

## CHAPITRE VIII.

*Du Carui.*

**L**E CARUI que les Latins appellent *Carum*, & les Grecs Caron, est une plante qui approche beaucoup de celle des Panais sauvages, ses feuilles sont grandes, dentelées & divisées en plusieurs petites parties, de l'entre-deux desquelles sortent plusieurs tiges quarrées, noüeuses & hautes d'un pied, ou environ, poussant à leurs sommités des ombelles couvertes au commencement de fleurs blanches, qui se convertissent bien tost après en des graines qui ont assez de rapport à la semence de Persil de jardin, à la reserve qu'elle est tant soit peu plus obscure & plus platte, & d'un goût plus acre & piquant. Cette plante croît en plusieurs endroits de nos jardins, & generally par tout, mais comme les pays chauds sont toujours plus convenables pour les plantes aromatiques, c'est le sujet pour lequel la semence de Carui que nous débitons à Paris dans nos Boutiques nous est envoyée de Provence & du Languedoc.

On doit choisir cette graine bien nourrie, nouvelle, verdâtre, d'un goût chaud, acre & piquant, d'une odeur aromatique, laquelle estant tenuë dans la bouche a un assez bon goût, c'est pourquoy on l'estime propre pour rendre l'haleine agreable, & fort convenable pour aider à la digestion, pour appaiser les vents, pour fortifier l'estomac & pour faire uriner. Les Allemands ont tant d'estime pour cette graine qu'ils la mettent toute entiere dans la pâte dont ils font leur pain, & même dans la plûpart de leurs sausses, & s'en servent comme nous faisons icy de l'Anis. Quelques-uns se servent aussi des feuilles comme d'une herbe potagere.

## CHAPITRE IX.

*De la Saxifrage.*

**L**A SAXIFRAGE est une plante si semblable au Thym qu'il est difficile d'en faire la difference. Cette plante croît en quantité en Dauphiné, Provence & Languedoc, tant entre les pierres que sur les rochers, ce qui luy a fait donner le nom de Saxifrage comme à beaucoup d'autres, qui signifie Brise-pierre.

Il en faut choisir la semence aussi nouvelle que l'on pourra. Elle doit estre d'un goût chaud & piquant & d'une odeur agreable.

On luy attribué la vertu de briser la pierre; la donnant en poudre le matin à jeun, dans un verre d'eau distillée de sa plante, ou dans quelque autre eau diuretique. La doze est d'un demy gros.

Il y a quantité d'autres especes de Saxifrage, dont plusieurs Auteurs font mention; mais comme il n'y a que la semence de celle cy-dessus dépeinte qui soit en usage parmy nous, & que nous ayons ordinairement dans nos Boutiques, c'est le sujet pour lequel je n'en parle point, & de plus c'est que quantité de Livres en font mention, & entr'autres Dodon & d'Alechamp qui d'écrivent les Saxifrages assez au long. Quelques-uns veulent que toutes les plantes qui croissent entre les pierres & rochers soient appellées Saxifrages.

## CHAPITRE IX.

*Du Cumin.*

**L**E CUMIN ou Anis aigré est la graine d'une plante qui a assez de rapport au Fenouil qui croît en quantité dans l'Isle de Malte, ou l'on le sème comme l'on fait icy le bled.

On choisira le Cumin nouveau, bien nourry, verdâtre, d'une odeur forte & assez desagréable; il faut prendre garde qu'il ne soit piqué ou vermoulu, à quoy il est assez sujet, ce qui se pourra voir facilement à l'œil, & en ce qu'il est fort chargé de poussiere, & que le prenant à poignée & le relevant, les grains s'accrochent & pendent les uns aux autres, comme par des filamens qui sont les fibres de la graine.

On employe quelquefois cette graine pour l'hydropisie timpanite, parce qu'elle est carminative; on s'en sert beaucoup pour rechauffer les chevaux, les bœufs, & quelques animaux domestiques; on peut en tirer une huile par expression comme de l'Anis, qui est tres-bonne pour les rhumatismes, mais en tres-petite quantité.

Quelques-uns se servent du Cumin pour peupler les Colombiers, en ce que les Pigeons en sont fort frians, non pas de la maniere que nous le vendons, mais après avoir esté incorporé avec une terre salée que les Pigeons découvrent eux-mêmes à la campagne, ou d'une autre terre imbibée d'urine, ou de saumure de Moluës, ou autres semblables; c'est ce qui fait qu'il y a des endroits où il est deffendu aux Marchands d'en vendre.

