

& non pas un brochet, comme a voulu dire le sieur de Rochefort, qui pour s'accommoder au nom qu'on a donné à cet animal, écrit avec autant de hardiesse que de fausseté qu'il a la figure entiere, la peau, & la hure de nos brochets. Ces Stincs sont plus charnus que les autres Lezards, ont la queuë plus grosse, & les jambes ou pattes si courtes, qu'ils rampent contre terre: toute leur peau est couverte d'une infinité de petites écailles, comme celle des Couleuvres, mais d'une couleur jaune, argentée & luisante comme s'ils avoient esté graisséz d'huile: leur chair est bonne contre les venins & les blessures des flèches empoisonnées, pourveu que l'on en use modérement, car ils désséchent plus les humeurs que les autres Lezards.

---

## DU MITRIDAT.

**P**renez Mirrhe choisie, Safran de Gatinois, Agaric blanc, Gingembre Cannelle fine, Nard Indic, Oliban, & semence de Thlaspi; de chacun 10 gros

Sefeli de Marseille, Baume de Judée, Schœnante, Stœchas Arabique, Costus Arabique, Galbanum, Therebentine, Poivre long, Castor, Suc d'hipochistis, Storax en larmes, Opoponax, & Feuilles d'Inde: de chacun une once

Cassia lignea, Polium Montanum, Poivre blanc, Scordium de Candie, Ducus de Crete, Fruit de Baume, Trochisques de Cippi, & Bdælium; de chacun 7 gros

Nard Celtique, Gomme Arabique, Vermiculée, Persil de Macedoine, Opium, petite Cardamome, Fenouil, Gentiane, Roses rouges, & Dictame de Candie; de chacun 5 gros

Anis, Acore vray, Arum, petite Valeriane, & Gomme Serapin; de chacun 3 gros

Mehon Athamantique, Acatia vray & Stinc Marin, Semence de Millepertuis; de chacun 2 gros & demi

Vin d'Espagne, quantité suffisante.

Miel de Narbonne, neuf livres, huit onces, deux gros.

---

## DES TROCHISQUES DE CIPHI.

**R**aifins gras, Therebentine, Mirrhe choisie, Schœnante, Cannelle fine, Calamus Aromaticus, Bdælium, Spicnard, Cassia lignea, Souchet Bayes de Genevre, Aspalath, Safran du Gatinois, Miel de Narbonne, Vin d'Espagne.

La maniere de composer le Mitridat ne differe en rien de celle de la Theriaque; c'est ce qui fait que je n'en parleray pas plus au long, sinon que je diray que la plupart de ceux qui vendent la Theriaque commune, la nomment Mitridat, & la vendent sous ce nom, disant que cette composition coûte beaucoup moins que la Theriaque, ce qui n'est pas vray, & ils se servent de ce pre-texte pour couvrir leur friponnerie.

A l'égard des Trochisques de Cippi, les Pharmacopées de Bauderon & de Charas enseignent la maniere de les preparer.



## CHAPITRE XXX.

## Des Vers à soye.



**L**ES VERS A SOYE sont de petits insectes dont l'origine est tout à fait surprenante, aussi bien que les diverses figures & les divers changemens qui arrivent à ce petit animal : divers Auteurs en ont parlé, & entr'autres M. Isnar dans un petit traité qu'il a fait des Vers à soye, en rapporte la naissance, à la page deux cens cinquante-quatre en ces termes : Au temps que les

„ feuilles du meurier sont prestes à cueillir, qui peut estre quinze jours après

„ leur boutonnement, au commencement du Printemps, on prend une Vache

„ laquelle est prête à faire son Veau, on la nourrit tout de feuilles de Meurier,

„ sans luy donner aucune autre mangeaille, ny herbe, ny foin, ny paille, ny

„ grain, jusqu'à ce qu'elle aye fait son Veau, & on continuë encore huit jours de

„ même ; après lesquels on fait manger au Veau & à la Vache aussi des mê-

„ mes feuilles de meurier pendant quelques jours, encore sans aucun mélan-

„ ge des alimens cy-dessus ; on tuë ce Veau après estre rassasié de feuilles de

„ meurier & du lait de la Vache, on le hache par morceaux, jusqu'à la corne

„ des pieds, & sans rien ôter on met tout ensemble, la chair, le sang, les os,

„ la peau, les Intestins, tout pêle mêle, dans un auge de bois, sur le haut

„ d'une maison, dans un grenier ou autre part, jusqu'à ce que la pourriture s'y



mette: Et de cette corruption sortent de petits vers, lesquels on amasse avec des feuilles de meurier, pour les élever ensuite de la même manière que ceux qui ont été formés de graine: Ce qu'il y a de plus aux Vers à foye qui sont formés de la chair de Veau, c'est qu'ils sont incomparablement plus fructifians que ceux de graine; c'est pourquoy ceux qui en font un gros trafic, ne manquent pas tous les dix ou douze ans d'en faire naître de cette manière.

Il y a tant de particularitez & de sujétion à gouverner & à élever ces petits animaux qu'il seroit ennuyeux de s'arrêter à vouloir décrire ce seul article: Outre que cela ne regarde aucunement mon négoce; & que M. Isnard en ayant fait un livre entier, ceux qui désireront en sçavoir davantage pourront y avoir recours.

Ces petits animaux nous fournissent une marchandise si précieuse qu'il n'y avoit autrefois que les personnes de la première qualité qui en estoient habillées. Il y a de plusieurs couleurs de foye, comme de la blanche, de la jaune, & autres: Ces différentes foyes se trouvent sur de petits coucons de la grosseur & figure d'un œuf de Pigeon; & par le moyen de l'eau chaude & de certains dévidoirs on la file & ensuite avec diverses drogues on la teint, & on luy donne telle couleur qu'on veut.

Je ne m'arrêteray point à vouloir décrire toutes les différentes foyes que nous faisons venir de plusieurs endroits, me contentant seulement de dire que celle qui est usitée en Médecine est la naturelle, c'est à dire, en coucons, ou qui a été filée naturellement & sans avoir passé à l'eau chaude, à qui les anciens ont donné le nom de foye cruë, foye grege, ou en matasse.

Soye Cruë,  
Soye Grege, ou  
en matasse.

Cette foye, après avoir été réduite en poudre, ce qui n'est pas fort facile, entre dans plusieurs compositions, comme dans la Confection d'alkermes, celle d'Hyacinthe, & autres. On se sert aussi de la foye teinte en écarlatte, pour faire prendre aux femmes grosses qui sont tombées, au lieu de graine d'écarlatte. Quelques Auteurs veulent que la foye ait la faculté de réjouir le cœur, fortifier les esprits, & de purger le sang.

Ceux qui emploieront les coucons de foye, auront soin avant que de les réduire en poudre, de les couper en deux & d'en tirer le ver qui est dedans, quelquefois entier & quelquefois en pourriture, avec la première peau qui l'enveloppe, étant incapable d'entrer dans le corps humain; & ceux qui désireront encore mieux faire, ne se serviront que de la foye filée, parce que le reste n'est que de la bourre & du parchemin. On peut réduire la foye en poudre, en la coupant extrêmement menuë, en sorte qu'elle puisse passer par un tamis; car vouloir s'amuser à la battre, c'est une chose bien longue, & d'ailleurs il s'en évapore la moitié.

Pour ce qui est de Confection d'alkermes, & d'Hyacinthe, la foye cramoisie doit être préférée à toute autre, quoyque presque tous les Auteurs demandent de la foye cruë, qui est celle qui est blanche ou d'une couleur dorée, & qui n'a souffert aucune teinture.

Il y a quantité d'autres reptiles que nous vendons; comme les Sangsues qui se trouvent dans les fosses de Gentilli prêt de Paris, & dont les Chirurgiens se servent pour appliquer sur diverses parties du corps, principalement sur celles où les ventouses ne peuvent tenir. Il y a plusieurs sortes de Sangsues; les meilleures sont les petites, qui ont une petite tête, le ventre rougeâtre, & le dos vert rayé, de couleur d'or, lesquelles se trouvent dans les eaux claires & courantes; & l'on doit rejeter celles qui sont venimeuses, qui ont une grosse tête de

SANGSUES.



couleur verte, qui reluisent comme des vers ardents, qui sont rayées de bleu & qui ont esté trouvées dans des eaux bourbeuses; car au lieu de soulager le malade, ils luy causent des inflammations, des apostumes, des fièvres, & des ulceres malins, qui sont quelquefois incurables.

Pour conserver les Sangsuës, il les faut tenir dans de l'eau, en la renouvelant de temps en temps; quelques uns y ajoûtent du sable & de la terre.

Sel volatil, &  
Huile de Cra-  
pau.

Crapaudine.

Nous vendons encore la poudre, le sel volatil, & l'huile de Crapau, aussi-bien que la pierre qui se trouve dans la tête des gros & des vieux, à qui on a donné le nom de Crapaudine, & à qui les anciens ont attribué de grandes propriétés, principalement M. Charas qui en traite fort amplement dans sa Pharmacopée Chimique, page 794. où ceux qui desireront en sçavoir davantage, pourront avoir recours.

Quelques-uns mettent la crapaudine, ou pierre de crapeau, au rang des pierres précieuses, tant à cause qu'elle est rare à trouver, que parce qu'elle est douée de tres grandes vertus, étant propre pour resister à toutes sortes de venins. La plus estimée est celle qui est de couleur blanche, quoyque celle qui se rencontre d'autre couleur, ne soit guere moins remplie de vertu. On suppose à la place de la Crapaudine une petite Pierre ronde, ou longue qui se trouve en plusieurs endroits de l'Europe & même en France, comme il se verra cy-aprés.

Sel, Huilles,  
& poudre de  
Cloporte.

Huile de Scor-  
pion, simple &  
composée.

Nous vendons de plus le sel volatil, l'huile, & la poudre de Cloportes à qui M. Charas attribué encore de grandes propriétés, aussi-bien qu'au sel volatil de Cantharides, de vers de terre, & fourmis, ainsi qu'on le peut voir dans sa Pharmacopée Chimique; comme aussi les huilles de Scorpion simples, ou composées, que nous faisons venir de Provence & de Languedoc, & que nous pouvons établir à meilleur marché que celles que les Apoticaire font à Paris, & qui sans contredit sont beaucoup meilleures, parce que les Scorpions sont bien plus frequens dans ces Provinces, & que les simples dont celle de Mathiole est composée, ont beaucoup plus de vertu à cause que le pays est plus chaud. La premiere est celle qui est appelée huile de Scorpion simple, en ce qu'elle n'est composée que de Scorpion & d'huile d'amandes ameres. La seconde est l'huile de Scorpion composée, surnommée de Mathiole. Voicy le nom des drogues dont cette dernière est composée; sçavoir, de Scorpions, d'huile d'Olive vieille, de fleurs, feüilles & graine de Millepertuis, de Chamadrys, de Calamente de montagne, de Chardon benit, de Scordium, de petite Centaurée, de Vervene, de Dictame de Candie, de Zedoare, de Dictame blanc, de Gentiane, de Tormentille, d'Aristolochie ronde, de Storax en larmes, de Benjoin, de Baye de Genevre, de Nigelle romaine, de Cannelle fine, de Jonc odorant, de Souchet, de Santal blanc, de Rubarbe, de Mirrhe, d'Aloes, de Nard indique, de Safran, de Theriaque, de Mitridat, & de Vin blanc; & du tout ensemble on en compose une huile, en suivant les doses, ainsi que Mathiole l'enseigne dans son sixième livre des Venins, ou dans la Pharmacopée de Bauderon, ou de Charas, où ceux qui desireront d'en faire, pourront avoir recours.

Cette Huile est une des difficiles compositions qu'il y ait dans la Pharmacie à cause des différentes reprises qu'on met à la faire, & la difficulté qu'il y a de pouvoir faire venir des Scorpions vivans, de la Provence, ou du Languedoc; ce qui est cause que celle qui se fait à Paris, comme j'ay déjà dit, revient à bien plus cher que celle que nous faisons venir de Montpellier, & des autres endroits.

L'Huile de Scorpion, sur tout la composée, est douée de tres grandes propriétés, ainsi que le marque M. Charas dans sa Pharmacopée, page 457. qui est celuy qui l'a mieux décrite, & avec moins d'embarras.



## CHAPITRE XXXI.

*De la Baleine.**Cachalot, ou Baleine Masle**Baleine Femelle*

**L**A BALEINE est le plus gros de tous les poissons, qui se trouvent dans la mer du nord, puisqu'il s'est veu à Paris en 1658. le squelette d'une Baleine dont le crane étoit de seise à dix-sept pieds, pesant quatre mil six cens livres les machoires, de dix pieds d'ouverture, & quatorze pieds de longueur, pesant chacune onze cens livres; les nageoires qui ressembloient à des mains, de douze pieds de long, pesant chacune six-cens livres; les cotes de douze pieds & demy, pesant chacune quatre-vingts livres; les nœuds de l'échine depuis la tête jusqu'au bout de la queue de quarante-cinq pieds de long, les premiers nœuds



pesant cinquante livres, & les autres diminuant jusqu'au bout. Je ne m'arrêteray point à d'écrire tout ce qui concerne cet animal, ny de la maniere que l'on le prend, parce qu'il y a quantité d'Auteurs qui en traitent; je me contenteray de dire seulement qu'il y a de deux especes de Baleine, dont l'une est appelée Cachalot, qui differe de celle qui est appelée Baleine, en ce que la gueule du Cachalot est garnie de petites dents plattes sans fanons, qui est le contraire de celle qui porte le nom de Baleine, qui n'a que des fanons. C'est du lard de ces animaux dont on tire l'huile surnommée de Baleine, de laquelle nous faisons un fort gros negoce, sur tout en temps de paix, à cause du grand usage quelle a en France, tant pour brûler, que pour plusieurs ouvrages, où l'on auroit bien de la peine à s'en passer, principalement pour raffiner le souffre, & pour la preparation de certains cuirs, où il en faut necessairement.

*Cachalot.*  
Fanons de Baleine est la barbe qui pend des deux côtez de la gueule de cet animal, c'est de ces fanons ou barbe, dont on se sert après les avoir preparez pour faire plusieurs Ouvrages.

Nous voyons à Paris de deux sortes d'huile de Baleine, dont la meilleure est celle que nous appellons huile de Grande Baye, qui est faite par les François tout aussi-tost qu'ils ont tiré le lard de la Baleine, d'où vient que les huiles Françaises ne sentent pas si mauvais que celles faites en Hollande; parce que les Hollandois ne font pas leurs huiles aussi tost qu'ils ont tiré le lard de la Baleine, mais le transportent en Hollande pour le fondre: ainsi l'on doit preferer les huiles Françaises à celles d'Hollande, ce qui se pourra connoître, en ce que celles d'Hollande sont extrêmement rouges & puantes; & cependant bien claires & fort peu garnies de faïsse. Les huiles de Baleine, la plus grande partie, viennent de la mer glaciale, principalement celles d'Hollande, parce que c'est l'endroit où il se trouvent un plus grand nombre de Baleines.

### *Du blanc de Baleine.*

**L**E blanc de Baleine, que tous les anciens & modernes ont appelé, & qu'on appelle encore aujourd'huy tres mal-à-propos, sperme, ou nature de Baleine, est la Cervelle d'une espece de Baleine, que les Basques appellent *Byaris*, & ceux de S. Jean du Luz *Cachalot*. Cet animal, suivant quelques uns, est appelé Baleine mâle, & des Latins *Orca*. Il a environ vingt-cinq pieds de long & douze de haut, & chacune de ses dents pese une livre, qui sont tres propres à faire divers ouvrages.

Ces animaux sont fort communs au cap de Phenister en la côte de Galice, & même en Norvege. En 1688. il en fut pris un par un navire Espagnol qui le mena à S. Sebastien, de la tête duquel on tira vingt quatre barriques de cervelle, & de son corps quatre vingt seize barriques de lard. On sera donc desabusé de croire que le blanc de Baleine soit autre chose que la cervelle des Cachalots; & j'en puis parler juste, tant pour en avoir veu preparer que pour en avoir preparé moy-même, ainsi qu'il suit.

Le blanc de Baleine se prepare ordinairement à Bayonne, & à Saint Jean du Luz, & cette fabrique est si rare en France, qu'il n'y a pour le present que deux personnes à S. Jean du Luz qui le sçavent bien preparer, entre-autre le Sieur Jean de Haraneder Monsequir.

