à Moÿse du long usage de cette nourriture , comme ils firent aux Nombres Chapitre 21. Et il est remarquable que Saint Augustin qui a enseigné absolument dans son Epître 118. Chapitre 8. que la Manne avoit cette propriété que tous les Juifs y trouvoient le goût de ce qu'ils souhaitoient manger , corrige cette proposition dans le second Livre de ses Retractations Chapitre 21. & dit qu'il n'y avoit que les Justes d'entre les Hebreux qui y trouvaissent ce goût different selon leur gré. Mais cette seconde pensée de Saint Augustin ne semble pas s'accorder parfaitement avec les paroles de Saint Paul en la premiere aux Corinthiens Chapitre 10. qui dit que tous les Israélites ont mangé la mesme viande : ainsi supposé qu'il soit vrai que la Manne fût susceptible de tous ces differens goûts , il faudroit dire , comme quelques-uns l'expliquent , que cela venoit de la differente maniere de l'ap- prêter , & du soin & de l'application differente qu'on apportoit à la preparer.

C H A P I T R E I I.

De la Manne.



CE que nous appellons & vendons sous le nom de Manne est une liqueur blanche & crystaline qui découle sans incision & par incision que l'on fait aux fresnes tant sauvages que domestiques , que les Italiens appellent *Fraxini* & *Orni* , qui croissent en quantité dans la Calabre , dans la Sicile , mais principalement à Galliopoli , au Mont Saint Ange & à l'atofle , d'où presque toute la Manne que nous vendons nous est apportée.

Nous vendons plusieurs sortes de Mannes sous le nom de Manne de Cala-

bre. La première & la meilleure est la Manne du Mont Saint-Ange ; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est qu'elle est ordinairement grasse, ainsi de peu de demande par ceux qui n'y ont pas grande connoissance.

La seconde est la Manne de Sicile, qui est ordinairement blanche, sèche & larmeuse, mais fort sujette à être remplie de figues ou marons.

Diverses
sortes de
Mannes.

La troisième & la pire est la Manne de la Tolse, qui est cette Manne que nous appellons mal à propos Manne de Briançon qui est sèche d'un blanc matte, terne & fort sujette à être remplie de menu ; voilà en un mot tous les genres de Manne que nous vendons, & ce qui se voit ordinairement en France & à Paris, qui fera que l'on doit être desabusée de croire tous les contes à plaisir que les Anciens & les Modernes ont faits touchant l'origine de la Manne & des lieux qu'ils nous disent qu'elle vient ; puisque c'est une chose assurée, que toutes les Mannes que nous débitons, viennent des endroits ci dessus. A l'égard des diverses figures qui se rencontrent dans les Mannes que nous débitons ; je dirai que celle qui est la plus estimée, est la Manne en larmes, tant à cause qu'elle est plus blanche, ainsi plus agreable au goût, moins sale & aussi plus de vente, & comme il se rencontre de la Manne qui est d'une longueur & grosseur extraordinaire. Cela a donné occasion à plusieurs de vouloir dire qu'elle étoit falsifiée, ce que j'aurois cru aussi bien qu'eux, si je ne mettois éclairci de la verité.

On fera donc averti que la Manne en larmes est naturelle & que ce qui la rend en si grandes, grosses & longues larmes qui s'en rencontre quelquefois, c'est que les habitans des lieux après avoir incisé le tronc ou les grosses branches des Frefnes, ils y fourrent dedans des chalumeaux de paille, ou brins de bois, cette liqueur qui est la Manne venant à découler sur cette paille ou bois, elle se congele & se reduit en larmes, plus ou moins, longues, ou grosses, suivant la longueur de la paille, ou bois & que l'arbre jette de liqueur, & la chose est si veritable, que j'ai dans mes mains une larme de Manne qui a plus un demi pied de long & de la grosseur du poignet d'un Enfant, qui est sur un brin de ballet, & en outre plusieurs petites larmes qui sont sur des petits chalumeaux de paille.

On pourra peut être m'objecter, que c'est une marque qu'elle est contrefaite, & qu'elle a jetté sur ce bois ou paille pour la faire en larmes ; mais la raison que j'ai à m'en assurer, c'est que je le sçai d'une personne digne de foi & de plus c'est que la chose est si naturelle & faisable, que tout ce qu'il y aura de personnes raisonnables n'en douteront nullement, & de plus c'est qu'il est impossible de pouvoir faire d'aussi belles Mannes que celles que nous vendons.

Je dirai néanmoins que quelques personnes m'ont voulu assurer que les Juifs de Ligourne, étoient si adroits à contre-faire la Manne, qu'ils la rendoient presque aussi belle que celle qui étoit decoulé naturellement. Je pourrois assurer y avoir travaillé ; mais elle est pesante, & d'un blanc matte & tout a fait différente de celle que nous vendons, peut être bien que cela vient de mon ignorance.