## CHAPITRE XXI.

## Du Fenouil.



Fenouil



Fenouil marin

**L**E FENOÛIL est la graine d'une plante si connue de tout le monde qu'il est comme inutile d'en faire la description, ainsi je me contenteray de dire que le Fenouil que nous vendons, nous est apporté du Languedoc, sur tout d'auprés de Nismes où cette plante est cultivée avec grand soin, à cause de la grande quantité de Fenouil qui se transporte en France, principalement à Paris.

On doit choisir le Fenouil nouveau, bien nourry, longuet, verdâtre, d'un goust doux, sucré & assez agreable, & le moins rempli de buchettes ou autres corps étrangers, à quoy il est fort sujet.

Le Fenouil est quelque peu utile en Medecine, tant pour chasser les vents que pour employer au lieu d'anis, mais beaucoup pour les Confisseurs qui le couvrent de sucre, & qui le distinguent ensuite par *numero* suivant la quantité de sucre dont il est couvert. Du Fenouil verd, ils en prennent les ombelles qu'ils chargent de sucre & qu'ils vendent, tant pour rendre l'haleine agreable, que pour estre plus rempli de vertu, ayant esté confit tout verd. De la plante de Fenouil nouvelle & verte les Apotiquaires en peuvent tirer par la distillation une eau qui est estimée fort propre pour oster les inflammations des yeux, ils en peuvent tirer aussi par là même voye une huile blanche, d'une odeur forte & aromatique, mais en si petite quantité que cela ne merite pas la peine d'en tirer. La secheresse du Fenouil fait que l'on auroit bien de la peine d'en pouvoir tirer une huile verte par expression, comme de l'anis. Outre les emplois cy-dessus, on s'en sert aussi pour mettre dans les Olives lorsque l'on les lessive, pour leur donner bon goust.

Il y a encore une autre sorte de Fenouil que l'on peut nommer sauvage,

parce qu'il vient presque par tout dans les champs, & sur les murailles, sans qu'on l'aye semé, qui est presque rond, plus petit, plus plat, plus acré au goust & moins verd que celuy dont je viens de parler, mais qui n'est d'aucun usage, tant à cause qu'il est d'un goust plus acré, que parce que le Fenouïl ordinaire ou cultivé est fort commun, principalement du depuis que l'on le cultive en Languedoc, car dans le temps que nous n'avions que celuy d'Italie qui portoit le nom de Fenouïl de Florence, le Fenouïl sauvage estoit quelque peu en usage.

Il y a une autre espece de Fenouïl, qui porte le nom de Bacille ou Creta marine, Fenouïl Marin, que les Latins appellent *Crithmum*, *Creta marina*, ou *Bati*, qui est ce que nous appellons Passe-pierre, que nous confissons dans le vinaigre pour vendre l'hyver, avec des cornichons ou petits concombres aussi confits de la même maniere.

## CHAPITRE XII.

### De l'Anis.



**L'**ANIS est aussi la graine d'une plante qui ne nous est pas moins connue que celle qui porte le Fenouïl, en ce que nous n'avons gueres de jardins ou elle ne se trouve; mais à l'égard de l'Anis que nous vendons, nous le tirons de differens endroits, comme de Malte, d'Allican & de la Touraine, d'où presque tout celuy que nous debitions, sur tout en temps de guerre, nous est apporté, car en temps de paix, il ne revient à guere plus que de le tirer de Malte ou d'Allican, à cause de la commodité de la mer, que de le faire venir de Tours ou de Chinon; & de plus, c'est qu'il est beaucoup plus doux, plus gros, d'un goust & d'une odeur plus aromatique, mais aussi moins verd que celuy de France.

On doit choisir l'Anis de l'année, gros, bien net, d'une bonne odeur, d'un goüst piquant & aromatique, & prendre garde qu'il ne soit point amer, en ce qu'il s'en rencontre qui l'est en telle sorte, qu'on ne sçauroit presque le gouster, principalement celuy de Chinon.