Ceux qui travaillent à cette preparation, prennent la cervelle de cet animal, la fondent sur un petit feu, ensuite la mettent dans des moules faits comme ceux où l'on jette le sucre, & après qu'elle est refroidie & égoûtée de son huile, ils la retirent & la refondent, & ils procedent toujours de la même maniere jusqu'à ce qu'elle soit bien purifiée & tres-blanche, alors par le moyen d'un couteau fait exprés, ils la coupent pour la reduire en écailles de la maniere que nous



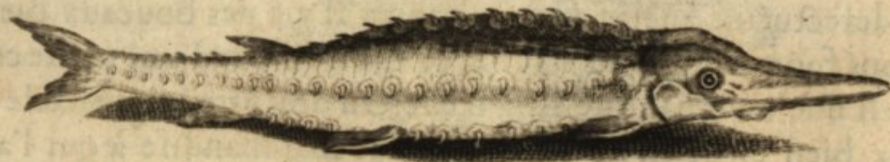
la voyons. Comme cette marchandise est assez de consequence à cause de son prix, je diray qu'on doit la choisir en belles écailles blanches, claires & transparentes, d'une odeur sauvagine, & prendre garde qu'elle ne soit augmentée avec de la cire blanche, comme il n'arrive que trop souvent; ce qui sera facile à connoître, tant par son odeur de cire, que parce qu'elle est extrêmement menuë & d'un blanc mat.

On remarquera aussi que ce soit de celle qui a été faite de la cervelle de l'animal, en ce que celle qui est faite de graisse est facile à se jaunir; c'est ce qui fait qu'il y a des blancs de Baleines qui jaunissent aussi-tôt qu'ils sont exposez à l'air.

Nous n'avons point de marchandise qui apprehende plus l'air que le blanc de Baleine, c'est le sujet pour lequel on sera soigneux de le conserver dans des vaisseaux de verre, où dans les barils dans quoy il vient, les tenant bien bouchez de peur que l'air n'y entre, & que cette drogue ne se jaunisse.

L'usage du blanc de Baleine est pour les Dames de qualité, soit pour faire du fard, ou pour faire des pâtes dont elles se lavent les mains. Il est aussi quelque peu en usage pour la medecine, mais c'est si rarement que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

## CHAPITRE XXXII.

*De la Colle de Poisson.**Ichthio-Colle**Silure*

**C**E que nous appellons Colle de Poisson; les Latins *Gluten alcanak*, les Grecs *Ichthyocolle*, & les Arabes, *Alcana*, ce sont les parties mucilagineuses d'un Poisson, dont le dos est rempli de petites écailles blanches, piquantes & tres-bien arangées, que l'on trouve fort communement dans les Mers de Moscovie, c'est le sujet pour lequel presque toute la Colle de Poisson que nous faisons venir d'Hollande, y est apportée d'Archangel, qui est la Ville où se tient



tous les ans, cette fameuse Foire surnommée d'Archangel, quelques uns qui ont écrit du Poisson dont on fait la Colle, entre autres Rondelet, ont dit qu'il étoit sans os, c'est ce qui a donné occasion de l'appeler Poisson sans os; ils prétendent aussi qu'il n'a aucunes épines, ce qui est bien éloigné de la vérité, puis qu'il en a le dos si garni, qu'il n'y a point de Poisson, si fort qu'il puisse estre, qui oze le mordre, en ce que ces écailles quoy que petites, sont extrêmement aiguës, dont la Figure qui est cy-dessus est conforme à l'original que j'ay entre mes mains. Les Anciens prétendent aussi que ce soit un Poisson Cetacée, c'est à-dire, qui approche de la nature & grandeur des Baleines & Dauphins, parce que sa teste est extrêmement grosse, pesante & large, sa gueule fort grande & beante, & qu'à sa machoire supérieure est attachée une certaine longue production pendante en bas en forme de Barbe: quant à sa chair, elle est douce & gluante, & par conséquent de peu de goût, si elle n'est salée long-temps auparavant que de la manger. A l'égard de la manière dont on fait la Colle de Poisson, les Moscovites prennent les parties nerveuses du Poisson qui après être bouïllies sont assez semblables à la viscosité qui se rencontre à la peau des Mollusques, & ensuite les font cuire en consistance; & après avoir étendu cette matière sur des instrumens faits exprés pour la mettre de l'épaisseur d'une feuille de papier, & lorsqu'elle est presque seiche, ils en font des Pains de différentes grosseurs & figures, ainsi que nous les voyons.

Presque toute la Colle de Poisson que nous faisons venir d'Hollande presentement est en cordons, c'est à dire, pliée en forme de croissant, & pour être de la qualité requise, elle doit être blanche, claire & transparente, de nulle odeur, & la moins fourrée que faire se pourra, en ce qu'il y en a, sur tout celle qui est en gros cordons, qui est fourrée, ou remplie d'une Colle jaune, seiche & aride, & quelque fois bien puante; c'est le sujet pour lequel la plus part de ceux qui ont besoin de Colle de Poisson, s'attachent à celle qui est en petits cordons d'une once, ou d'une once & demie, parce qu'elle est moins sujete à être fourrée, ce qui n'est pas tout-à-fait hors du bon sens, quoy que néanmoins ce ne soit pas une regle generale, s'en trouvant quelque fois des petits cordons aussi defectueux que des gros, ainsi on ne doit s'attacher nullement à la figure ny à la grosseur, mais seulement à voir qu'elle soit de la qualité cy-dessus; ce qui se pourra connoître facilement en la rompant en deux, & en l'approchant du nez, pour voir si elle n'a point quelque mauvaise odeur. A l'égard de ceux qui en acheteront les boucaux entiers, ils ne se contenteront pas d'en voir une douzaine de Cordons, mais la verront entierement, d'autant que c'est une marchandise où il s'en trouve toujours de defectueuse mêlée avec la bonne. Il y a des boucaux bien plus chargés de cordons fourrés l'un que l'autre, ce qui n'est pas d'une petite consequence, parce que c'est une marchandise assez chere. On doit être soigneux de la tenir dans des Vaisseaux bien clos, en ce que c'est une marchandise à qui l'air peut faire un notable prejudice.

L'usage de la colle de Poisson est fort frequent en France, non pas pour la Medecine, car le peu qui s'y en consomme, ne merite pas d'en parler, & si ce n'étoit qu'elle est un des ingrediens de l'emplâtre de diachilon, je crois que tous les Apoticaire de Paris ensemble n'en consommeroient pas une livre par an: mais en recompense elle est fort usitée par les Marchands de vin & Cabaretiers, qui s'en servent pour faire éclaircir leur vin, ce que les Anciens ont beaucoup blâmé, quoy que mal-à-propos. C'est une erreur si fort établie, que la pluspart des gens croyent encore que la Colle de Poisson est une drogue mortelle; cependant il est certain qu'elle n'a aucune mauvaise qualité, & que le Poisson dont



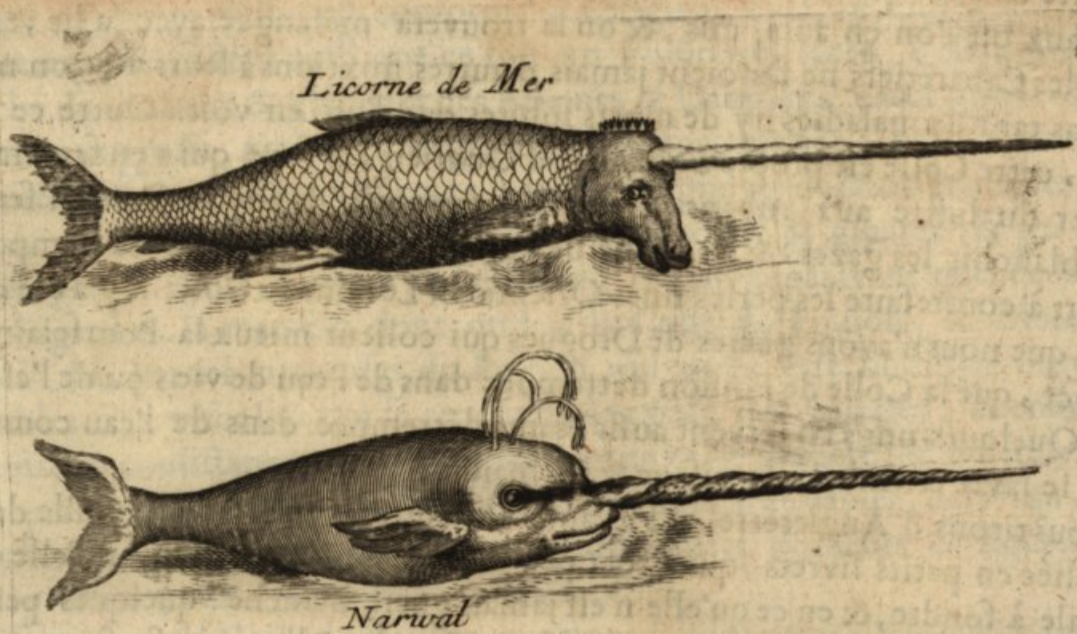
elle provient, est une des principales nourritures des Moscovites, & si ce n'étoit son goût douceatre, ce seroit un excellent manger. Cette colle n'a donc point d'autre propriété à l'égard du vin, sinon que dès aussi tost qu'elle a été jettée sur du vin trouble, elle vient à s'étendre sur la superficie de cette liqueur comme une peau, & ne manque pas ensuite de se precipiter & d'entraîner avec elle toute la lie au fond des tonneaux, & pour preuve de mon dire, c'est qu'outre qu'il y a quantité de gens qui sçavent cela par experience, il n'y a qu'à regarder dans les tonneaux où l'on en aura mis, & on la trouvera mélangée avec la lie; en sorte que si les Cabaretiers ne faisoient jamais d'autres mixtions à leurs vins, on ne verroit pas tant de maladies ny de morts subites que l'on en voit. Outre ce grand usage, cette Colle est propre à quantité d'Ouvriers en soye qui s'en servent pour donner du lustre aux rubans, ou autres ouvrages de soye. On s'en sert aussi pour blanchir les gazes, & c'est une des principales drogues de la composition qui sert à contrefaire les perles fines Orientales. Le nom de Colle luy a été donné, en ce que nous n'avons gueres de Drogues qui collent mieux la Pourcelaine & la Fayance, que la Colle de Poisson détrempee dans de l'eau de vie, ou de l'esprit de vin. Quelques-uns s'en servent aussi étant détrempee dans de l'eau commune, pour se laver & embelir le visage & les mains.

Nous tirons d'Angleterre, d'Holande, & autres endroits, une Colle de Poisson pliée en petits livrets, qui a fort peu d'usage en France, en ce qu'elle est fort difficile à fondre, & en ce qu'elle n'est jamais guere blanche: quelques personnes m'ont assuré qu'elle étoit composée des restes de celle qui est faite en petits cordons; & d'autres veulent qu'elle soit faite des parties mucilagineuses d'un Poisson que quelques Auteurs appellent Silure, & Nous Etourgeon, qui est un Poisson assez rare en France: il s'en trouve quelquefois dans nos Rivieres, mais à cause de cet usage, & de la rareté de ce Poisson, & qu'il est fort gros, & d'un tres-bon goût, ceux qui en trouvent le vendent jusqu'à trois ou quatre-cens livres.





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

*Du Narwal.*

**L**E NARWAL ainsi appelé des Islandois, & de quelques-autres Rhoar, & de nous Licorne de Mer, est un gros Poisson que quelques-uns estiment être une espee de Baleine, qui se trouve en quantité dans la Mer glaciale, ou du Nord, principalement le long des côtes d'Islande & Groënlande. Ce monstre marin porte au bout de son nez une corne blanche, pesante, luisante & de figure spirale, telle qu'est celle de saint Denis en France: Il y en a de différentes grosseurs & pesanteurs, que l'on peut voir dans les cabinets des Curieux, comme est celle de Monsieur Morin Medecin de feu Mademoiselle de Guise, que j'ay veuë & maniée, & qui est représentée cy-dessus. M' Charas m'a dit en avoir eu une qui étoit plus haute & plus grosse que celle du Tresor de S. Denis. Ce sont les tronçons de cette corne que nous vendons à Paris, comme ils se vendent ailleurs, pour veritable corne de Licorne, à laquelle quelques personnes attribuent de grandes proprietes, ce que je ne veux ny autoriser ny contredire, pour ne l'avoir pas expérimenté, n'ayant trouvé l'occasion d'en avoir des preuves suffisantes.

Il se trouve encore un autre Poisson à qui l'on a donné le nom de Licorne de Mer, qui se trouve en differens endroits. Monsieur Dumantel dit en avoir veu une prodigieuse au rivage de l'Isle de la Tortuë proche S. Domingue en l'année 1644. Cette Licorne, dit-il, poursuivoit une Carangue, ou un autre Poisson mediocre, avec une telle impetuosité, que ne s'appercevant pas qu'elle avoit besoin de plus grande eau qu'elle n'en avoit pour nager, elle se trouva la moitié du corps à sec, sur un grand banc de sable, d'où elle ne pût regagner la grande eau, & où les habitans de l'Isle l'assommerent. Elle avoit environ dix-huit pieds de long, étant de la grosseur d'une barrique au fort du corps. Elle avoit six grandes nageoires semblables dans leurs extremités aux rames de galere, dont



deux étoient placées au défaut des ouïes, & les quatre autres à côté du ventre en égale distance; elles étoient d'un rouge vermeil. Tout le dessus de son corps étoit couvert de grandes écailles de la largeur d'une piece de cinquante huit sols, lesquelles étoient d'un bleu qui paroissoit comme parsemé de paillettes d'argent. Au près du col ses écailles étoient plus serrées, & de couleur brune, ce qui luy faisoit comme un collier. Les écailles sous le ventre étoient jaunes: la queue fourchuë: la teste un peu plus grosse que celle d'un Cheval, & presque de la même figure; Elle étoit couverte d'une peau dure & brune: & comme la Licorne a une corne au front, cette Licorne de mer en avoit aussi une parfaitement belle au devant de la teste, longue de neuf pieds & demy. Elle étoit entièrement droite, & depuis le front où elle prenoit sa naissance, elle alloit toujours en diminuant jusqu'à l'autre bout, qui étoit si pointu qu'étant poussée avec force, elle pouvoit percer les matieres les plus solides. Le gros bout qui tenoit avec la tête, avoit seize ponce de circonférence, & de-là jusques aux deux tiers de la longueur de cette merveilleuse corne, il étoit en forme d'une vis de pressoir, ou pour mieux dire, façonné en ondes, comme une colonne torse, horsmis que les enfonçures alloient toujours en amoindrissant, jusques à ce qu'elles fussent remplies & terminées par un agreable adoucissement, qui finissoit deux ponces au dessus du quatrième pied. Toute cette partie basse étoit encroutée d'un cuir cendré, qui étoit couvert par tout d'un petit poil mollet, & court comme du velours de couleur de feuille morte; mais au dessous elle étoit blanche comme yvoire. Quant à l'autre partie qui paroissoit toute nue, elle étoit naturellement polie d'un noir luisant, marqueté de quelques menus filets blancs & jaunes, & d'une telle solidité, qu'à peine une bonne lime en pouvoit faire sortir que quelque menuë poudre, Elle n'avoit point d'oreilles élevées, mais deux grandes ouïes comme les autres Poissons. Ses yeux étoient de la grosseur d'un œuf de poule. La prunelle qui étoit d'un bleu celeste émaillé de jaune, étoit entourée d'un cercle vermeil, qui étoit suivy d'un autre fort clair, & luisant comme cristal. Sa bouche étoit assez fenduë & garnie de plusieurs dents, dont celles de devant étoient pointuës & tranchantes, & celles de derriere, tant de l'une que de l'autre machoire, larges & relevées par petite bosses. Elle avoit une langue d'une longueur & épaisseur proportionnée, qui étoit couverte d'une peau rude & vermeille. Au reste, ce Poisson prodigieux avoit encore sur sa teste une espee de couronne rehaussée par dessus le reste du cuir, de deux ponces ou environ, & faite en ovale, de laquelle les extremités aboutissoient en pointe: Plus de trois cens personnes de cette Isle-là mangerent de sa chair en abondance, & la trouverent extrêmement delicate. Elle étoit entrelardée d'une graisse blanche, & étant cuite elle se levoit par écailles comme la moluë fraîche; mais elle avoit un goût beaucoup plus favorable.

Ceux qui avoient veu ce rare Poisson envie, & qui luy avoient rompu l'échine à grands coups de leviers, disoient qu'il avoit fait un prodigieux efforts, pour les percer avec sa corne, laquelle il manioit & tournoit de toutes parts avec une dextérité & une vitesse incomparable, & que s'il eut eu assez d'eau pour se soutenir & pour nager tant soit peu, il les eut tous enfilez. Quand on l'eut éventré on reconnut aisément qu'il se nourrissoit de proye, car on trouva en ses boyaux beaucoup d'écailles de Poissons.