Je dirai cependant ; que les Mannes se recueillent dans les Païs ci-devant nommez, pendant les mois de Juin, Juillet & Aoust, & qu'il est d'une nécessité absolue que le temps soit beau & sec : car aussi-tost qu'il pleut, & que le temps est humide, la Manne qui est liquide en sortant de l'arbre, si le Soleil ne l'a condensé aussi-tost, elle tombe & se perd ; & cet inconvenient qui arrive à la Manne est le sujet qu'elle est plus ou moins chere, suivant que les années ont été seches ou humides.

On doit choisir la Manne, soit en grandes, ou petites larmes, nouvelles sèches, legeres, d'un blanc tant soit peu rougeâtre, d'un goût agreable, la moins remplie de menu, de figues & marons qu'il se pourra, laquelle étant rompuë, il s'y

trouve une maniere de syrop, qui est la marque infallible de sa nouveauté : car aussi tost qu'elle commence à vieillir, ce syrop se desséche, & laisse une concavité, dans laquelle il se rencontre de petites éguilles, comme si elle avoit été sublimée, & rejeter, tant qu'il sera possible, ces Mannes sales & vilaines, parce que ce n'est que de vieilles Mannes, dans lesquelles il se trouve le plus souvent quantité de drogues incapables d'entrer dans le corps humain ; & ceux qui en voudront faire l'expérience, ils n'auront qu'à en fondre, & verront si ce que je dis n'est pas veritable. C'est une erreur qui est néanmoins assez établie que cette Manne est la plus purgative ; ils ont raison, si la Manne en vieillissant & étant remplie de saleté acquiert une qualité purgative : mais je croi qu'ils se trompent, & qu'il n'y a que ceux qui en sont chargez, qui pour la mieux vendre se servent de ce faux pretexte. C'est apparemment ce qui a donné sujet à ceux par les mains de qui elles passent, en exceptant néanmoins les honnêtes Marchands, de mélanger dans la Manne larmeuse & nouvelle, quantité de Manne grasse & vilaine, & de Manne menuë, tant pour faire meilleur marché, que pour y faire plus de profit : ce qui doit donner occasion à ceux qui en font gros negoce de la tirer de Ligourne, d'où elle est apportée tous les ans dans des caisses ou tonneaux, suivant que la recolte en est grande, soit par les Galeres du Grand Duc de Toscane, ou autres commoditez, ou de la faire venir de Marseille & de l'acheter des gens incapables de la frauder ; car c'est une chose certaine que plus la Manne passe par de différentes mains, principalement par celles de certaines gens qu'il n'est pas besoin de nommer, plus elle est surchargée de Manne commune ou de marons : ce qui altere beaucoup sa qualité, & ce qui cause un gros déchet.

Pour ce qui est de l'usage de la Manne, il est si connu, & tant d'Auteurs en font mention, qu'il est presque inutile que je m'y arrête : je dirai néanmoins que c'est un des plus grands & des plus doux purgatifs que nous aïons, & duquel on se peut servir avec plus de sùreté.

Esprit &
eau spiri-
tueuse,
Manne.

On tire par la distillation de la Manne, un esprit acide qui est fort propre aux maladies de poitrine. On en peut tirer aussi par le moïen d'une cornuë une eau spiritueuse, qui contiendra tout ce que la Manne a de meilleur : cette eau spiritueuse est un grand sudorifique & spécifique contre toutes sortes de fièvres intermittentes.

Quelques personnes m'ont voulu dire & assurer, que l'on tiroit de la Manne un dissolvant capable de dissoudre l'or ; c'est ce que je ne puis pas certifier, pour ne l'avoir pas expérimenté.

CHAPITRE III.

De la Manne de Briançon.

LA Manne de Briançon est une Manne blanche & sèche, tout a fait semblable à la Manne de la Tolfe, mais comme cette Manne n'est d'aucun usage, & que nous n'en vendons point ; c'est pour ce sujet que je n'en dirai rien : cette Manne découle des grosses branches de Melesses ou *Larix* : c'est pourquoi elle est appellée des Latins *Manna laricea*, qui se trouve en quantité dans le haut Dauphiné, principalement autour de Briançon, d'où est venu son surnom.

Outre la Manne de Briançon, il y a encore d'autres sortes de Manne : la plus rare & la plus estimée est la Manne Masticine du Levant ou de Syrie ; c'est une

Manne qui approche en couleur à celle de Calabre , & qui est par grains comme le Mastic , d'où est venu son surnom : elle découle des Cedres du Mont Liban, ainsi que je l'ay marqué au Chapitre du Cedre.