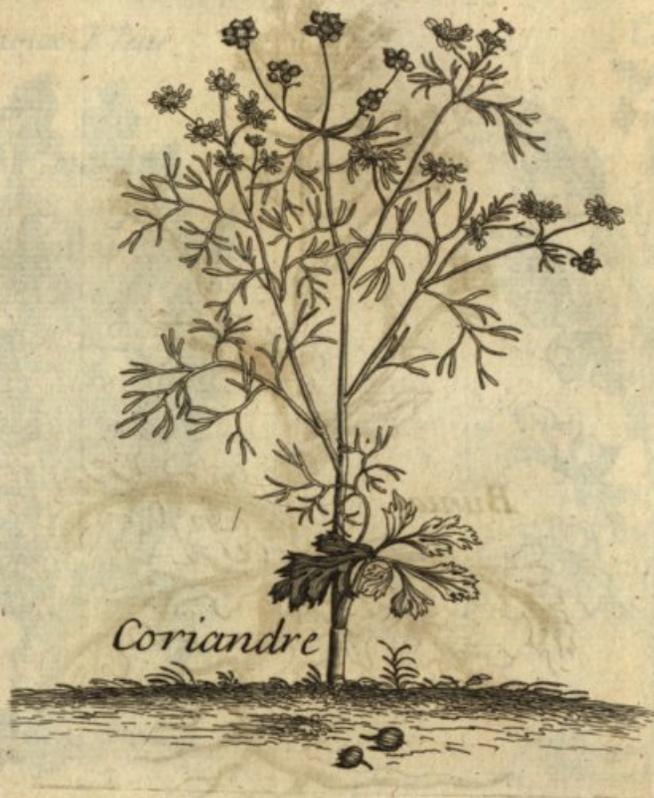
L'usage de l'Anis verd est trop familier pour en faire un long discours, & de plus, il y a fort peu de personnes qui ne sçache qu'il est convenable pour appaiser les vents, & qu'il est le correctif du Sené. Les Confisseurs aussi en emploient une assez grande quantité, qu'ils font secher, & le couvrant de sucre, en font ce qu'ils appellent Anis couvert, ou Anis Reyne & petit Verdun; à l'égard des autres Anis, surnommez de Verdun, ils ne font point faits d'Anis, mais de Fenouil.

On tire de l'Anis par distillation, une eau & une huile blanche qui au moindre froid se congele & se liquifie à la moindre chaleur, qui est d'une odeur forte & penetrante, douée de tres bonnes qualitez, mais sa forte odeur fait que l'on ne s'en sert que tres peu, ou si l'on s'en sert, il faut que ce soit avec bien de la moderation. Les Apoticairez & Parfumeurs en usent quelquefois dans leurs Pomades au lieu d'Anis, tant pour en conserver la blancheur, que parce que demi-once de cette huile fait plus d'effet & donne plus d'odeur que deux livres d'Anis.

Les Parfumeurs s'en servent encore pour aromatiser leurs Pâtes & pour mettre dans des mélanges d'aromats qu'ils appellent Pots-pourris; quelques-uns se servent de cette huile assez mal à propos au lieu d'Anis, pour faire l'eau qu'ils surnomment eau d'anis ou anisé. Cette huile a de tres-grandes proprietéz, étant un excellent remede pour appaiser les tranchées, sur tout des petits enfans, en leur en frottant le nombril, ou en mettant une petite goutte dans leurs alimens; en un mot elle a les mêmes qualitez & peut estre employée aux mêmes usages que l'Anis. On peut tirer aussi par expression de l'Anis, une huile verte, d'une forte odeur, qui a les mêmes proprietéz que la blanche, avec cette difference neanmoins qu'elle n'agit pas avec tant de force, parce qu'on en tire beaucoup plus, & qu'elle n'est pas si purifiée, ainsi que le marque Monsieur Charas dans sa Pharmacopée Royale, à qui nous avons cette obligation comme ayant esté celuy qui l'a inventée. A l'égard de la blanche, nous la tirons de Hollande, tant parce qu'elle revient à beaucoup moins, que parce que celle que les Hollandois nous envoient, est plus blanche, plus claire & plus odorante que celle que nous faisons en France, soit que cela vienne de l'Anis, ou qu'ils y ajoutent quelque menstreuë que nous ne connoissons pas; je ne veux pas neanmoins assurer qu'il ne se trouve quelques personnes à Paris qui la puissent faire de même qu'en Hollande, mais je suis persuadé qu'elle revient à bien plus; à l'égard de son choix, elle doit estre comme j'ay déjà dit, blanche, claire & transparente, d'une forte odeur, aussi facile à se congeler au moindre froid comme à se liquifier à la moindre chaleur, & qu'en en mettant quelque peu sur de l'eau elle nage comme de l'huile. On appelle cette huile Essence ou quinte-Essence d'Anis.