Les rares dépouilles de ce merveilleux animal, & sur tout sa tête, & la riche corne qui étoit attachée, ont demeuré près de deux ans suspenduës au corps de garde de l'Isle, jusques à ce que Monsieur le Vasseur qui en étoit Gouverneur, voulant gratifier Monsieur des Trancarts, Gentilhomme de Saintonge, qui l'étoit



venu voir, luy fit present de cette corne. Mais quelque peu après m'étant embarqué dans un vaisseau de Flessingue avec le Gentilhomme qui avoit cette precieuse rareté en une longue caisse, nôtre vaisseau se brisa près de l'Isle de la Fayale, qui est l'une des Açotes. De sorte que nous fimes perte de toutes nos hardes & de toutes nos marchandises. Et ce Gentilhomme regretta sur tout sa caisse.

On sera donc desabusé de croire que ce que nous appellons corne de Licorne, & des Latins *Unicornis*, & des Grecs *Monoceros*, soit la corne d'un animal terrestre dont il est parlé dans l'Ancien Testament, où la corne de ces animaux cy-devant representez au Chapitre des Licornes, mais n'est autre chose que la corne du Narwal; à l'égard de son choix, elle n'en a point d'autre sinon d'estre bien blanche, les plus estimées sont les plus hautes, grosses, pesantes, cannelées & luisantes. Autresfois ces cornes étoient si rares que Monsieur André Racq Medecin de Florence, dit qu'un Marchand Allemand en vendit une à un Pape 4500. livres, ce qui est bien contraire du present, en ce qu'il s'en trouve de tres-belle que l'on peut avoir à beaucoup meilleur marché.

#### CHAPITRE XXXIV.

##### *Du Cheval Marin.*



**L**E Nil, le Niger, & autres lieux d'Afrique, nous produisent un animal assez semblable à un Bœuf, dont j'ay jugé à propos d'en faire icy l'histoire, à cause de ses dents que nous vendons.

„ Cet animal ne ressemble du tout point à un Cheval, mais plutôt à un Bœuf  
 „ à cause de sa grandeur, & ses jambes sont semblables à celles d'un Ours, il a  
 „ treize pieds de long, quatre pieds & demy de larges, & trois pieds & demy  
 „ depuis son ventre est plutôt plat que rond, ses jambes ont trois pieds de circuit,  
 „ & son pied un pied de large, & chaque ongle a trois especes de doigts, sa

tête



tête a deux pieds & demy de larges, trois pieds de long, neuf pieds de circuit, & paroît fort grosse, par rapport au reste du corps, sa gueule est grande d'un pied, son nez charnu & retroussé, ses yeux petits & large d'un pouce & long de deux, ses oreilles sont petites & courtes, & n'ont pas plus de trois pouces de longueur, il est fort gras par tout le corps, ces ongles sont fenduës en quatre & ressemblent à ceux d'un bœuf, & sa queue à celle d'un pourceau ou d'un Ours, ses narines vont en serpentant, & a deux pouces & demy de profondeur, son museau a quelque conformité avec celui d'une lionne ou d'une chatte, & est velu, quoy qu'il n'ait point de poil dans tout le reste du corps; il a six dents dans la machoire de dessous, & les deux qui sont à l'extrémité, ont demy pied de long, deux pouces & demi de larges, & un demy pied d'épais de chaque côté, on voit sept dents machelieres, courtes, mais épaisses, il en a tout autant dans la machoire de dessus, laquelle il remuë de même que le crocodile; ses dents sont aussi dures qu'une pierre à feu, & même il en sort des étincelles quand on les frappe avec un couteau, ce qui rend vray semblable le sentiment des anciens, qui ont crû que cet animal vomissoit du feu en frapant ses dents l'une contre l'autre; souvent il sort du Nil, court le pais, & après s'y estre rempli de grain, se va replonger dans l'eau, pour tromper les payfans; & afin que les chasseurs ne puissent pas découvrir sa piste, il n'est pas moins mal faisant que le crocodile, lors qu'il est trop chargé de graisse il se frotte contre des roseaux, jusqu'à ce qu'il s'ouvre une veine, & la ferme en suite avec de la bouë, quand il s'est déchargé d'une quantité suffisante de sang.

Les Ethiopiens mangent sa chair, au rapport de Clusius, qui dit que le Capitaine Vander Hagen l'a veu dans la Guinée, auprès du Cap Lopezgonzalvez, & qu'il a trouvé dans la ville de Libetto plusieurs têtes de Chevaux Marins, d'où son monde a arraché des dents d'une prodigieuse grosseur; les Egyptiens en attachent sur leur corps contre les hemoroides, ou portent une bague faite de ses dents. Les Negres s'en servent encore contre d'autres maladies.

Pierre de Vandenbrock, dit qu'il a veu quatre Chevaux de Mer paître dans le pais de Lavango, pendant son voyage Dangole, qui ressembloient à de gros buffles, leur peau étoit presque aussi luisante que celle des lapins, leur tête étoit comme celle des jumens, leurs oreilles courtes, leurs narines larges, & ils avoient deux dents crochuës dans la gueule comme les sangliers, les jambes courtes, les pieds faits comme des feuilles de pas d'âne & hannissoient comme des chevaux, à la vûe des Matelots ils s'arrêterent tout court, puis se retirerent à petit pas dans la mer; quelquesfois ils levoient le nez au dessus de l'eau, mais ils s'y replongeois dès qu'ils appercevoient les mariniers, de sorte qu'ils n'en purent tuer aucuns, quelque ruze dont ils se servissent.

De tout cet animal, nous ne voyons en France que ces dents, desquelles, à cause de leur grande blancheur & dureté, on s'en sert à contrefaire les dents que l'on met dans la bouche de ceux à qui ils en manquent.

Ses dents n'ont point d'autres choix, que d'être veritables & bien blanches.

Il y a encore un autre animal d'écrit dans plusieurs Auteurs, à qui on a donné le nom comme à celui cy, d'Hypopothame, ou de Cheval Marin, qui n'a aucun usage dans la Medecine, ni ailleurs que je sçache; c'est le sujet pour lequel je ne n'en parleray point.

Neanmoins Mathiole dit dans son Livre à la page 189. que la cendre de ce Cheval Marin incorporée avec poix liquide, ou autres graisses, fait revenir le poil.



## CHAPITRE XXXV.

*Du Lamantin.*

**L**E Lamantin, *Manati*, ou Vache Marine, au rapport du R. Pere du Ter-  
tre, est un Poisson tout à fait inconnu dans l'Europe : il porte  
quelquefois jusqu'à quinze à seize pieds de longueur, & sept ou huit de ron-  
deur de corps. Il a le museau d'un bœuf, & les yeux d'un chien, il a la vûë fort  
foible, & n'a point d'oreilles ; mais en leur place il a deux petit pertuis, où à  
peine pourroit-on fourrer le doigt ; il entend si clair par ces pertuis, que la foi-  
blesse de sa veuë est suffisamment suppléée par la subtilité de son ouïe. Au dé-  
faut de la teste, il a sous le ventre deux petites pates en forme de mains, ayant  
chacune quatre doigts fort court & onglez ; & c'est ce qui l'a fait appeller *Ma-  
nati* par les Espagnols, comme qui diroit Poisson pourveu de mains : depuis le  
nombril il appetisse tout à coup, & ce qui reste de son corps depuis cette par-  
tie, est ce qui composé sa queue, laquelle a la forme d'une pelle à four ; elle est  
large d'un pied & demy, épaisse de cinq à six pouces, revétuë de la mesme  
peau de son corps, & toute composée de graisse & de nerfs. Ce Poisson n'a  
point d'écaïlles comme les autres poissons, mais il est revétu d'un cuir plus épais  
que celui d'un bœuf. Sa peau est de couleur d'ardoise fort brune, & parsemée  
fort clairement d'un poil de couleur d'ardoize, semblable à celui du loup ma-  
rin. Sa chair a le gout de celle de veau, mais elle est beaucoup plus ferme, &  
couverte en plusieurs endroits de trois ou quatre doigts d'épais de lard, duquel  
on se sert à larder, à barder, & à faire tout ce qu'on fait du lard de porc.  
Ce lard est excellent, & plusieurs le fondent & en tirent la graisse, qu'ils man-  
gent sur le pain en guise de beurre. La viande de cet animal étant salée, perd  
beaucoup de son gout, & devient seiche comme du bois. Je crois pour-  
tant que cela se doit attribuer au sel du pais, qui est extrêmement corrosif.



On trouve dans la teste de cet animal quatre pierres, deux grosses & deux petites, auxquelles on attribue la force de faire dissoudre la pierre dans la vessie, & de faire jeter le gravier des reins : mais je n'en sçauois approuver l'usage, d'autant que ce remede est fort vomitif, & fait de grandes violences à l'estomach.

La nourriture de ce Poisson est une petite herbe qui croît dans la Mer, laquelle il paist tout de même que le bœuf fait celles des prés : & après s'être saoulé de cette pâture, il cherche les rivières d'eau douce, où il boit & s'abreuve deux fois le jour. Après avoir bien beu & bien mangé, il s'endort le muse à demy hors de l'eau, ce qui le fait connoître de bien loin par les Pescheurs, qui ne manquent point de luy courir sus, & l'attraper en la maniere suivante.

Ils se mettent trois ou quatre au plus, dans un petit Canot ( qui est une petite nasselle toute d'une piece, faite d'un arbre creusé en forme de chaloupe ) le Cabareur est sur l'arriere du Canot, qui remue à droit & à gauche la pelle de son aviron dedans l'eau ; de sorte que non seulement il gouverne le Canot, mais encore le fait avancer aussi vite qu'il étoit poussé d'un petit vent & à demy voiles. Le Varreur ( qui est celuy qui darde la beste ) est tout droit sur une petite planche au devant du Canot, tenant la varre en main ( c'est à dire, une façon de picque, le bout de laquelle est emboité dans un harpon, ou javelot de fer. Le troisieme est dans le milieu du Canot, qui dispose la ligne, qui est attachée au harpon pour la filer lors que la beste sera frappée.

Tous gardent un profond silence ; car cet animal a l'ouïe si subtile, qu'une seule parole ou le moindre clabottement d'eau contre le canot, est capable de luy faire prendre la fuite, & frustrer les Pescheurs de leur esperance. Il y a du plaisir à les voir, car le Varreur palpite de peur que la bête ne luy échape, & s'imaginer toujours que son Cabareur n'employe que la moitié de ses forces, quoy qu'il fasse tout ce qu'il peut de ses bras, & ne détourne jamais ses yeux de dessus la Varre, du bout de laquelle le Varreur luy montre la piste qu'il qu'il doit tenir pour arriver à la bête qui les attend toute endormie.

Lors que le canot en est à trois ou quatre pas, le Varreur darde son coup de toute sa force, & luy enfonce le harpon pour le moins demy-pied dans la chair. La Varre tombe dans l'eau, & le harpon demeure attaché à la bête, laquelle est à demy prise. Alors cet animal se sentant si rudement frappé, ramasse toutes ses forces & les employe à se sauver : il bondit comme un cheval échapé, fend les ondes comme l'aigle fend l'air, & fait écumer & blanchir la mer par tous les lieux où il passe. Il croit s'éloigner de son ennemy, mais il le porte par tout après soy ; de sorte qu'on prendroit le Varreur pour un Neptune conduit en triomphe par ce monstre marin. Enfin, après avoir bien traîné son malheur en queue, & perdu une bonne partie de son sang, les forces luy manquent, l'haleine luy défaut, & comme réduit aux abois, il est contraint de s'arrêter tout court pour prendre un peu de repos : mais il n'est pas plûtôt arrêté que le Varreur, tirant sa ligne se rapproche de luy, & luy darde un second coup de harpon plus violent que le premier ; à ce second coup la bête fait encore quelques foibles efforts, mais en peu de temps elle est reduite à l'extrémité, & les Pescheurs l'entraînent aisément à la rive du premier islet, où ils l'embarquent dans leur canot, s'il est assez grand pour le contenir.

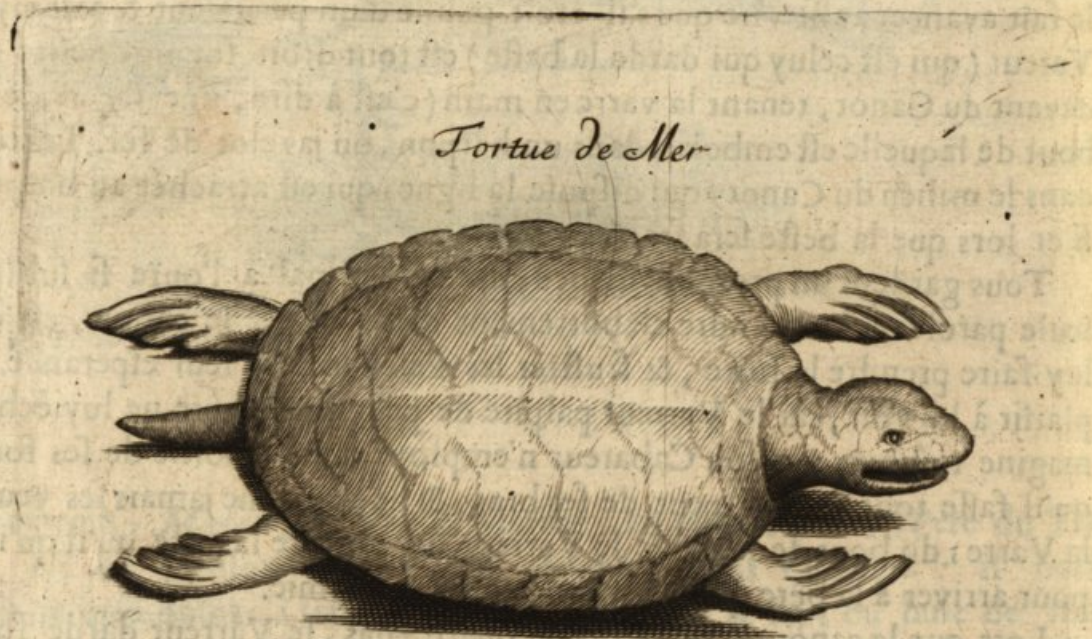
La femelle fait deux petits qui la suivent partout : elle a sous le ventre deux tétins, desquels elle les allaiete dans la mer, comme une vache allaiete son veau sur la terre. Si on prend la mere on est assuré d'avoir les petits ; car ils sentent leur mere, & ne font que tourner au tour du canot, jusqu'à ce qu'on les ait fait compagnons de son malheur.



La chair de cet animal fait une bonne partie de la nourriture des habitans de ce pais. On en apporte tous les ans de la terre ferme & des Isles circonvoisines, plusieurs navires chargez ; & tant à la Guadeloupe, à saint Christophe, à la Martinique, qu'aux autres Isles prochaines, la livre s'y vend une livre & demie de Petun ou Tabac.

CHAPITRE XXXVI.

*Des trois sortes d'especes de Tortuës ; sçavoir la Tortuë Franche, le Caret & la Kaouianne.*



**L**A figure que je donne de la Tortuë est si exacte, dit le R. P. du Tertre, que ce seroit perdre le temps de m'arrêter à faire aucune description de sa forme, Je me contenteray de décrire seulement ce que celles des Isles ont de particulier, & ce qui les distingue de celles de l'Europe.

L'on peut dire en commun de ces trois sortes de Tortuës, que ce sont des animaux stupides, pesans, sourds, & sans cervelle, car dans toute la tête (qu'elles ont grosse comme celle d'un veau) il ne s'en trouve pas plus gros qu'une petite fève. Elles ont la vûë excellente, leur grandeur est si prodigieuse, que la seule écaille de dessus porte quelquefois cinq pieds de long & quatre de large : leur chair (particulièrement celle de la Tortuë franche) est si semblable à celle d'un bœuf, qu'une piece de Tortuë mise auprès d'une piece de bœuf, ne sçauroit être distinguée que par la couleur de la graisse, qui est d'un jaune verdâtre. Il y a des Tortuës franches, qui toutes desossées donnent plus d'un demy baril de viande, sans y comprendre la tête, le col, les pattes, la queue, les trippes & les œufs : desquels trente hommes pourroient faire un bon repas : & outre cela on tire



quelquefois tant des pannes que de la graisse superflüe, on a dequoy faire quinze ou vingt pots de d'huile, jaune comme de l'or, excellente pour les fritures & pour toute sortes de sauces, pourveu qu'elle soit nouvelle; car lorsqu'elle est vieille, elle ne sert plus que pour les lampes. La chair de ces Tortuës est si remplie d'esprit vital, qu'étant coupée par morceaux dès le soir, elle remuë encore le lendemain.