Cette Manne est fort rare en France : j'en ay environ trois onces, que l'on m'a assuré être véritable , qui est de la couleur & figure cy-dessus , d'un goût de raifine amere & assez desagréable ; ce qui n'a pas de rapport à ce qu'en a écrit Fuschius, qui dit que les Païsans du Mont Liban la mangent : cette diversité de goût provient peut-être de sa vielleffe, ou d'avoir changé de climat.

Il y a plusieurs sortes de Manne ; comme celle d'Afrique , dont les Africains se servent au lieu de sucre & de miel.

Les Mexiquains ont de la Manne qu'ils mangent, comme nous faisons icy le fromage.

Il y en a en Perse qui est en gros marons ; mais comme toutes ces sortes de Manne ne viennent pas jusques à nous , c'est ce qui fait que je n'en dirai rien.

C H A P I T R E V I.

De la Manne liquide.

LA Manne liquide ou Tereniabin, est une Manne liquide blanche, & gluante, semblable à du miel blanc : elle se trouve sur certaines plantes garnies de feuilles d'un vert blanchâtre, de la grandeur de celle de la Trainasse, & d'épines rougeâtres, aussi-bien que les fleurs d'où sortent des gousses semblables à celle du Bagnaudier, qui croissent en quantité dans la Perse autour d'Alep & du Grand Caire, où elle est apportée les jours de Marché par potées, où elle est vendue aux Habitans du Caire, qui s'en servent, comme nous faisons ici de la Manne de Calabre.

Cette liqueur est aussi fort rare en France. En 1683. un de mes amis qui avoit été en Turquie m'en fit present d'environ quatre onces, que je garde encore, qui étoit lorsqu'il me la donna de la qualité cy-dessus ; mais comme le temps corromp tout, sa couleur s'est changée en grise, & il s'est fait un syrop dessus d'une tres-bonne consistance, d'un brun rougeâtre, & ce que je trouve de plus remarquable, c'est que son goût doux, sucré & agréable, ne s'est point changé en aigre.

Il se trouve encore dans l'Asie majeure sur plusieurs arbres semblables au chêne une Manne liquide, principalement autour d'Ormus, où elle est apportée dans la ville dans des peaux de bouc, où il s'en fait un si gros negoce dans les Indes, qu'il s'en transporte jusqu'à Goa.

Cette Manne est de la même figure & couleur que la precedente, excepté qu'elle ne se garde pas si long-temps.

Je croi m'être assez expliqué sur les Mannes naturelles & sur celle qui sort des arbres, & on sera desabusé de croire que les Mannes que nous vendons tombent du Ciel, & au lieu d'être appelé miel de l'air, on la doit appeller Gomme de fresne ou du nom des autres arbres qui les portent ; & ce qu'il y a encore de probable, c'est que la Manne celeste se liquefie au Soleil, comme j'ay déjà dit, qui est le contraire de celle que nous vendons, qui se sèche & se durcit.

CHAPITRE V.

De la Gomme-gutte.

LA Gomme-gutte ou Gutte-gambe, Gamboide, Gamandre, Gutte-gemou, Gutte-gomme ou Gomme du Perou, est une Gomme qui découle du tronc d'une plante rampante d'une nature assez particuliere, en ce qu'elle n'a ni feuilles ni fleurs, ni fruits: & ce n'est qu'un nombre de branches épineuses qui sortent les unes des autres, dont la figure est representée cy-dessus.

Les Siamois & Cochinchinois incisent le gros tronc de la plante, d'où il en sort un suc d'une consistance moyenne, qui après l'avoir laissé quelque temps à l'air il s'épaissit & jaunit, & ensuite ces peuples le roûlent comme de la pâte, & le mettent par morceaux ou turban de la maniere que nous le voyons. Ce sont les Païsans d'autour d'*Odia* ou *India*, ville capitale de Siam, qui l'apportent vendre dans la ville, comme nos païsans nous apportent du beurre ou autres denrées: & ce que j'avance m'a été dit par un Interprete des Siamois, de qui j'en acheté une assez grande quantité.

Quoi qu'il en soit on la choisira sèche, haute en couleur, en turban ou en masse ou saucissons, la figure ne faisant rien à la chose, pourveu qu'elle soit de la qualité cy-dessus, & qu'étant cassée ne soit point graveleuse, à quoy elle est fort sujette, comme aussi à y trouver une Gomme rouge, claire & transparente, tout-à-fait semblable à de tres-bel aloës cicotrin, qui avec toute sa beauté en empêche la vente, tant à cause de sa grande difference, que parce qu'elle ne fait pas une si belle couleur jaune.

Elle