A l'égard de l'eau d'Anis que l'on fait en tirant l'huile, on s'en peut servir aux mêmes usages, la difference qu'il y a c'est qu'il en faut prendre une bien plus grande quantité.

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

*Du Coriandre.*

**L**E CORIANDRE est la graine d'une plante qui nous est fort familiere & qui croît en grande abondance aux environs de Paris, principalement à Aubervilliers, d'où presque tout le Coriandre que nous vendons, nous est apporté.

On doit choisir la graine de Coriandre nouvelle, blonde, seche, bien nourrie, la plus grosse & la plus nette qu'on pourra.

Ceux qui achepteront du Coriandre des Paysans qui l'apportent, auront soin avant que de l'enfermer de l'étendre en un grenier afin de le faire secher, car si on l'enfermoit sans estre bien sec, on courroit grand risque de tout perdre; il faut estre soigneux aussi de le tenir dans un lieu bien fermé, de crainte que les rats ou les souris n'y aillent, en estant fort amateurs.

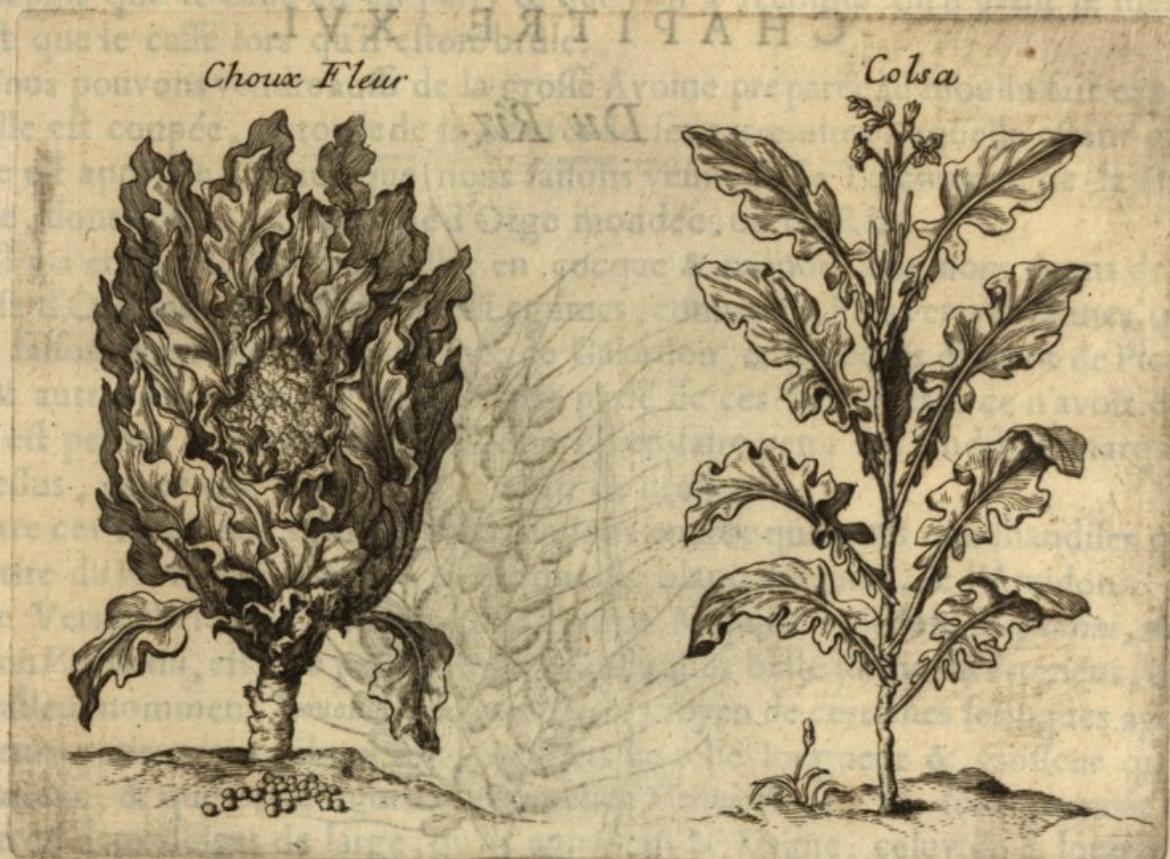
On employé peu de Coriandre en Medecine, mais les Brasseurs en employent beaucoup, sur tout en Hollande & en Angleterre, pour donner bon goust à leur Bierre double. Les Confisseurs après l'avoir aspergé de vinaigre, le couvrent de sucre, qui est ce que nous appellons Coriandre sucré, ou en dragée.