J'ay crû fort long-temps que les Tortuës de ces quartiers avoient trois cœurs: car au dessus du cœur (qu'elles ont gros comme celuy d'un homme) sort un gros tronc d'arteres, aux deux côtez duquel sont attachez deux autres façons de cœurs, gros comme des œufs de poule, & de la même forme & substance que le premier: mais j'ay depuis changé d'opinion, & crois fermement que ce ne sont que les oreilles du cœur. Quoyqu'il en soit, il est certain que cela bien ajusté sur une table, compose une fleur de Lys, d'où on peut tirer une conjecture assez avantageuse du progres de nos Colonies Françoises dans l'Amérique, puisque la Providence de Dieu ne fait rien en vain, a planté la fleur de Lys au cœur l'animal qui est le Hieroglyphe du país.

### *De la Kaoüanne.*

**L**A Kaoüanne differe de la Tortuë-Franche, en ce qu'elle a la tête beaucoup plus grosse à l'équipolent du corps que le reste des autres Tortuës. Elle est plus méchante, & se défend de la gueule & des pattes, lorsqu'on se met en devoir de la prendre & de la tourner: Et quoy qu'elle soit la plus grande des trois especes, elle est néanmoins fort peu estimée, parce qu'elle a la chair noire, qu'elle sent la marine, & qu'elle est d'un assez mauvais gout. Ceux qui la vont pescher aux Kaymans, la mélent avec la Tortuë-Franche pour en avoir le débit, mais elle luy communique son mauvais goût. L'huile qu'on en tire est acre, & gâte les sauces dans lesquelles on la met, l'on n'en mange qu'à faute d'autre: elle n'est pas pourtant inutile, car l'on s'en sert à brûler dans les lampes.

Quelque temps après que la grande écaille de la Kaoüanne est dépouillée, & que les cartilages commencent à se pourrir, il se détache de dessus huit feuilles beaucoup plus grandes que celles du Caret, mais plus minces, & marbrées de blanc & de noir. La plupart des grands miroüiers en sont garnis, & il est certain que si elles étoient plus épais, elles iroient du pair avec l'écaille du Caret.

### *Du Caret.*

**L**E Caret est la plus petite de toutes les trois especes de Tortuës, la chair n'en est pas si bonne que celle de la Tortuë-Franche; mais elle est beaucoup meilleure que celle de la Kaoüanne. L'huile qu'on en tire est excellente pour les debilitéz de nerfs, gouttes syatiques, & pour toutes les fluxions froides. Je connois des personnes qui s'en sont servies fort utilement, pour des maux de reins causez par des efforts.

Mais sur tout ce qui le fait estimer, est l'écaille qu'il porte sur le dos, qui vaut jusqu'à six francs la livre. Toute la dépouille d'un Caret consiste en treize feuilles, huit plates & cinq en d'os d'âne.

Des huit plattes il y en a quatre grandes, qui doivent porter jusqu'à un pied de haut & sept pouces de large. Le beau Caret doit être épais, clair, transparent, de couleur d'antimoine, & jaspé de minime & de blanc. Il y a des Carets qui portent six livres de feuilles sur les dos. On s'en sert à faire des peignes, & d'autres



petits ouvrages, qui sont d'une exquisite beauté & de prix. Voicy la façon de lever ces feuilles de dessus la grande écaille, qui est proprement la maison du Caret. Après en avoir tiré toute la chair on fait du feu dessous, & ces feuilles venant à sentir le chaud, se levent aisément avec la pointe d'un couteau.

L'huile que l'on tire des pannes & de la graisse du Caret, est chaude & estimée des Sauvages, & des habitans François qui s'en servent contre les syatiques, & les goutes froides, les goutes crampes, & engourdissement de nerfs.

### *De la façon de pescher les Tortuës.*

**L**A pesche des Tortuës se fait en trois façons, sçavoir au Chevalage, à la Varre, & quand elles terrissent.

La Tortue Chevalle, c'est à dire s'accouple, depuis le commencement de Mars jusqu'à la my May. Je laisse toutes les circonstances de cette action, c'est assez de dire que cela se fait sur l'eau, en sorte qu'elles peuvent être facilement découvertes: alors deux ou trois personnes se jettent promptement dans un Canot, leur courant sus, & les abordent facilement; ils leurs passent un lacs coulant dans le col, ou dans une patte, ou bien n'ayant point de corde on les prend avec la main par dessus le col au défaut de l'écaille. On les prend quelquefois toutes deux, mais pour l'ordinaire la femelle échape. Pour lors les mâles sont fort maigres & durs, & les femelles en tres bon point.

La Varre de la Tortuë se fait de la même façon que celle du Lamantin, excepté qu'au lieu de harpon au bout de la Varre, on y enclave un clou carré long de la moitié du doigt, & fort pointu, auquel est attaché la ligne. La Varre étant jettée sur le dos de la Tortue, le clou s'enfonce jusqu'à la moitié dans l'écaille, qui est toute composée d'os, & y tient comme si elle estoit fichée dans du chêne. La Tortuë se sentant frappée, fait les mêmes efforts que le Lamantin, & les Varreurs les mêmes diligences. Quelqu'uns disent que ses forces luy manquent à cause du sang qu'elle a perdu, mais il ne sçavent pas que la Tortuë ne perd pas une seule goutte de sang par cet endroit où elle a été blessée, jusqu'à ce que le clou en ait été tiré.

Le Terrissage des Tortuës, se fait depuis la Lune d'Avril jusqu'à la Lune d'Aoust: car alors la Tortuë se sentant incommodée par l'accroissement, la pesanteur, & le grand nombre de ses œufs, qui sont quelquefois jusqu'au nombre de plus de deux mille, étant contrainte par une nécessité naturelle, qui ne se peut differer; elle quitte la mer pendant la nuit, & vient reconnoître le long de la rive un lieu propre pour se décharger de son fardeau, ou au moins d'une partie. En ayant reconnu un propre pour cet effet, qui est toujours une Ance de sable; elle se contente pour cette nuit de reconnoître la place, & se retire doucement dans la mer, remettant la partie à la nuit suivante, ou à une autre bien prochaine. Tout le jour elle se promene paissant l'herbe sur des rochers dans la mer, sans toutes-fois s'éloigner du lieu où elle doit pondre.

Le Soleil venant sur son declin on la voit paroître tout proche de la Lame, regardant deçà & delà, comme si elle se défioit des embuches: & comme sa veue est fort perçante, si elle voit quelqu'un sur le bord du rivage, elle va chercher ailleurs un lieu plus assuré: que si elle n'apperçoit personne elle vient à terre à la faveur de la nuit, & après avoir bien regardé de tous côtez, elle se met à travailler & à creuser dans le sable avec les pattes de devant, fait un trou tout rond, large d'un pied, & profond d'un pied & demy; ce qui étant fait elle s'ajuste là-dessus, & fait tout d'une suite deux ou trois cens œufs, gros & ronds comme des balles de



jeu de paume. L'écaïlle de ces œufs est souple comme du parchemin mouillé ; leur blanc ne cuit jamais , quoyque le jaune durcisse facilement. La Tortuë demeure plus d'une bonne heure occupée à pondre , & pendant ce temps un chariot luy passeroit sur le corps , sans qu'elle se bougeât de la place. Ayant achevé de pondre sans qu'on l'ait interrompue , elle bouche si proprement le trou , & remuë tant de sable tout autour , qu'on a toutes les peines du monde à trouver les œufs. Cela fait , elle les abandonne & retourne à la mer. Les œufs se couvent d'eux-mêmes dans le sable , où ils sont quarante jours , au bout desquels les petites Tortuës sortent grosses comme des petites cailles , & fuyent droit à la mer , sans qu'on leur en ait montré le chemin. Estant prises avant que d'y être arrivées , on les fricasse toutes entières , & c'est un mets délicieux.

Quantité de *Requiem*s , & autres grands Poissons , leur font une cruelle guerre , & en avalent quasi autant qu'il en descend en la mer : & c'est un dire commun des habitans , que si de chaque ponaison il en réchapoit deux , toute la terre en seroit couverte. Celles qui échapent se retirent dans des marests ou étangs d'eau salée , sous des roches , & dans des racines de Paréruviers , dont les arcades sont si embarrassées l'une dans l'autre , que les grands Poissons carnassiers n'y peuvent entrer ; & elles y demeurent jusqu'à ce qu'elles soient en état de fuir où de se défendre. Elles ne terrissent jamais que de nuit , & même elles attendent que la Lune soit couchée. Quand il pleut , qu'il éclaire , & qu'il tonne à tout rompre , c'est alors qu'elle territ en plus grande abondance.

Si-tost que la Tortuë commence à terrir , nos François , dans tous les quartiers où il y a de bonnes Ances , y envoient des hommes , & l'on distribue également la viande que l'on a prise à ceux qui s'y sont trouvez : d'autres se mettent six ou sept ensemble , & équipent un Canot qui porte , dix , douze , ou quinze barils , ou quelquefois trois ou quatre tonneaux , & vont chercher les Ances les plus fréquentées des Tortuës , & là divisant la nuit en quatre , chacun garde & fait sentinelle le quart de la nuit , & des revûes de temps en temps tout le long de l'ance. Ayant rencontré quelque Tortuë , ils la tournent sur le dos , & la laissent-là jusqu'au lendemain , sans craindre qu'elle se puisse retourner. Quelques-uns ont dit qu'étant ainsi tournée , elle soupiroit & pleuroit ; les soupirs sont véritables , mais pour les larmes ce n'est autre chose que certaines glaires qui luy sortent des yeux , que l'on fait passer pour larmes.

S'il arrive qu'elle soit si grande qu'un homme n'en puisse venir à bout , il la met aisément à la raison , luy frapant quatre ou cinq coups de massue sur le bec. Ceux qui se veulent donner du plaisir se mettent sur son dos , luy bouchent les yeux de leurs doigts , & la conduisent où bon leur semble ; mais fut-elle à dix lieues sur la terre , si on la laisse en liberté , elle prend sa route droit à la mer , quand même on luy auroit fait faire cent tours. Chacun contribue également aux victuailles , & au sel pour saler la viande : & au retour on partage également toute la viande , mais il y a un lot particulier pour celui auquel appartient le cours.

Le Caret vient reconnoître la terre dix-sept jours auparavant que de pondre ses œufs ; de sorte que rencontrant un train de Caret , si on ne trouve point ses œufs , il y faut venir le dix-septième jour ensuivant , & indubitablement on l'attrapera.

Le Caret est aussi méchant que la Kaoïanne , & mord plus serré & tient plus opiniâtrément. Un jour ayant voulu en apporter un viv jusqu'à nôtre Case , l'ayant attaché par les deux pieds de derriere , à un levier qui étoit sur les épaules de deux de nos valets , il en mordit un par la fesse , qui se prit à crier si effroyablement , que tous les domestiques y accoururent , & chacun se prit à



fraper dessus, à le brûler, & tâcher de luy ouvrir la gueule avec des morceaux de fer, mais on ne luy peut jamais faire lâcher prise, qu'après luy avoir coupé la gorge.

## CHAPITRE XXXVII.

### *Du Chien de Mer.*

*Chien de Mer.*



*Rousette.*



**L**E Chien de Mer est un Poisson assez gros, qui se trouve en differents endroits, mais sur tout en Espagne & à Bayonne. De tout ce Poisson nous n'en vendons que la peau, à cause du grand usage que les Ouvriers en bois en font, étant fort propre à le polir. Les veritables peaux de Chien, pour être belles, doivent être grandes & larges, d'un grain rude, ny trop gros ny trop petit, & garny de ses oreilles & nageoires.

On nous apporte encore de la Hougue, en basse Normandie, la peau d'un Poisson assez semblable au Chien de Mer, à qui l'on a donné le nom de Doucette ou Roufette, dont quelques Ouvriers se servent comme de peaux de Chien, quoy qu'il y ait bien de la difference, en ce que la peau de Chien est extrêmement rude, & la Roufette ne l'est que fort peu; & de plus, c'est que la peau de Chien est toujours brune, & les Roufettes sont de differentes couleurs, & toujours garnie sur le dos de petites étoiles, & sont beaucoup plus petites, c'est le sujet pour lequel ces peaux des Roufettes sont fort peu usitées à Paris, & ne s'employent guere que pour l'Auvergne.

Outre l'usage que les Ouvriers en bois font de ces deux sortes de peaux, elles sont encore mises en usage par d'autres Corps de Metiers, comme Gainiers & autres.

Nous vendons de plus une autre peau de Poisson, que quelques-uns veulent que ce soit une espece de Rets, qui n'a autre usage tant en France, en Angleterre, & autres endroits, que pour faire des manches de couteaux.

Roufettes  
ou Dou-  
cettes.



## CHAPITRE XXXVIII.

## Du Thon ou de la Thonine.



**L**E Thon, que les Latins appellent *Thunnus*, est un Poisson assez grand, massif & ventru, qui se trouve en abondance dans la Mer mediteranee, principalement en Provence, comme à saint Tropez & à Nice, d'où nous vient tout celuy que nous vendons. Il s'en pesche aussi quantité en Espagne, mais celuy-là ne vient pas jusqu'à nous.

La pesche du Thon se fait pendant les mois de Septembre & Octobre (& cette pesche a tant de particularitez, que les pescheurs la font voir aux étrangers) qui est le temps que les Thons sortent de la mer Oceanne, pour entrer dans la mer Mediteranee, pour s'en aller au Levant comme les Anchois; je laisse à part toutes les particularitez de cette pesche, pour dire que lorsque le mois de Septembre approche les Provençaux jettent dans la mer de grandes rets faites de cordes de jonc qu'ils appellent la Madrague, ces Rets ou Madrague sont enjancez d'une maniere qu'il y a plusieurs separations en maniere de Chambre, dont la premiere est plus grande que les autres, afin que les Thons entrant par la plus grande dans les autres, n'en puisse ressortir aussi tost que la Madrague est pleine, ou que les pescheurs en ont assez, ce qui se fait en bien peu de temps, tant par la grande



quantité qui s'y en trouve que parce que dès qu'un Thon est entré dedans, les autres le suivent ainsi que font les moutons. La Madrague étant retirée de la mer, tous les Thons meurent d'eux-mêmes, ne pouvant vivre hors de l'eau ensuite on les pend en l'air, on les vuide & on leur ôte la tête, & après on les coupe par tronçons, on les fait rotir sur des grandes grilles de fer, & on les fricasse dans de l'huile d'olive, & après avoir été assaisonné de sel, de poivre, geroffe, & de quelque feuilles de l'aurier: on le met dans des petits barils ainsi tout cuit, & pret à manger avec d'autres huiles d'olives & un peu de vinaigre, pour le transporter en differends endroits, où il est appellé, à cause de cette preparation, Thon ou Thonine marine.

Thon des-  
osse.

Nous voyons & vendons à Paris de deux sortes de Thon, qui ne differe neanmoins qu'en ce qu'il y en a dont les araites ou vertebres sont ôtées, & à qui pour cet effet on a donné le nom de Thon desosse, & que l'on met ordinairement dans des petits barils de bois blanc, large par le bas & étroit par le haut, & celuy qui n'est pas desosse dans des petits barils ronds.

On doit choisir le Thon desosse, ou non desosse, nouveau, ferme, bien en-huilé de bonne huile, & d'une chair blanche semblable à celle de veau.

L'usage du Thon est fort commun en Europe, & mêmes en plusieurs autres endroits, tant parce qu'il est prest à manger, que parce qu'il est d'un tres bon gout & approche de celuy du veau.

Imperador  
& Daufins.

On pesche ordinairement avec les Thons un autre Poisson que les Provençaux appellent Imperador, & nous Empereur, on y voit aussi des Daufins qui sont toujours deux à deux, puisque ayant accoutumé de sauter en l'air tous deux en un même moment, sortant des filets ils ne se laissent pas prendre, il y a lieu de les admirer, sortant également de l'eau l'un auprès de l'autre, & retombant ensemble dans la mer dans le même moment comme s'ils étoient accouplez.

## CHAPITRE XXXIX.

### *Des Anchois & Sardines.*

**O**utre le Thon nous vendons de plus des Anchois que nous faisons venir des mêmes endroits que le Thon, & comme nous faisons un fort gros negoce de ce Poisson, on les doit choisir petits, nouveaux, blancs dessus & vermeil dedans, bien ferme, ayant le dos rond, en ce que l'on pretend que les gros & plats soient les Sardines, & qu'en debouchant les barils la sauce soit d'un bon goût, & qu'elle ne sente point le vent.

La pesche des Anchois se fait en differens endroits, comme dans la Riviere de Gennes, en Catalogne, à Nice, à Cannes, à Antibes, saint Tropez, & autres endroits de la Provence. Cette pesche ne se fait guere que la nuit, & toujours dans les mois de May, Juin & Juillet, qui sont les trois mois de l'année qu'elles sortent de la mer Oceane pour entrer dans la mer Mediterannée pour aller au Levant.

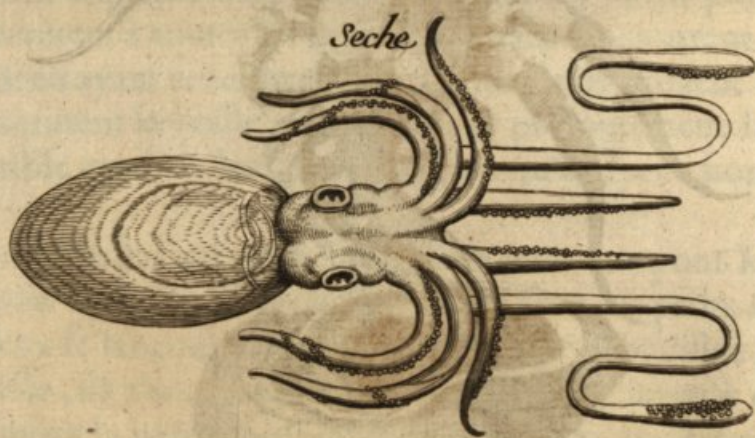
Lorsque l'on veut aller à la pesche des Anchois, & que l'on veut en pescher quantité, on allume du feu sur une grille de fer à la poupe du bateau, à celle fin que ces petits poissons en suivant la clairté se laissent prendre, mais ce qu'il y a de remarquable à cette pesche, c'est que les Anchois qui ont esté pris par le moyen du feu, ne sont pas si bons, ny si ferme, ny d'une si bonne garde que



ceux qui ont été pris sans feu, lorsque la pesche est faite, on leur arrache à tous la tête, afin d'en tirer par le même moyen les tripailles qui sont superflues, & les differencier d'avec les Sardines à qui on la laisse, qui pourroient les faire corrompre, & non pas comme dit Monsieur de Furetiere, à cause de leur fiel, qui marque dans son livre être dans leurs têtes. A l'égard de la maniere qu'on les accomode, on ne fait que les arranger dans des petits barils de differens poids, dont les plus gros ne pesent au plus que vingt-cinq à vingt-six livres, en y mettant du sel une quantité raisonnable avec les Anchois. Nous faisons aussi venir, mais fort rarement, des Sardines seches, préparées tout de mêmes que les harens Sardines seches.

Etant à Royan, petite ville de Xaintonge, où il se trouve le plus de Sardines, quoy qu'il y en aye beaucoup en Italie & en Provence, quelques Pêcheurs m'ont assuré que ces poissons ne marchent jamais qu'en troupes, & que par la conduite de leur Roy & Capitaines comme les abeilles.

## CHAPITRE XL.

*Du Marsoüin.*

**L**E Marsoüin, ou Cochon de Mer, est un gros Poisson fort connu, & dont l'usage est assez grand à cause qu'il est d'un assez bon manger; c'est ce qui fait que quelqu'uns l'ont mis au rang des Poissons Royaux: de tout ce Poisson nous n'en vendons que la graisse, ou les huiles aromatisées, ou non aromatisées, qui n'est autre chose que de la graisse fonduë, & par le moyen de quelques aromats, on luy fait changer sa puante odeur à quelque agreable. On attribue à la graisse & aux huiles de Marsoüin, la propriété de guerir les humeurs froides. Quelques Apoticares tirent du Marsoüin, par le moyen d'une cornue, plusieurs préparations à qui ils attribue des differentes propriétés.

Huiles de  
Marsoüin  
aromatisées  
& non aromatisées.



## CHAPITRE XLI.

*Des os de Seiches.*

**C**E que nous vendons & appellons os de Seiches, & les Latins *os Sepia*, est le dos d'un Poisson fort commun dans la mer Oceane, & même dans la Méditerranée; les Seiches sont des Poissons fort ideux, & d'une nature fort surprenante, il s'en mange en différentes Villes de France, comme à Lyon, Bordeaux, la Rochelle, Nantes & autres. L'os de ce Poisson est de différentes grandeurs, les plus grands ne passant néanmoins pas un demy pied; ces os sont blancs, dur d'un côté & tendre de l'autre; c'est pour ce sujet que les Orfèvres s'en servent pour mouler; quelqu'uns se servent des os de Seiches pour se nettoyer les dents; mais leur plus grand usage est pour les Orfèvres, & pour ceux qui font la lacque sur-nommé de Venize.

## CHAPITRE XLII.

*Du Soldat ou Cancellles.*

**L**E Soldat, dit le R. P. du Tertre, est une espece de petit cancre, long de trois ou quatre pouces au plus: il a la moitié du corps semblable à une



fauterelle marine, mais revêtu d'une écaille un peu plus dure : quatre pieds assez semblables à ceux d'une Crabe ; deux mordans, dont l'un n'est guère plus gros qu'un de ses pieds, & l'autre est plus large que le pouce, rond, qui serre étrangement, & bouche tout le trou de la coquille où il loge. Tout le reste du corps n'est qu'une espece de boudin, d'une peau assez rude & épaisse, gros comme le doigt, & long de la moitié, ou un peu plus. Au bout il y a une petite queue, composée de trois petites ongles, ou trois petites écailles, comme la queue d'une fauterelle de mer. Toute cette moitié du corps est remplie d'un Taumaly, semblable à celui qui se trouve dans la coquille d'une Crabe : mais rouge, & qui étant exposé au feu ou au Soleil, se fond & se resoud en huile, qui est un véritable baume pour les playes recentes. J'en ay fait moy-même l'expérience sur plusieurs personnes avec de tres-heureux succez. Tous les habitans en font grand cas, & il s'en trouve peu qui n'en fassent provision.

Huile ou  
baume de  
Soldat.

Ils descendent tous les ans une fois au bord de la mer, je ne sçay si c'est pour s'y baigner, & y jeter leurs œufs comme les Crabes ; mais je sçay bien que c'est aussi pour y changer de coquille, car la nature qui les fait naître le derriere tout nud, leur a donné l'instinct d'y pourvoir en naissant, car à peine sont-ils monde, qu'un chacun d'eux cherche une petite coquille proportionnée à sa grandeur, fourre son derriere dedans, l'ajuste sur soy, & ainsi revêtus des dépouilles d'autrui, & armez comme des Soldats de ces coquilles étrangères, gagnent la montagne, repairent dans les rochers & dans des arbres creux comme font les Crabes, & vivent comme elles de feuilles de bois pourris & de fruits ; & quelquefois aussi de pommes de Mancenille. D'où vient qu'encore que nos habitans en mangent, & les estiment fort, ils sont tres-dangereux. J'ay une fois pensé rendre l'ame, pour en avoir mangé deux dans la grande terre, sous des Mancenilles.

Cependant, nos Soldats croissent dans la montagne, & la coquille, qui n'a pas été expressément faite pour eux, commence à les presser & à leur serrer si étroitement le derriere, qu'ils sont contraints de descendre au bord de la mer pour changer de maison. Les curieux qui ont pris garde à ce qui se passe dans ce changement, avoieront ingenuëment avec moy, qu'il y a un plaisir extrême à les voir faire. Ils s'arrêtent à toutes les coquilles qu'ils rencontrent, les considerent, attentivement, & en ayant rencontré quelqu'une qu'ils croient leur être propre, ils quittent incontinent la vieille, & fourrent si promptement le derriere dedans l'autre, qu'il semble que l'air leur fasse mal, ou qu'il ayent honte de leur montrer à nud.

Aristote qui a dit que les animaux ne combatoient que pour le manger & l'accouplement, auroit ajoûté, s'il avoit sçû ce que font ces petits animaux, & pour le logis : car si deux se rencontrent en même temps dépouillez, pour entrer en une même coquille, ils s'entremordent & se battent, jusqu'à ce qu'en le plus foible cede, & quitte la coquille au plus fort, qui en étant revêtu fait trois ou quatre caracoles sur le rivage ; que s'il trouve que ce ne soit pas son fait, il la quitte & recourt promptement à son ancienne, & en va chercher une autre ailleurs. Ils changent souvent jusqu'à cinq ou six fois, avant que d'en trouver une propre.

Ils portent dans leurs coquilles environ une demy cueillerée d'eau claire, laquelle est un souverain remede contre les pustules & vessies, que le lait ou l'eau qui tombe de dessus les branches de Mancenille, fait élever sur la peau.

Quand on le prend, il fait paroître de la colere, jettant un petit cry, comme



qui diroit, gre, gre, gre, & tâche d'attraper avec son gros mordant, celui qui le tient, & deslors qu'il a une fois mordu, on le tueroit plutôt que de luy faire lâcher prise. Un de ces Soldats m'ayant une fois pris par le bout du doigt, me fit par l'espace de deux heures souffrir d'étranges douleurs, sans que j'y pusse apporter aucun remede. J'ay appris depuis qu'il ne faut que luy chauffer la coquille; car alors non seulement il démord, mais même abandonne sa maison & se sauve.

Les habitans des Isles peschent ce Poisson, & aussitost qu'il est pris ils l'enfilent par la tête & l'expose au Soleil; qui le fait fondre en sorte qu'il n'y reste que les araites. Ils reçoivent l'huile qui en sort, qui est épaisse comme du beurre, & d'une odeur extrêmement puante. Avec cette graisse il découle une eau rousse, qui empêche que cette huile ne se rencisse. Sa vertu est admirable pour les Rumatisme, & les guerit si promptement, que ceux qui ont ressenti les effets, ont plutôt attribué cela à une espee de miracle qu'à un remede humain; & les Sauvages qui sont fort sujet à ce mal, ne se servent point d'autres remedes, c'est ce qui fait qu'ils vendent cette huile si chere, & qu'elle est si rare en France.

Quelqu'uns m'ont assuré que le Soldat étoit un Poisson de la figure d'un Esperlan, mais comme le R. P. du Tertre, en a fait une juste description, & qu'elle m'a été confirmée par le R. P. Plumiers, j'ay crû mieux faire de les suivre que de m'en rapporter à des personnes qui ne l'ont scû que par ouy dire, & quelque diligence que j'aye fait, je n'en ay pû avoir qu'une coquille, & de la graisse ou huile.

## CHAPITRE XLIII.

### *Des Ecrevisses de Mer & de Rivieres.*

**I**L y a deux fortes d'Ecrevisses de mer, dit le R. P. du Tertre, que l'on appelle communément Homars, qui ne sont different qu'en ce que les uns ont deux gros mordans, plus longs & plus larges que la main, & beaucoup plus fort que ceux des Crabes, les autres n'en ont point; mais ils ont deux grands barbillons herissez comme les pieds de nos Crabes, communs & longs comme le bras; je croy que c'est ce que nous appellons le Pan de mer. Ils croissent d'une grandeur extraordinaire; car il y en a qui ont près de trois pieds de long. Leur chair est blanche, & autant ou plus savoureuse que celle des crabes, mais bien plus dure & plus indigeste, elle se mange avec le jus de citron & le poivre.

On les va pescher la nuit au flambeau dans les lieux pierreux, & d'où la mer s'étant retirée, il ne laisse pas d'y demeurer de petites mares ou fosses pleines d'eau, où on les foine, harponne, ou bien on les coupe en deux avec un coutelas.

De ces écrevisses de Mer ou Homars, on ne se sert en medecine que des grosses pattes noirâtres, que quelques-uns nomment, sur tout en Angleterre *Cheli Can-*

*Cheli Can-*  
*crorum.*

crorum, Pour ce qui est des Ecrevisses de Rivieres, nous ne vendons pour l'ordinaire qu'une petite pierre blanche faite en forme de yeux, d'où est venu leurs noms, quoyque fort improprement, puisque ce ne sont que des petites pierres qui se trouvent dans la tête des grosses Ecrevisses de Rivieres.

Pierres  
d'Ecrevis-  
ses.



Ces pierres que la plupart appellent yeux d'Ecrevisses, ou *Oculi Cancræ*, ne se trouve gueres que dans les mois de May & de Juin, qui est le temps que les Ecrevisses posent leurs écailles. *Oculi cancri.*

Les pierres d'Ecrevisse que nous vendons à Paris, viennent d'Hollande ; & si on en veut croire le Medecin de l'Envoyé de Pologne, qui est un fort honnête & habile homme, qui a demeuré long-temps en Hollande, m'a dit & assuré que ce que nous vendions sous le nom de yeux d'Ecrevisse, n'étoit qu'une terre blanche lavée, & mises en petites pastilles ou trochesques, & cachetez avec un petit instrument fait exprés, pour y former ce petit trou qu'on y voit, & après avoir été cuit au four elles nous sont envoyées. Et pour prouver son dire, il m'a assuré qu'il y avoit à Amsterdam deux personnes qui ne faisoient autres negoces que contre-faire ces petites pierres, ce que je n'ay pû sçavoir par lettres, quelque diligences que j'aye fait.

Il pourroit y avoir quelque vray semblables, en ce qu'il n'est pas possible que l'on puisse trouver en Hollande & autres endroits, assez d'écrevisses pour pouvoir retirer toutes les pierres qui se consomment en Hollande, en ce qu'il y a fort peu d'Hollandois qui n'en use, & qu'il n'en ait actuellement dans la bouche, sans ce qui peut s'employer en medecine, sans compter toutes celles qui s'employent en France & autres endroits ; & j'ay veu des temps à Paris que ces pierres d'Ecrevisses y étoient à si bon marché qu'elles s'y sont données à des vingt & vingt deux sols la livre. D'un autre côté, je ne puis croire que si c'étoit une terre préparée que les Hollandois, qui sont gens d'esprit & fort éclairez, fussent assez simples pour faire un usage continuel d'un remede qui ne seroit que de la terre. Ainsi n'ayant pû m'éclaircir sur cet article, je le laisseray à decider à d'autres plus habiles que moy ; & cependant je diray que l'on doit choisir ces pierres soit naturelles, ou fabriquées telles que l'on nous les envoie, bien blanches, & les plus grosses que faire se pourra. L'usage de ces pierres est presentement fort estimé, principalement depuis que l'on a reconnu que c'étoit un puissant Alkali, & qu'elles étoient fort convenables pour arrêter les vomissements ; on ne doit se servir de ses pierres qu'après qu'elles auront été bien broyées, on les prend au poids d'un demy gros dans du bouillon, & autres liqueurs convenables, on se sert des plus petites & entieres, que l'on met dans les yeux pour en tirer les ordures. Monsieur Charas m'a dit avoir tiré beaucoup de sel volatile d'huile & de teinture de ses pierres d'écrevisses, & même le marque dans sa Pharmacopes à la page 797. ce que je crois être veritables, n'étant pas un homme à avancer une chose qui ne seroit pas, ce qui ne se rapporte guere à ce que m'en a dit ce Medecin ; car nous sçavons par experience qu'une terre incipide telle qu'est la terre blanche d'Hollande, ne peut donner d'Huile n'y de Sel.

Et de plus, c'est que ces pierres d'écrevisses étant mise sur un charbon allumé, se noircissent & se calcine comme font tous les os.

Outre les pierres d'écrevisses nous en vendons les cendres, que l'on fait facilement en brûlant les Ecrevisses dans un pot capable de resister au feu ; ses cendres doivent être jaunes & bien preparées, car celles qui sont noires ne valent rien, ayant été trop brûlée. Ces cendres n'ont pas grand usage en Medecine, n'étant usitées que pour quelque composition galenique, comme le Mondificatif d'Ache, ainsi qu'il est plus au long d'écrit dans la Pharmacopée de Monsieur Verny, Maître Apoticaire à Montpellier, avec qui j'ay eu l'honneur de converser plusieurs fois aussi, qui a Commenté sur celle de Monsieur Bauderon pere, Maître Apoticaire à Macon. *Cendres d'Ecrevisses.*



## CHAPITRE XLIV.

*De la Boutarque & du Cavial.*

**L**A Boutarque est les œufs d'un Poisson que les Provençaux appellent Muge ou Mujon, fort frequent dans la Mediteranee: La meilleure Boutarque est celle qui vient de Tunis en Barbarie; il s'en fait aussi au Martegue à huit lieues de Marseille; la plus estimée est celle qui est rougeatre, on la mange les jours maigres avec de l'huile d'olive & du citron.

Le Cavial que nous faisons venir d'Italie, se fait en plusieurs endroits du Levant, aussi d'œufs de Poisson, que quelqu'uns m'ont assuré être ceux de l'éturgeon, ce que je ne puis certifier pour ne le sçavoir positivement; je diray seulement qu'il s'en mange beaucoup en Italie & peu en France, n'étant presque connu de personne aussi-bien que la Boutarque, principalement à Paris.

## CHAPITRE XLV.

*Du Requiem.*

**C**E Poisson est appelé par les Espagnols *Phiburon*, par les Holandois *Haye*, & par les François *Requiem*, parce qu'il dévore les hommes, & fait chanter *Requiem* pour eux. Il est en tout & par tout semblable au Chien de Mer.