## CHAPITRE XIV.

*Du Bunias.*

**L**E BUNIAS est la semence d'une des especes de Navet sauvage, qui croît ordinairement dans les bleds. Ces Navets sauvages ont presque tous quantité de branches & leurs fleurs jaunes, à la reserve de quelques-uns qui les ont entre mêlées de blanc, leurs feuilles sont presque toutes semblables, tandis que la maigreur ou la bonté du terroir où elles croissent, les rend plus ou moins grandes, de même que toute la plante; ils produisent aussi également leur semence dans des gouffes de la longueur d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rondes dans leur longueur, & plus ou moins grosses, suivant la diverse grosseur des semences qu'elles enferment. Car celles du Bunias, dont nous vendons la semence, sont au double plus grosses que la plupart des autres, parce que cette semence est plus grosse. Cette semence est ronde, de couleur purpurine, acre & mordicante au goust, & en toutes choses fort approchante du Naveau domestique, si on en excepte la vertu alexitere qui luy est particuliere; l'espece de Bunias qui croît presque dans toutes les terres & le plus abondamment, a sa semence de couleur jaune & du moins plus petite d'une moitié que celle du Bunias, mais on la méprise. Le plus grand usage de la semence de Bunias est pour la Theriaque, qui ne peut pas seule engager les Droguistes à en tenir une grande quantité. Il faut la demander à des Marchands fideles, & prendre garde qu'au lieu de la vraye semence de Bunias, ils ne donnent de la graine de Naveaux, dont on ne sçauroit bien connoître la difference qu'au goust de Naveau qu'on y peut remarquer plutôt qu'en celle de Bunias. Quelques personnes m'ont assuré que les veritables Naveaux sauvages sont les Coulevrées ou Bryonne.

## CHAPITRE XV.

*De la Graine des Choux-Fleurs.*

**L**A GRAINE DE CHOUX-FLEURS est une petite semence ronde assez semblable à celle du Naveau, à la reserve qu'elle est tant soit peu plus grosse. Elle nous est envoyée par la voye de Marseille de l'Isle de Chypre, qui est le seul endroit que je sçache où les Choux Fleurs montent en graine: il en vient aussi de Genne, mais elle est beaucoup inferieure à celle de Chypre, & de plus c'est qu'elle a beaucoup plus de peine à lever.

On doit choisir cette semence nouvelle, vraye Chypre & non mêlée: Et afin d'en estre plus sur, il faut tirer des certificats de ceux qui l'envoyent, comme elle est veritable & de l'année, car autrement on court grand risque d'y estre trompé, ce qui n'est pas d'une petite consequence, tant parce que les Jardiniers qui l'achetent assez chere vous rendent responsable, tant de l'argent qu'ils vous ont donné & des frais qu'ils ont fait, que du temps qu'ils ont perdu, & ce qu'il y a encore de plus fâcheux, c'est que vous en estes garant jusqu'à ce qu'elle soit levée, ce qui n'arrive que quatre ou cinq mois après qu'on l'a vendue.

A l'égard de la plante, elle nous est trop connue pour m'y arrester.

Les Choux-Fleurs me donnent sujet de parler d'une autre espece de Choux que quelques Auteurs nomment sauvages, qui est cultivée avec grand soin en Hollande, en Flandre, en Normandie & dans la Brie, tant à cause de la graine, que de l'huile que l'on en tire par expression, qui est ce que nous appellons Navette & huile de Navette, & les Flamans Calsa & huile de Calsa: Cette huile est d'un si grand usage en France, tant pour les Bonnetiers que pour brûler, qu'il s'en fait un negoce fort considerable, sur tout quand l'huile de Balaine est rare, soit par les guerres, ou quand la pesche manque.

Le choix de cette huile est connu de beaucoup de personnes à cause de son

Choux sauvages, qui produisent la navette.

grand usage, neanmoins je diray qu'elle doit estre pure & non mélangée d'autres huilles, ce qui se connoitra facilement à sa couleur dorée, à sa bonne odeur, en ce que la veritable huile de Navette est douce, & qu'au contraire l'huile de Lin est amere.

## CHAPITRE XVI.

### *Du Riz.*



**L**E RIZ est la semence d'une plante fort commune qui croît en divers endroits de l'Europe, mais celuy que nous vendons à Paris nous est apporté d'Espagne & de Piedmont. Cette semence est d'un si grand usage & utilité, que l'on peut l'appeller la Manne des pauvres, sur tout dans de certains pays où il n'y a presque autre chose que du Riz pour toute nourriture.