C'est bien le plus glouton animal du monde; toutes choses luy sont bonnes, ne fussent que des morceaux de bois, pourveu qu'ils soient un peu graissez d'huile. Il avale tout sans mâcher; il est furieux, hardy, & se jette quelquefois sur la rive, jusqu'à demeurer à sec, pour engloutir les passans. Il y en a quelquefois qui mordent les rames à belles dents, de rage & de dépit de ne pouvoir avoir les hommes qui sont dans les Canots.

On trouve dans sa tête deux ou trois cueillerées de cervelle blanche comme neige, qui étant sechée, mise en poudre, & prise dans du vin blanc, est excellente pour la gravelle. L'on fait de l'huile à brûler de son foye.

Le Reverend P. du Tertre fait un long discours de cet animal, où le Lecteur pourra avoir recours. Quelques-uns ont donné à ce Poisson le nom de Tiberons, & d'autres celui de Poisson à deux cens dents, & est si furieux qu'il coupe la cuisse d'un homme d'un seul coup de dents.

**O**utre tous les animaux, ou leurs parties dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons encore, mais fort rarement, les os de tête de Tiberons ceux des têtes de Crocodilles, de Carpes, de Perches, de Merlans, & les machoires des Brochets. Finalement il est permis aux Marchands Epiciers de faire venir toutes sortes de Poissons salé, & les vendre en gros & en détail.



## CHAPITRE XLVI.

## Des Perles.



**L**es Perles sont des petits corps ronds ou baroques, qui se trouvent dans les Mers tant d'Orient que d'Occident. Il y a plusieurs sortes de Perles, qui sont plus ou moins estimées, suivant qu'elles sont grosses, rondes & d'une belle eau, & suivant l'endroit où elles ont été pêchées; comme il se trouvera par la suite du present discours, & comme Monsieur Tavernier dans ses voyages en a fait une curieuse recherche, j'ay jugé à propos, sans renvoyer le Lecteur à son Livre, de rapporter icy ce qu'il en a dit, dont voicy la teneur.

Il se trouve des Perles, dit-il, dans les mers d'Orient & dans les mers d'Occident; & tant pour la satisfaction du Lecteur, que pour ne rien omettre sur cette matiere, bien que je n'aye pas été en Amerique, je remarqueray néanmoins tous les endroits où il y a des pêcheries de Perles, commençant par celles de l'Orient.

Premierement, il y a une pêcherie de perles autour de l'Isle de Bahren dans le Golfe Persique. Elle appartient au Roy de Perse, & il y a une bonne forteresse où il entretient une garnison de 300. hommes. L'eau qu'on boit dans cette Isle, & celle de la Côte de Perse, est comme salée & de mauvais goût, & il n'y a que ceux du pais qui en puissent boire. Pour ce qui est des étrangers il leur coute assez pour en avoir de bonne; car il faut qu'on l'aille puiser dans la mer depuis une demi-lieuë de l'Isle jusques à



prés de deux lieuës. Il faut que ceux qui la vont querir soient cinq ou six dans une barque, desquels un ou deux vont au fond de la mer, avec une bouteille ou deux penduës à leur ceinture, lesquelles ils emplissent d'eau & ensuite les bouchent bien. Car au fond de la mer environ deux ou trois pieds, l'eau est douce & des meilleures que l'on puisse boire. Quand ceux qu'on devalle au fond de la mer pour puiser cette eau, tirent une petite corde qui est attachée à un de ceux qui sont restez dans la barque, c'est le signal afin que leurs camarades les retiennent.

Pendant que les Portugais tenoient Ormus & Mascaté, chaque Terate ou barque qui alloit pescher, étoit obligée de prendre d'eux un passeport qui coûtoit quinze Abassis; & ils tenoient toujourns-là plusieurs brigantins, pour couler à fond celles qui n'en avoient pas voulu prendre. Mais depuis que les Arabes ont repris Mascaté, & que les Portugais ne sont plus forts sur le Golfe, chaque homme qui va pescher paye seulement au Roy de Perse cinq abassis, soit que sa pesche soit bonne, soit qu'il ne trouve rien. Le Marchand donne aussi au Roy quelque peu de chose de chaque milliers d'huitres.

La seconde pescherie de perles est vis à vis de Bahren sur la côte de l'Arabie heureuse proche la ville de Catifa, qui appartient à un Prince Arabe avec toute la contrée d'alentour. Toutes les perles qui se peschent dans ces lieux-là se vendent la pluspart aux Indes, parce que les Indiens ne sont pas si difficiles que nous, tout y passe aisément, les baroques aussi bien que les rondes, & chaque chose à son prix, on se défait de tout. Il s'en porte aussi quelques-unes à Balsara. Celles qui vont en Perse & en Moscovie, se vendent au Bander-Congo à deux journées d'Ormus. Dans tous les lieux que je viens de nommer & autres endroits de l'Asie, ils aiment autant l'eau tirant un peu sur le jaune que l'eau blanche, parce qu'ils disent que les perles dont l'eau est un peu dorée, demeurent toujourns dans leur vivacité & ne change jamais; mais qu'étant blanches elles ne durent pas trente ans sans perdre leur vivacité, & tant à cause de la chaleur du païs que de la sueur de la personne elles prennent un vilain jaune.

Avant que de sortir du Golfe d'Ormus, je parleray un peu plus au long que je n'ay fait dans mes Relations de la Perse, de cette admirable perle qu'a le Prince Arabe, qui ôta Mascaté aux Portugais. Il prit alors le nom d'Imeneët Prince de Mascate, s'appellant auparavant Aceph Ben Ali Prince de Norenvaé. Ce n'est qu'une petite Province, mais la meilleure de toute l'Arabie heureuse. Il y croît tout ce qui est nécessaire à la vie de l'homme, mais particulièrement de beaux fruits, & sur tout d'excellens raisins, dont on pourroit faire de bon vin. C'est ce Prince qui a la plus Belle perle qui soit au monde, non pas tant pour sa grosseur; car elle ne pese que douze carats, & ny pour sa parfaite rondeur, mais parce qu'elle est si claire & si transparente que l'on voit presque le jour au travers. Comme le Golfe vis à vis d'Ormus n'a gueres que douze lieuës de large de l'Arabie heureuse à la côte de Perse, & que les Arabes étoient en paix avec les Persans, le Prince de Mascaté vint rendre visite au Kan d'Ormus qui le traita magnifiquement, priant aussi du festin les Anglois & les Hollandois, & quelques autres Francs du nombre desquels je fus. A l'issuë du festin le Prince tira cette perle d'une petite bourse qu'il avoit penduë à son cou, & la montra au Kan & à toute la compagnie. Le Kan la voulut acheter pour en faire present au Roy de Perse, & en offrit jusqu'à deux mille tomens; mais il ne s'en voulut pas défaire. Depuis je passay la mer avec un Marchand Banian, que le Grand Mogol avoit envoyé à ce Prince pour luy offrir quarante mille écus de sa perle, ce qu'il ne voulût pas accepter. Cette histoire fait voir que pour ce qui regarde les joyaux, ce



qui est beau ne se doit pas toujours apporter en Europe, mais plutôt d'Europe en Asie comme j'ay fait, parce qu'on y fait grand cas des pierreries & des perles quand elles ont une extraordinaire beauté, à la reserve de la Chine & du Japon où l'on ne s'en soucie en aucune sorte.

L'autre endroit de l'Orient où il y a une pescherie de perles, est dans la mer, qui vient battre un gros bourg appellé Manar en l'Isle de Ceylan. Ce sont les plus belles pour l'eau, & pour la rondeur de toutes les autres pescheries, mais rarement en trouve-t-on qui passent trois ou quatre carats.

Il y a enfin sur la côte du Japon des perles de fort belle eau, & assez grosses, mais elles sont fort baroques. Toutefois on ne les pesche point, parce que comme je viens de dire, les Japonois ne font point d'estime des joyaux.

Bien que les perles qui se trouvent à Bahren & à Catifa, tirent un peu sur le jaune, on en fait autant de cas que de celles de Manar, comme je l'ay remarqué; & dans tout l'Orient on dit qu'elles sont meures ou cuites, & qu'elles ne changent jamais de couleur.

Je viens aux pescheries de l'Occident qui sont toutes dans le Grand Golfe de Mexique le long de la côte de la nouvelle Espagne, & il y en a cinq qui se suivent d'Orient en Occident.

La premiere est le long de l'Isle de Cubagua, qui n'a que trois lieuës de circuit, & est éloigné de cinq ou environ de la Terre ferme. Elle est à dix degrez & demi de Latitude Septentrionale, & à cent soixante lieuës de S. Dominique dans l'Isle appellée Espagnole. C'est une terre fort infertile qui manque de toutes choses, & particulièrement d'eau que les habitans sont obligez d'aller prendre dans la Terre-ferme. Cette Isle est renommée dans tout l'Occident, parce que c'est où se fait la plus grande pesche de perles, quoyque les plus grosses ne passent pas cinq carats.

La seconde pescherie est à l'Isle de la Marguerite, c'est à dire l'Isle des perles à une lieuë de Cubagua, qu'elle surpasse de beaucoup en grandeur. Elle produit tout ce qui est nécessaire à la vie, sinon qu'elle manque d'eau de même que Cubagua, & elle va s'en pourvoir à la riviere de Cumana proche de la nouvelle Cadis. Cette pescherie n'est pas la plus abondante de toutes les cinq de l'Amérique; mais elle est estimée la principale, parce que les perles que l'on y trouve surpassent les autres en perfection, tant pour l'eau que pour la grosseur. Une des dernieres que j'ay eues en main, bien formée en poire & de belle eau, pesoit cinquante cinq carats, & je la vendis à Cha-Est Kan, oncle du Grand Mogol.

Plusieurs s'étonneront de ce qu'on porte des perles de l'Europe en Orient, d'où il en vient quantité; mais il faut remarquer que dans la pescherie de l'Orient, il ne s'en trouve point de si grands poids qu'en Occident; joint que tous les Rois & Grands Seigneurs de l'Asie, payent bien mieux que l'on ne fait en Europe, non seulement les perles, mais toutes sortes de joyaux quand ils ont quelque chose d'extraordinaire, excepté le diamant.

La troisième pescherie est à Comogote, assez proche de la Terre-ferme.

La quatrième est au Rio de la Hacha, le long de la même côte.

La cinquième & dernière est à Sainte-Marthe, à soixante lieuës du Rio de la Hacha. Toutes ces trois pescheries produisent des perles d'assez bon poids; mais d'ordinaire elles sont mal-formées & ont l'eau plombeuse.

Pour ce qui est enfin des Perles d'Ecosse, & de celles qu'on trouve dans une des Rivieres de Baviere, bien qu'il s'en fasse des colliers qui valent jusqu'à mille écus & au delà, elles ne peuvent entrer en comparaison avec celles des Orientales & Occidentales.



Peut-être qu'aucun de ceux qui ont écrit des perles avant moy, n'ont pas remarqué que depuis quelques années on en a découvert une pescherie en un certain endroit des côtes du Japon, & j'en ay vû quelques-unes que les Hollandois en ont apportées. Elles sont de fort belle eau, & l'on en trouve de grosses, mais toutes baroques. Les Japonois, comme j'ay dit ailleurs, ne font point de cas des perles, & s'ils en étoient curieux, il se pourroit faire que par leur moyen on decouvriroit quelques bancs où il s'en trouveroit de plus belles.

Avant que de finir ce Chapitre, je feray une remarque fort considerable touchant les perles & la difference de leurs eaux, les unes étant fort blanches, d'autres tirant sur le jaune, & d'autres sur le noir, & qui sont comme plombeuses. Pour ce qui est de ces dernieres il ne s'en trouve que dans l'Amérique, & cela vient de la nature du fond qui est plus rempli de vase qu'en Orient. Dans un retour de cargaison que le feu Sieur du Jardin, ce fameux Jouiailier avoit dans les Gallions d'Espagne, il se trouva six perles parfaitement rondes, mais aussi noires que du Jayet, & qui l'une pour l'autre pesoient douze carats. Il me les donna avec d'autres choses pour porter en Orient, & voir si l'on s'en pourroit defaire; mais je les luy rapportay, & je ne trouvay personne à qui cela donnât dans la vûe. Pour ce qui est des perles qui tirent sur le jaune, cela vient de ce que les pescheurs vendant les huitres par monceaux, & les marchands attendant quelquefois jusques à quatorze ou quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles mêmes pour en tirer les perles, quelques unes de ces huitres venant pendant ce temps-là à perdre leur eau, elles se gâtent & s'empuantissent, & la perle se jaunit par l'infection, ce qui est si veritable que dans toutes les huitres qui ont conservé leur eau les perles sont toujours blanches. Or on attend qu'elles s'ouvrent d'elle-mêmes, parce que si on les ouvroit de force comme nous ouvrons nos huitres à l'écaille, on pourroit endommager & fendre la perle. Les huitres du détroit de Manar s'ouvrent naturellement cinq ou six jours plutôt que celles du Golfe Persique, parce que la chaleur est beaucoup plus grande à Manar qui est au dixième degré de Latitude Septentrionale, qu'à l'Isle de Bahren qui est environ au vingt-sept. Et ainsi entre les perles qui viennent de Manar il s'en trouve peu de jaune. Enfin tous les Orientaux sont fort de nôtre goût en matiere de blancheur, & j'ay toujours remarqué qu'ils aiment les perles les plus blanches, les diamans les plus blancs, le pain le plus blanc, & les femmes les plus blanches.

---

## CHAPITRE XLVII.

### *De quelle maniere les Perles s'engendrent dans les Huitres.*

**J**E sçay que sur le témoignage de quelques anciens Auteurs qui n'étoient pas bien instruits des choses, on croit vulgairement que la perle s'engendre de la rosée du Ciel, & qu'il ne s'en trouve qu'une dans chaque huitre; mais l'expérience fait voir le contraire. Car pour ce qui est du premier, l'huitre ne bouge du fond de la mer où la rosée ne peut penetrer, & quelquefois mêmes il faut plonger jusqu'à douze brasses, comme nous verrons bien-tôt; & pour l'autre, il est constant qu'il se trouve jusqu'à six ou sept perles dans une seule huitre; car j'en ay eu une entre les mains où il y en avoit jusqu'à dix qui étoit en train de



se former. Il est vray qu'elles ne sont pas toutes de même grosseur, parce que s'engendrant dans l'huître de même que les œufs dans le ventre de la poule, comme l'œuf le plus gros s'avance vers l'orifice & sort le premier, les petits œufs demeurent au bas pour achever de se former; ainsi la perle la plus grosse s'avance la première, & les autres plus petites & n'ayant pas toute leur perfection, demeurent sous l'huître au fond de la coque, jusqu'à ce qu'elles ayent atteint la grosseur que la nature peut leur donner. Mais ce n'est pas à dire qu'il y ait des perles dans toutes les huîtres, & l'on en ouvre plusieurs où il ne s'en trouve point du tout.

Au reste, il ne faut pas s'imaginer qu'il y ait grand bénéfice pour ceux qui pêchent les perles; car si les pauvres gens qui s'y occupent avoient dequoy s'occuper à autre chose, ils quitteroient cette pêche qui les empêche seulement de mourir de faim. J'ay remarqué dans mes relations de la Perse, que depuis Balsara jusqu'au Cap de Jasque, de côte & d'autre du Golfe Persique, la terre ne produit rien. Le peuple y est si pauvre & vit d'une manière si pitoyable, qu'il ne voit ny pain ny ris, & ne mange que des dates avec du poisson salé; & il faut faire près de vingt lieues dans la terre avant que de rencontrer de l'herbe.