On doit choisir le Riz nouveau, bien mondé, gros, c'est à dire, bien nourry, blanc, non poudreux, ne sentant le rance, qui sont les marques du Riz de Piedmont, lequel est beaucoup plus estimé que celuy d'Espagne qui est ordinairement rougeâtre & d'un goust salé.

L'usage du Riz en grain, principalement à Paris, est pour le Carême, en le faisant cuire dans de l'eau, & ensuite dans du lait: Et lorsqu'il est mis en poudre, c'est à dire en farine, on s'en sert au lieu de farine de froment pour faire de la boüillie, aussi en Carême.

Pour reduire le Riz en poudre, il le faut mettre dans de l'eau boüillante, & ensuite le laver dans de l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, & après le mettre dans un Mortier pour le pulveriser, & lors qu'il sera tout à fait pulverisé, il le faut laisser secher, & ensuite le garder pour le besoin: il faut encore le passer par un tamis de crin fin, car quoy que le Riz reduit en poudre paroisse fin quand il est humide, il ne laisse pas estant sec d'estre gros & hors de vente.

Nous vendons encore d'autres Legumes comme l'Orge mondé, dont la

meilleure est celle de Vitry le François.

L'Orge mondée doit estre nouvelle, seche, grosse & bien nourrie, blanche, & non blanchie, qui ne sente le rance ny le moisi. Il s'en prepare à Charanton près Paris, mais la meilleure est celle de Vitry, dont j'ay parlé cy-dessus.

Nous vendons encore du Seigle de la Beauisse & autres lieux, principalement du depuis que le caffè est en party & que l'on a reconnu qu'il avoit le même goust que le caffè lors qu'il estoit brûlé.

Nous pouvons vendre aussi de la grosse Avoine preparée au moulin fait exprés où elle est coupée, nettoyée de sa peau & de ses extremités, laquelle estant preparée est appellée Gruau, que nous faisons venir de la Touraine & de la Bretagne, dont l'on se fert comme d'Orge mondée, ou de Riz.

Gruau,

Il y a encore le Mil ou Millet en cocque & mondé, que nous tirons de la Forest d'Orleans; & aussi d'autres Legumes, comme les Pois verts & jaunes, que nous faisons venir de Normandie & de Galardon, & les Féves d'aricot de Picardie & autres endroits. Je n'aurois pas parlé de ces Legumes si ce n'avoit esté qu'il est permis aux Marchands Epissiers d'en faire venir des endroits marquez cy-dessus, en ce que ce n'est pas un fait de drogues.

Mil ou Millet &amp; autres legumes.

Outre ces sortes de Legumes nous vendons encore quelques marchandises que l'on tire du Froment; sçavoir, le Vermichel blanc & jaune, & l'Amidon.

Le Vermichel que les Italiens ont inventé & qu'ils appellent *Tagliarini*, mille *fanti* ou *Vermicelli*, est une paste composée de la plus belle farine du Froment, que les Italiens nomment *Semoule*, & d'eau par le moyen de certaines seringues ayans plusieurs petits trous, ils en font des filets de telle longueur & grosseur qu'ils souhaitent, & que cette figure fait appeller *Vermicelli*; ils en font comme du ruban de deux doigts de large, qu'ils appellent la Kagne; celui de la longueur & grosseur d'une plume est appellé Macarron, celui qui est par petits grains comme la moutarde est appellé *Semoule*, du nom de la farine dont il est composé; finalement le dernier est appellé Patrez à cause qu'il est de la figure des grains de chapelets. Ils donnent telle couleur qu'ils veulent à cette paste, soit avec du Safran ou autres choses; ils y ajoûtent aussi quelquefois des jaunes d'œufs, du sucre & du fromage. Depuis quelques années on fait du Vermichel à Paris avec de la plus belle Farine, & plusieurs personnes en mangent sur le potage comme en Italie, Provence & Languedoc, mais la mauvaise grace que cela a sur le potage est la cause que plusieurs personnes n'en usent que fort peu, parce qu'ils s'imaginent voir remüer des vers.

Vermichel.

Le Vermichel blanc doit estre nouvellement fait & le plus blanc que faire se pourra, & le jaune d'une belle couleur dorée, le plus sec & aussi le plus nouveau fait qu'il sera possible.