Cette pêche dans les mers d'Orient, se fait deux fois l'an, la première en Mars & Avril; la seconde en Aoust & Septembre; & pour la vente elle se fait depuis le mois de Juin jusques au mois de Novembre. Mais cette pêche ne se fait pas tous les ans. Car ceux qui font pêcher veulent sçavoir auparavant s'ils y trouveront leur compte. Pour ne se pas tromper ils envoient sur les bancs où l'on pêche sept ou huit barques, qui rapportent chacune environ un millier d'huîtres lesquelles on ouvre, & s'il ne se trouve pas dans chaque millier d'huîtres pour la valeur de cinq fanos de perles, qui font demi écu de nôtre monnoye, c'est signe que la pêche ne sera pas bonne; & ces pauvres gens ne pourroient pas retirer les frais qu'il leur faudroit faire. Car tant pour leur équipage que pour se nourrir pendant le tems de la pêche, ils empruntent de l'argent à trois & quatre pour cent par mois. Ainsi à moins que le milliers d'huîtres ne rapporte pour cinq fanos de perles, ils ne pêchent point cette année-là. Il faut que les Marchands achètent ces huîtres au hazard, & qu'ils se contentent de ce qu'ils trouvent dedans. Ce leur est un grand bonheur quand ils trouvent de grosses perles; mais c'est rarement, & sur tout à la pêcherie de Manar, qui n'apporte rien de gros comme j'ay dit. Ce sont pour la plus grande partie, des perles à l'once & à piler: Il y en a quelques unes d'un demy grain & d'un grain, & c'est un grand hazard quand il s'en trouve de deux ou de trois carats. Il y a des années que le millier d'huîtres vaut jusqu'à sept fanos, & que la pêche monte à cent mille piastras & au delà. Pendant que les Portugais étoient maîtres de Manar, ils prenoient un droit sur chaque barque; & depuis que les Hollandois le leur ont pris, ils tirent huit piastras de chaque plongeur, & quelquefois jusqu'à neuf. Cela leur est revenu dans la plus haute année jusques à dix-sept mille deux cent reales. La raison pourquoy les Portugais prenoient ce tribut de ces pauvres gens, & pourquoy les Hollandois le prennent encore, c'est qu'il faut qu'ils les maintiennent contre les Malavars leurs ennemis, qui viennent avec leurs barques armées, pour tâcher de prendre ces pêcheurs & les faire esclaves. Tandis que la pêche dure, les Hollandois ont toujours en mer deux ou trois barques armées du côté que les Corsaires peuvent venir, & de la sorte ils font qu'ils travaillent en repos. Ces pêcheurs, pour la plus grande partie, sont Idolâtres, & il y en a aussi de Mahometans qui ont leurs barques à part. Ils ne se mêlent point ensemble, & les Hollandois prennent plus de ces derniers que des autres. Car outre que les Mahometans payent autant que les Idola-



tres, ils donnent de plus toute la pesche d'un jour, lequel jour est au choix des Hollandois.

Plus il tombe de pluyes dans l'année plus la pesche des perles est bonne. Mais plusieurs s'étant imaginez qu'au plus profond que l'huître se trouve, la perle est d'autant plus blanche, parce que l'eau n'y est pas si chaude, & que le Soleil trouve plus d'empêchement pour donner au fond; il faut se desabuser de cette erreur. On pesche depuis quatre jusqu'à douze brasses de profondeur, & cette pesche se fait sur des bancs où il se trouve quelquefois jusqu'à deux cens cinquante barques. Dans la plus grande partie il n'y a qu'un plongeur, & dans les plus grandes il y en a deux.

Ces barques partent tous les jours de la côte avant le soleil levé, avec un vent de terre qui ne manque point, & qui dure jusques sur les dix-heures du matin. L'apresdinée elles reviennent avec un vent de mer qui succede au vent de terre, & qui ne manque point à se lever sur les onze heures ou midy si-tôt que l'autre a cessé. Les bancs sur lesquels ils peschent sont à cinq ou six lieues en mer, & lors qu'ils sont-là, voicy de quelle maniere ils se prennent à pescher les huîtres.

On lie une corde sous les bras de ceux qui plongent, de laquelle ceux qui demeurent dans la barque tiennent le bout. Ils tiennent attachée à leur gros orteuil une pierre de dix-huit à vingt livres, de laquelle aussi ceux qui demeurent dans la barque tiennent un bout. Il y a de plus un rets fait comme un sac, dont la bouche est entourée d'un cercle pour la tenir entre-ouverte, & ce rets est attaché comme le reste. Alors le plongeur devalé dans la mer, & si-tôt qu'il est au fond, où il se rend promptement par le poids de la pierre qu'il a attachée au gros orteuil, il l'ôte en diligence, & ceux qui sont dans la barque la retirent. Tant que le plongeur peut tenir son haleine il met des huîtres dans les rets, & sentant qu'il ne peut plus tenir bon, il tire la corde dont il est lié sous les bras, qui est le signal afin que l'on le retire, ce que ceux qui sont dans la barque font le plus vite qu'ils peuvent. Ceux de Manar sont plus habile à la pesche, & demeurent plus long-temps sous l'eau que les pescheurs de Bahren & de Catifa; car ils ne mettent point à leur nez de pincetes, ny de cotons à leurs oreilles de peur que l'eau n'y entre, comme l'on fait au Golfe Persique.

Après qu'ils ont tiré le plongeur dans la barque, ils tirent le rets où sont les huîtres, & il se passe environ un demi-quart d'heure, tant à ôter les huîtres, qu'à donner au plongeur le temps de reprendre haleine, après quoy il retourne au fond de la mer comme auparavant, ce qu'il fait par diverses fois pendant dix ou douze heures, & puis il revient en terre. Ceux qui ont affaire d'argent vendent d'abord ce qu'ils ont pesché; mais ceux qui ont dequoy vivre les gardent jusqu'à ce que toute la pesche soit finie. Ils laissent les huîtres sans les ouvrir, & à mesure qu'elles se corrompent elles s'ouvrent d'elles-mêmes. Il y a de ces écailles qui sont quatre fois aussi grandes que celles de nos huîtres de Roüen, & comme la chair des huîtres dont nous parlons, est fade & de mauvais goût, on n'en mange point & on la jette.

Pour conclusion du discours des perles, il faut remarquer que dans toute l'Europe elles se vendent au poids de carat qui est de quatre grains, de même que le poids des diamans; mais que dans l'Asie on a divers poids. En Perse on pese les perles par Abas, & un Abas est un huitième moins que nôtre carat. Aux Indes, & sur tout dans les terres du Grand Mogol, & des Rois de Golconda & de Visapour, on les pese par Ratis, & le ratis est aussi un huitième moins que le carat.



Goa étoit autrefois le lieu où se faisoit le plus grand négoce de toute l'Asie, pour ce qui étoit des diamans, des rubis, de saphirs, des topases, & d'autres pierreries. Tous les Mineurs & les Marchands s'y rendoient pour y vendre ce qu'ils avoient apporté de plus beau des mines, parce qu'ils avoient-là toute liberté de vendre, au lieu qu'en leur pays quand ils montroient quelque chose aux Rois ou aux Princes, il falloit la leur donner pour le prix qu'ils vouloient. C'étoit aussi à Goa où se faisoit le grand commerce des perles, tant de celles qui venoient de l'Isle de Bahren au Golfe Persique, que de celle qui se peschent au détroit de Manar sur la côte de l'Isle de Ceylan, comme aussi de celles qu'on apportoit de l'Amerique. Il faut donc sçavoir que dans Goa, & dans tous les autres lieux que les Portugais tiennent aux Indes, ils ont pour les particulier, ce que l'on n'a point dans tous les autres lieux où se fait le négoce des perles, ni dans l'Europe, ni dans l'Asie, ni dans l'Amerique. Je ne parle point de l'Afrique, parce que cette marchandise n'y est point connue, & que dans cette partie du monde les femmes se contentent pour tous bijoux de quelques morceaux de crystal, ou de quelques grains de corail faux, ou d'ambre jaune, dont elles se font des colliers & des brasselets qu'elles portent aux bras & aux jambes.

Les Portugais donc dans tous les lieux des Indes où ils commandent, vendent les perles à un poids qu'ils appellent Chegós; mais ils les achètent des Marchands selon les lieux d'où ils les apportent, par carats, ou par abas, ou par ratis.

A l'égard des perles que nous vendons ordinairement, ce ne sont que de celles que nous appellons perles à l'once, à piller ou à broyer, & quelquesfois aussi semence de perles, non qu'elles servent à en produire d'autres, mais parce qu'elles sont petites, & pour être de la qualité requise, elles doivent être blanches, claires & transparentes, & véritables Orientales, & rejeter celles qui sont d'un blanc mat & rempli de mille impuretez. Il se trouve tant de sorte de perles, que j'aurois assez de peine de les pouvoir toutes définir; mais comme on ne doit vendre pour l'usage de la médecine ou autres, que des perles Orientales; on doit rejeter toutes les autres qualitez de perles, principalement les petites perles rondes & d'un blanc de farine, que nous appellons ordinairement perles d'Ecosse ou de Bruxelles, n'étant que du ver; à l'égard de la grosseur il n'importe, pourvu qu'elles soient d'une belle eau & véritable Orientales.

Semence de Perle.

Perle d'Ecosse ou de Bruxelles.

L'usage des perles, est pour mettre dans les potions, ou autres compositions cordiales; après qu'elles ont été bien broyées les Dames de qualitez s'en servent aussi pour s'embellir le visage.

Magister, Sel & Huile de Perles.

On tire des Perles Orientales par le moyen de quelque acide ou avec d'autres liqueurs, un Magister & un Sel de perle à qui on attribue de grandes propriétés, & comme ces deux drogues sont extrêmement chères, ceux qui en auront besoin ne les acheteront que d'honnêtes Marchands. A l'égard de l'Huile de Perle, ce n'est que du Sel de Perle resou à la cave, à qui on a donné le nom d'Huile de Perle par défaillance. Il y a encore quantité d'autres préparations imaginaires de perles, comme les blancs ou arcanes, les fleurs, les esprits, les essences, les teintures & autres semblables, qui sont plus propres à attraper l'argent des idiots, que d'apporter aucun soulagement; & la meilleur préparation qu'il y ait aux perles, c'est de les bien broyer.

Diverses autres préparations de Perles.



## CHAPITRE XLVIII.

*Des Nacres de Perles.*

**N**ous voyons à Paris de grandes coquilles grifâtres & rabotteuses au dessus, & d'un blanc tant soit peu verdâtre au dedans, à qui on a donné, mal-à-propos le nom de Nacre, ou de mere de Perles, non pas à cause que les perles s'y engendrent comme beaucoup de personnes le croient, mais parce qu'elles sont dedans d'une couleur & d'une eau de Perles Orientales, de même que le dessus, principalement lors qu'on l'a ôté par le moyen de l'eau forte.

L'usage de ces coquilles est pour faire plusieurs ouvrages; quantité de personnes les preparent & les broient, & après les avoir mis en trochisques, les vendent pour perles préparées.

## CHAPITRE XLIX.

*Des Porcelaines en Coquillage.*

**C**E que nous appellons Porcelaines en Coquillages, & les Latins *Concha veneria*, sont des petites coquilles blanches que l'on nous apporte de plusieurs endroits des Indes tant Orientales qu'Occidentales, enfilées en maniere de Chapelets & par pantes; si bien que dans un paquet où il y a plusieurs de ses pantes, il s'y trouvera plus d'un millier de ces petites coquilles: Les Siamois, les Aroüarques & les habitans de la Nouvelle Espagne, se servent de ses petites coquilles comme nous faisons icy de la monoyes. Ces coquilles n'ont autre usage dans la medecine que pour quelque composition galenique où elles entrent; on s'en sert après les avoir broyées comme des Perles.

A l'égard du choix on doit prendre les plus petites & les plus blanches.

Il y a plusieurs especes de coquilles que l'on appelle porcelaine, ainsi que l'a fort bien d'écrit Jonston; mais comme on ne doit se servir que de celles dont la figure est dépeinte à l'étampe des Perles, je n'ay pas jugé à propos d'en faire aucune description.

## CHAPITRE L.

*Du Dentale.*

**L**E vray Dentale ou *Dantalium* & non pas *Dentalis*, comme la plupart l'appellent, est un tuyau d'environ trois pouces de long, gros par un bout & menu par l'autre, fait en forme de dent de chien; ce tuyau est d'un blanc verdâtre, luisant; garni de lignes droites qui vont d'un bout à l'autre; il est creux, leger,

&



de la grosseur du tuyau d'une plume par son gros bout, en diminuant toujours jusqu'à l'autre.

Ce véritable Dentalé est si rare qu'il n'a jamais été d'écrit de personne, & si ce n'avoit été Monsieur de Tornefort qui m'en a donné un dont la figure se trouvera aussi-bien que des autres coquillages d'écrits cy-après à l'Estampes des Perles, j'aurois été contraint de le passer sous silence, & de dire comme du Renou, Scroder, & plusieurs autres, que ce petit tuyau creux de différentes couleurs qui se trouvent fort communement au rivage de la mer, & qui se vend dans nos boutiques auroit été le véritable *Dentalium*, qui est celuy dont les Apoticaïres, mal à propos, se servent dans quelques compositions galeniques, entre autres l'onguent citrin; je diray néanmoins qu'ils ne sont pas tout-à-fait blâmable, tant parce qu'ils n'en ont eu jusques à présent aucune connoissance, que parce qu'ils est extrêmement rare.

Quelques-uns supposent aussi pour le véritable Dentalé l'os de la tête d'un poisson de mer, dont je n'ay pû positivement sçavoir le nom; cet os est blanc dessus & dessous, & dentelé tout au tour, & tout à fait semblables en grosseur & figure à un clo-porte.

À l'égard des propriétés, on veut qu'il soit étant bien broyé, un tres-bon Alkali.

## CHAPITRE LI.

### *Du Antalé ou Antalium.*

**L**E vray *Antalé* n'a pas été mieux connu que celuy cy-dessus; puisque les Apoticaïres ont toujours employez pour vray *Antalé* ou *Antalium*, un tuyau creux de différentes couleurs & grosseurs, ne passant néanmoins celle du tuyau d'une grosse plume; ces tuyaux se trouvent dans le fond de la mer & sur les rochers, tantôt séparé & tantôt plusieurs ensemble, ils servent de retraite à de petits vermissaux marins, à qui quelques Auteurs, entre-autres Rondelet, fameux Medecin de Montpellier, a donné à ce tuyau le nom de *Tubuli Marini*; je ne m'arrêteray point à rapporter tout le long discours que du Renou dit dans son Livre, pour dire que le vray *Antalé* (suivant Monsieur de Tornefort, l'homme le plus éclairé, tant sur les plantes que sur les coquilles, qu'il y ait eu en Europe depuis plusieurs siècles) est un autre sorte de tuyau qui naist aussi dans le fond de la mer; ce tuyau est long d'environ un pouce & demy, de la grosseur d'une grosse plume par le gros bout, & de celle d'une petite plume par l'autre, il est creux, large par un bout & étroit par l'autre; il est garni de petite lignes droites & creuses, qui vont d'un bout à l'autre. À l'égard de la couleur elle est toujours blanche, mais différente, s'en trouvant de blanc verdâtre, de blanc mat, ainsi du reste.

*Tubuli  
Marini,*

À l'égard du choix de ces deux tuyaux, ils n'en ont point d'autres que d'être véritable, pour les propriétés de l'*Antalé* il ne differe en rien du *Dentalé*.



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

*Du Nombriil Marin.*

C E que nous appellons Nombriil Marin, & les Latins *Umbelicus marinus*, est le couvercle d'une Coquille ou Limasson de Mer, assez commun dans la Mediteranee, à qui Rondelet a donné le nom de *Coclea Calata*; ce couvercle est attaché à une des extremités de ce Poisson qui loge dans cette coquille, & lorsque cet animal se retire dans le fond de sa loge, il entraine le couvercle; & ferme si exactement l'ouverture de sa coquille, que l'eau de la mer n'y scauroit entrer. Rondelet nous avertit avec raison, que le veritable Nombriil Marin est une coquille fort differente de ce couvercle, il a écrit dans les Chapitres trente-huit & trente-neuf du même Livre, mais l'usage a décidé pour le couvercle, & il faut s'en servir quand on ordonne le Nombriil Marin. Ce nombriil Marin est de différentes grosseurs, mais ceux que nous voyons ordinairement, ne sont guere plus grand qu'un dernier, & de l'épaisseur d'un écu blanc; quoy qu'il s'en trouve de bien plus gros; car Monsieur de Tornefort en a qui pesent jusqu'à une demi livre; ce que je n'aurois crû si je ne l'avois veu, en ce que le plus gros que j'aye pû trouver, n'est que de la grosseur du pouce. Ces couvercles sont appelez nombriils, à cause de la grande ressemblance qu'ils ont avec le nombriil de l'homme, & sont toujours à demy plats & de différentes couleurs, ayant le côté plat, quelquefois tout blanc; mais le plus souvent d'un brun mêlé de noir, faisant ensemble une fort belle jaspure, & le côté rond, qui est le dehors est d'un blanc mêlé de rouge, qui fait un assez beau vermeil, quoy que ces petits Nombriils marins ne soient pas tout à fait rares. Quelques-uns emploient à leurs places la coquille d'un Limasson appellé *Nerita*, dont voicy ce que m'en a dit Monsieur de Tornefort.

Nerita.