L'Amidon, que les Latins appellent *Amilum*, est une fécule ou residu qui se trouve au fond des Tonneaux des Amidoniers; cette fécule se fait de recouplés de Froment que l'on met dans de l'eau, & lors qu'elle est separée du son, les Amidoniers en forment des pains qu'ils font secher au four, ou au Soleil, & ensuite les mettent par morceaux, de la maniere que nous le voyons.

Amidon.

L'Amidon nous estoit autrefois apporté de Flandres, mais presentement celui de Paris surpasse tout celui des autres endroits, & il s'en transporte une si grande quantité, tant dans le reste de la France, qu'aux pays étrangers, que c'est une chose presque incroyable.

On doit choisir l'Amidon blanc, tendre, friable, en gros morceaux (comme estant plus net & plus de vente) & seché au Soleil; car celui qui est seché au four est d'un blanc grisâtre, & beaucoup plus dur.

L'usage de l'Amidon est pour faire de la colle, & de l'empoix blanc & bleu, en y ajoutant de bel émail, & pour luy donner un bel œil, tant soit peu de suif de mouton & d'Alun d'Angleterre.

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

*Du Fenugrec.*



*Fenugrec.*

**L**E FENUGREC que quelques-uns nomment improprement Senegré, & d'autres *Bucera* ou *Aigoceras*, à cause que les gouffes qui renferment sa graine ressemblent en quelque sorte à des Cornes de Bœuf, est une plante qu'on trouve en divers endroits de la France. Elle a ses tiges rondes, creu- les, un peu obscures & blanchâtres, ses feüilles petites, à demi rondes, den- telées & trois à trois; à peu près comme les Trefles, & ses fleurs petites & blan- ches, d'où naissent des gouffes assez grosses, longues & pointuës, representans comme j'ay dit, des Cornes de Bœuf ou de Bouc sauvage, contenans la graine qui porte le nom de toute la plante, & qui est la seule partie que nous vendons sous le nom de Fenugrec. Cette graine estant nouvelle, est de couleur jaune presque doré, mais elle devient rougeâtre & même brune si on la garde long- tems, elle est de la grosseur d'un demi grain de Froment, dure & solide; faite en quelque sorte en triangle, mais un peu incisée presque tout autour vers son milieu, & d'une odeur forte & assez mauvaise. Les Laboureurs d'Aubervilliers sement & recueillent le Fenugrec de même que le Coriandre & nous l'appor- tent tant pour consommer à Paris que pour envoyer en Hollande ou autres en- droits. Les Anciens & même les Allemans modernes veulent qu'on en boive la décoction; ou qu'on le mange cuit comme les legumes, pour ramolir & lâ- cher le ventre, mais je ne crois pas qu'aucun François voulût les imiter en cela, ny s'accommoder à un gouft & à une odeur si desagreables; c'est beaucoup

que quelques-uns le donnent aux bestiaux, & sur tout aux chevaux parmy leur avoine pour les engraisser, mais ce n'est pas une bonne nourriture, au raport de ceux qui l'ont éprouvé.

Son plus grand usage est pour l'exterieur, tant en décoctions, que mis en poudre & mêlé dans les cataplasmes, lors qu'on veut ramolir & resoudre.

Le Fenugrec n'a point d'autre choix que d'estre nouveau, le micux nourry & le plus doré qu'il se pourra.

## CHAPITRE XVIII.

### *De la Luzerne.*



**L**A LUZERNE est une espece de Trefle ou de Sainfoin, à laquelle quelques-uns ont donné le nom de *Medica*, parce que les Grecs, après leur guerre contre Darius, en apportèrent la semence en Grece, & luy donnerent le nom de son lieu natal, qui estoit la Medie. Cette plante est domestique & fort commune en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, sur tout le long du Rhône, & même en Normandie, d'où presque toute celle que nous avons à Paris, nous est apportée; & où on la sème ordinairement dans les bonnes terres & sur tout dans celles qu'on peut arroser; parce que la semant dans un bon fonds, bien engraisé & arrosé de tems en tems, on peut la faucher presque tous les mois dans la belle saison, & jusqu'à cinq ou six fois chaque année; dont on ne doit pas estre surpris, parce que cette plante ayant sa racine droite, assez grosse, d'une aune de long, & quelquefois plus, & ne mourant pas dans l'hiver, elle peut tirer sa nourriture plus abondamment que ne peuvent la plupart des autres plantes, & fait de plus grandes & de plus frequentes productions, sur tout dans les pays chauds, d'où vient, qu'estant une fois semée, elle dure plusieurs années; pourveu qu'on la fume de tems en tems, & qu'on ait soin de l'arroser dans les saisons. La Luzerne n'a pas sa tige panchée près de terre comme l'ont