L'histoire du *Nerita* est fort confus dans les Auteurs anciens & modernes; celle que Rondelet prend pour le *Nerita Delian*, est une espece de Limaçon de mer qui se trouve dans la Mediteranee, & que les vagues jettent sur le sable dans les mêmes endroits que le Solen. Ce Limaçon est gros comme les Limaçons de terre, & d'une figure à peu près semblables; mais il est plus épais, poli & rougeâtre ordinairement en dedans; pour ce qui est du dehors on le trouve de différentes couleurs. Rondelet assure que l'espece dont il parle, est pointillée de noir, mais cette espece est rare; j'en ay veu quelqu'uns qui sont tous blancs; d'autres qui sont comme couleur de roze, quelqu'uns roussâtre ou grisâtre tirant sur le fauve, traversez de quelques bandes spirales, blanchâtres ou rouges, entrecoupées de brun, ou mêlées de quelques taches assez semblables à un V. renversé. Celle dont parle Bellon livre deuxième de *Aquat.* pag. 427. approche assez par sa figure de celle de Rondelet, mais il n'en écrit pas la couleur, cet Auteur assure que l'on l'appelle *Virilis* à Paris, & *Bigornet* ou *Bigorneau*, en Bretagne.

Outre les *Nerita*, quelques Apoticaire confondent une petite plante, dont les feüilles sont rondes & épaisses, à qui les anciens ont donné le nom de *Cotyledon*, ou d'*Umbelicus Veneris*, à cause que les feüilles approchent assez de la figure d'un Nombriil. Cette plante est assez rare à Paris, mais fort commune dans le Languedoc, & il y a peu de maison où il ne s'en trouve dessus la couverture; ainsi ceux qui auront besoin de Nombriil Marin, ne s'attacheront qu'à la couverture de ce Poisson dont j'ay parlé cy-dessus.



## CHAPITRE LIII.

*Du Blatta Bizantia.*

**L**E *Blatta Bizantia*, *unguis odoratus*, ou ongles odorant, est aussi le couvercle d'une coquille appelée des Latins *Conchilium*, cette couverture est de différentes grandeurs, mais pour la figure elle ressemble aux griffes de quelques animal, elle est mince, d'une couleur brune facile à brûler, & d'une odeur assez désagréable, semblable à celle de la corne; ce qui est bien contraire du nom qu'elle porte, & je ne puis sçavoir par qu'elles raisons les anciens luy ont donné le nom d'ongles odorant, tant parce qu'il ne ressemble nullement aux ongles, si ce n'est aux hargots ou griffes de quelques animal; & parce que son odeur éloigné d'être agréable est fort puante. Discoride appelle ce couvercle *Onguis* Onguis ou Onix. *sive onix*: ce couvercle, dit-il, est semblable à celui de la pourpre; celui qui se trouve dans les lacqs des Indes Orientales parmy le nard, est d'une odeur fort agréable, à cause que le Poisson qui le produit en mange. Cet Auteur préfere celui qui vient de la Mer Rouge, à celui qui se trouve du côté de Babylone, qui est noirâtre & plus petit; on brûloit de son temps l'un & l'autre pour les vapeurs, à cause, dit-il, que cette odeur approchoit de celle du Castoreum, ce qui confirme assez mon dire, en ce que l'odeur du Castor & de ce Couvercle est fort désagréable; ainsi il ne doit plus être appelé Ongle Odorant, mais seulement *Blatta Bizantia*, qui signifie Blatte de Bizance ou de Constantinople; comme ce couvercle de poisson est assez rare, la plupart supposent à sa place les *Solen*, mâle ou femelle, dont voicy la description.

## CHAPITRE LIV.

*Du Solen.*

**L**E *Solen* est une coquille de deux pièces, qui sont articulées ensemble par un bout, longues de quatre à cinq pouces, sur sept à huit lignes de large, creuses engoutières, voutées par dessus, minces, coupées quarement par les bouts, & qui joints ensemble ressemblent assez bien à un petit coffre, ou à ces étuis où l'on met un couteau de table & une cueillere.

Rondelet appelle *Solen* mâle celui dont la coquille est bluaire, ou couleur d'ardoise, & il a suivi en cela la pensée d'Apulée, il nomme *Solen* femelle celui dont les coquilles sont blanches ou roussâtres, & qui sont ordinairement plus petites que les autres; ces deux especes sont assez communes dans la Méditerranée, & j'en ay amassé sur le sable dans les Isles d'Hyères, & du côté du Martigues en Provence, & dans le Languedoc, du côté de Perault & de Cete; on trouve encore une especes de *Solen* sur les côtes de Normandie, dont les coquilles sont blanches tirent sur le Purpurin, mais elles sont plus épaisses que celles de la méditerranée, & long d'environ sept pouces, sur un pouce de large.

Outre les Coquilles dont j'ay parlé cy-dessus, nous vendons les dessous des huîtres à l'écailles, après qu'elles ont été calcinées en blancheur & mises en trochisques. On remarquera qu'il est assez difficile de pouvoir conserver ces tro-

Huîtres calcinées.



chifques en leurs entiers , parce qu'elles se reduisent en poudre comme la chaux; ces huitres calcinées font une tres-bonne chaux , ce qui fait que les Hollandois ne se servent point d'autres. Quelques Auteurs comme Monsieur Etmuler Medecin Allemand, dit dans son Livre au Traité des animaux à la page 300. que les huitres brûlées sont fort propres pour guerir les bubons pestilantiels , étant appliquez dessus; il dit aussi que l'on peut se servir du Poisson ; il marque encore que l'on peut s'en servir au lieu de perles , ce que je ne puis aprouver , non pas parce qu'ils ne peuvent avoir les mêmes proprietéz , mais parce qu'il y a bien difference de prix ; & en cet article comme en toutes les autres , on ne doit jamais donner l'un pour l'autre , quand même ils seroient de la même qualité & du même prix , n'étant pas à faire à nous autres Marchands de faire des Substituts. Outre les coquilles dont j'ay parlé cy-devant , il y en a quantité d'autres dont je ne fais aucune relation pour trois raisons. La premiéte pour n'être pas en usages ; la deuxiême , en ce que je n'y ay aucune connoissance ; & en troisiême lieu , en ce que Monsieur de Tornefort , qui a une connoissance parfaite sur cette noble & agreable curiosité , espere avant qu'il soit peu d'en donner au public une juste connoissance , ce qu'il pourra faire avec beaucoup de facilité , tant par sa grande connoissance que par le grand nombre qu'il en a , qui va à plus de trois milles toutes differentes , & l'on peut dire que c'est dans ce grand nombre de coquilles où l'on peut admirer les yeux de la nature.

*Fin des Animaux ou de leurs Parties , tant Terrestres que Aquatiques;*







# HISTOIRE

## GENERALE

### DES DROGUES.

TROISIÈME PARTIE.

LIVRE PREMIER.

*Des Fossilles.*

P R E F A C E.



ENTENDS par le mot de Fossille généralement tout ce qui se rencontre dans les entrailles de la Terre, comme sont les Métaux, les demy-Métaux, les Minéraux, les Bitumes, les Pierres & les Terres: Or comme mon but est de commencer par les Métaux, je diray que ce que l'on entend par le mot de Métail est un corps dur & d'une substance égale en toutes ses parties qui se fond au feu, qui est ductille, & qui s'étend sous le Marteau, & qui est différent des Minéraux, Bitumes, Pierres & Terres, comme il se verra cy-après: il y a bien de la contestation touchant le nombre des Métaux, les uns veulent qu'il y en ait neuf, les autres huit, les autres sept, & les autres six: en ce qu'ils veulent que le vif argent, l'estain, glace & la fonte passent pour Métaux, mais comme cette opinion n'est pas bien fondée en ce que l'Etain, Glace & la Fonte sont des choses faites, je maintiendray à ceux qui ont conclu qu'il n'y en avoit que sept qui réponde aux sept Planettes, & aux sept jours de la Semaine; Sçavoir, l'Or au Soleil, & au Dimanche; l'Argent à la Lune & au Lundy; le Fer à Mars & au Mardy; le vif Argent, au Mercure & au Mercredi; l'Etain à Jupiter & au Jedy; le Cuivre à Venus & au Vendredy; finalement le Plomb à Saturne & au Samedy. Quelques Personnes veulent que le Mercure ne soit qu'un demy-Métail, mais comme j'ay jugé à propos de n'en rien dire icy, je renvoye le Lecteur au Chapitre du Mercure ou Argent vif, pour commencer par l'or comme étant le plus beau de tous les Métaux.



## CHAPITRE I.

*De l'or.*

**L'**Or est un Métail jaune , doux & malleable , le plus noble , le plus pur , le plus pretieux , & le plus pesant de tous les Métaux. On nous apporte l'Or de plusieurs endroits du monde ; mais la plus grande quantité vient des Minieres de Caravana au Perou , & de Valdivia au Chili , où il est si commun qu'ils s'en servent de la même maniere que nous nous servons de l'étain , du cuivre & du fer , & quoyque ce soit le meilleur país , le plus abondant en or qu'il soit venu à nôtre connoissance. Les hommes y sont fort pauvres , par la grande cherté que sont les vivres. Il y a beaucoup d'autres endroits où l'on trouve de l'or , mais la plus grande quantité vient du Perou , c'est parce qu'il s'y trouve plus communément , & se rafine avec bien moins de peine & de dépense.

L'Afrique , l'Asie & l'Europe , produisent de l'or en quatre manieres. Sçavoir , en morceaux de differentes grosseurs , lequel est si pur & si mol , qu'avec un cachet l'on y peut graver tout ce que l'on veut , comme si c'étoit de la cire. Cet or naturel est appellé Or vierge.

Or vierge  
ou naturel.

Differentes  
sortes d'Or

Le deuxiême se trouve en grain , le troisiême en pierre , le quatriême en sable ou paleole , ou paillette. Ces trois derniers Ors se trouvent ordinairement après les grandes pluyes aux endroits où les torrens d'eau ont passé , & même au fond des rivieres , principalement de celles qui ont passé au travers de quelque mines d'or , comme sont celles de Datzin & de Diguvera en Afrique , où il y a des Negres qui ne font autre metié que d'aller querir de l'or au fond de ses rivieres. La pluspart de l'Or que nous voyons en France vient du Perou , d'où il est apporté en barre ou lingots à Cadix par les Gallions d'Espagne. Messieurs de la

Or en Au-  
rillet,

Compagnie de France font venir du Senega un Or appellé en aurillet , c'est-à-dire ouvragés des mains des Sauvages , qu'ils tirent du Royaume de Galan , qui est voisin de celuy de Tombut. Les Hollandois apportent aussi de l'Or de Sumatra , & autres endroits des grandes Indes , avec des Poivres , & autres Marchandises de

Or des Al-  
chimistes.

ces quartiers-là. Il y a encore une autre espece d'Or qui est celuy des Alchimistes , duquel je ne diray rien pour n'en avoir aucune connoissance , laissant cela à ceux qui ont le temps de s'y amuser , & de chercher la ruine de leurs famille , dans une operation où il n'y a guere de possibilité , pour dire que comme l'Or est le plus beau de tous les Métaux , on luy a donné le nom de Roy des Mé-

Roy des  
Metaux.

taux , & que l'on en tire par le moyen de la Chimie , plusieurs choses necessaires à la vie. La premiere preparation que l'on fait à l'Or , est la purification laquelle se fait en quatre maniere. Sçavoir , par l'Antimoine qui est la meilleur ; la seconde par la Coupelle ; la troisiême par l'Eau-Forte ; & la quatriême par le

Diverses  
purifica-  
tions d'Or.

Ciment. On appelle Or de Coupelle celuy qui a été purifié par le moyen du plomb , & des cendres privez de leurs sel ou des os brûlez , qui est celuy dont se servent les Batteurs d'Or , pour le reduire en feuille. Celuy qui a passé par l'Eau-Forte , est appellé Or de depart ; en quatriême lieu , celuy qui est appellé Or de ciment , est celuy qui a été rafiné par le moyen d'une pâte composée de brique , de sel commun , de sel armoniac , de sel gesme & d'urine. Il y a encore une cinquiême purification d'Or par le Mercure , & comme ces matieres seroient trop longues à decider , on pourra avoir recours à quantité de Livres de Chimie qui en traitent.



## CHAPITRE II.

*Du regule d'or.*

**L**E regule d'Or est de l'Or passé par l'Antimoine, & ensuite versé dans un petit culot ou mortier de fonte, chauffé & graissé de la même maniere que ceux dans quoy on jette le regule d'Antimoine. Cette operation est fort peu en usage à cause de sa grande cherté; & il n'y a guere que les curieux qui s'y amusent, tant pour satisfaire leur curiosité, que pour avoir un Or extrêmement pur.

## CHAPITRE III.

*De l'or en feuille.*

**N**Ous appellons Or en feuille l'Or qui a passé par la coupelle, & par le moyen de quelque parchemin, ou de boyaux de bœuf ( que les Ouvriers nomment Baudruche ) & des coups des marteau est reduit en feuilles extrêmement minces & legeres.

C'est une chose surprenante de sçavoir qu'un Batteur d'Or reduira une once d'or en 1600. feuilles, qui auront chacune trente-sept lignes en quarré. Et Monsieur de Furetiere dit que l'on reduit l'Or en cent cinquante-neuf milles quatre-vingt-douze fois plus que son volume; & les Tireurs en six cens cinquante un mille cinq cens quatre-vingt dix fois. On trouve chez les Batteurs d'Or de Paris de cinq sortes d'Or en feuille; le plus beau & le plus fort est celuy qu'ils vendent aux Fourbisseurs, pour dorer ces belles épées Damasquinez.

Divers or  
en feuille.

Le deuxieme est celuy qu'ils vendent aux Serruriers & Armuriers pour dorer le fer & les armes, qui n'est plus gueres en usage. Le troisieme est celuy que l'on employe à dorer les livres. Le quatrieme est celuy des d'Oreurs en bois & des peintres. Le cinquieme & le dernier, est celuy dont on se sert en Medecine, & que les Apoticairees mettent dans plusieurs poudres ou confections, tant pour leurs donner quelque vertu que pour l'ornement.

On broye ces feuilles d'Or, ou les rogneures que l'on appelle Bactreole, avec du miel blanc, & ensuite on les met dans des petites coquilles de moules, c'est ce qui luy a donné le nom d'or en poudre ou en coquille; cet or ainsi préparé sert à peindre en mignature.

Bactreole.

Or en Co-  
quille ou en  
poudre.

## CHAPITRE IV.

*De l'or fulminant ou safran d'or,*

**L**'Or fulminant est de l'Or en Grenaille, dissoud dans l'eau regale, & précipité en poudre brune par l'huile de tatre faite par défaillance, versez sur la



dissolution; cette poudre deséchée a beaucoup plus de force & beaucoup plus enflammable que la poudre à canon; cette preparation d'or est un sud orifique fort convenable à ceux qui ont la petite verole, donné depuis deux grains jusqu'à six; il est aussi propre pour appaiser le vomissement, & à reprimer la trop grande action du mercure.

---

### CHAPITRE V.

#### *De l'Or en poudre ou Moulu.*

**O**N calcine l'or avec le mercure & le sel armoniac, & cette calcination est appellée or en poudre ou amalgamé; cet or en poudre ou amalgamé, sert aux d'oreurs, en ce qu'il s'étend facilement; il y en a qui ne se servent point de sel armoniac pour reduire l'or en poudre, & ne se servent que de mercure; il y a encore quantité d'autres preparations d'or, comme les tentures, les extraits, le pretendu or potable; mais comme toutes ces preparations ne sont pas reçûes de tout le monde; je diray avec eux que la plus grande propriété que peut avoir l'or, c'est de donner toutes sortes de perfections à celuy qui le possede.

---

### CHAPITRE VI.

#### *Des Marcasites.*

**S**ous le nom de Marcasite, suivant Monsieur Morin Docteur en Medecine de la Faculté de Montpellier, on entend un Mineral metallique, qui est embarrassé avec le souffre & la terre; celle-cy absorbe la matiere metallique qui se détache, & le souffre enleve celle qui étant plus subtiles & mercuriales & moins fixes se sublime, de sorte qu'il ne reste qu'un coups vitrifié & inutile que l'on nomme Letier.

Letier.

Quoyque ce mineral imparfait ne donne rien par le feu de fusion, quelque bon fondant qu'on y melle, il est tres recherché par tous les vrayes Alchimistes, & preferé à celuy dont on tire les metaux, que quelques-uns nomment improprement Marcasite, & l'est avec juste raison, car les principes n'étant point encore bien liez, il est moins difficile de les desunir, par la suite les determiner & les multiplier pour leurs operations.

C'est pour cette raison que ceux qui travaillent aux mines, les rejettent & les separent d'avec la mine, qui est d'autant meilleur qu'elle contient moins de souffre & de terre.

Il est facile de concevoir, après ce que je viens de dire, que chaque métal a sa Marcasite propre, qui en est comme le germe, & que plus il fermente & plus il approche de la perfection metallique, plus il est éloigné du nom de Marcasite.

Il est néanmoins à remarquer que nous ne vendons pour l'ordinaire que de trois sortes de Marcasites, qui sont celle d'or, celle d'argent, & celle de cuivre. Celle d'or est ordinairement en petite boule ronde, fort pesante, & difficile à  
casser