les autres Trefles, mais elle l'a ronde, raisonnablement grosse, ferme, droite, assez forte, munie de plusieurs branches, sur tout vers ses sommitez, & les branches garnies de quantité de feüilles rangées trois à trois, & elle croît jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois jusqu'à deux. Elle donne parmy ses feüilles une fleur violette purpurine, assez semblable à celle des Mauves, & après elle sa graine, si on luy en donne le tems, & si on ne préfere à la graine le foin qu'on en peut recueillir. Cette graine est presque ronde, un peu longue & un peu pointuë, sa couleur est d'un jaune pâle, lors qu'elle est nouvelle, mais elle devient rougeâtre & ensuite assez brune en vieillissant, elle est un peu plus petite que celle du Cresson Allenois, & son goust en approche, mais il n'a pas tant d'acrimonie.

Les Chevaux, les Mulets & les Bœufs, & plusieurs autres animaux domestiques, aiment extraordinairement la Luzerne, sur tout lors qu'elle est verte, & si on le leur permettoit, ils en mangeroient tant qu'ils en creveroient, & sur tout les Bœufs; on ne doit pas aussi leur en trop donner à la fois: car encore que la Luzerne seche soit propre à les engraisser, l'excez leur en est toujours dommageable.

Lors qu'on veut en recueillir la graine, on laisse fleurir la plante, & on differe de la faucher jusqu'à ce qu'elle soit fort près de sa parfaite maturité, reservant pour cela la premiere, ou la seconde herbe, & perdant deux herbes pour une, parce qu'en donnant le tems à la Luzerne de fleurir & d'avoir sa graine meure, outre la perte que le foin fait de son meilleur suc que la graine a tiré, il devient si dur & si dépouillé de feüilles, que les bestiaux refusans de le manger on ne peut l'employer qu'à la litiere, ou à faire du fumier. Cette perte inevitable de foin & le risque que l'on court, que quelque vent secoüant la Luzerne n'en fasse perdre une bonne partie de la graine, sont cause qu'on ne la laisse guerre souvent meurir, & c'est ce qui fait qu'elle est plus chere que si elle n'estoit sujette à cet inconvenient.



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

*De l'Agnus-Castus.*

**L'**AGNUS-CASTUS à qui quelques uns ont donné le nom de Vitex, est une plante qui croît en forme d'arbrisseau le long des rivières, & même dans les jardins, & qui a ses fleurs semblables à celles de l'Olivier, à la réserve qu'elles sont plus longues; & qui a son tronc & ses branches ligneuses, qui finissent en plusieurs rameaux longs, assez déliés, ployans, entre-mêlez de feüilles, de fleurs, ou de grains en leurs tems, qui paroissent blancs à l'abord, mais qui insensiblement deviennent rougeâtres. Quelques-uns appellent ces petits grains Petit Poivre, ou Poivre sauvage, tant à cause de leur figure ronde, qui approche de celle du Poivre, que parce qu'ils ont un goust un peu acré & aromatique.

Cette plante porte le nom de Vitex, parce que ces rameaux sont aussi ployans que l'Ozier: & d'Agnus Castus; parce que les Dames d'Athenes qui vouloient conserver leur chasteté dans les Thesmophores, qui estoient des lieux consacrez à la Déesse Cerès, emplissoient leurs lits de feüilles de cet arbrisseau, sur lesquelles elles couchoient: mais c'est par dérision qu'on a donné un semblable nom à ces grains d'Agnus-Castus, dont on se sert ordinairement dans les remedes que l'on prepare pour la guerison des maux veneriens qui arrivent assez souvent à ceux qui violent leur chasteté.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir la semence d'Agnus Castus nouvelle, grosse, bien nourrie & des pays chauds, estant beaucoup meilleure que celle des regions froides.

## CHAPITRE XX.

*Du Magalep.*

**L**E MAGALEP que quelques-uns nomment Mahalep est l'amande d'un petit fruit tout semblable à un Noyau de Cerise, qui croît sur une espee d'arbrisseau, que quelques Auteurs croient estre un Phylliarea, dont les feüilles sont grandes, pointuës & un peu reployées & approchantes de celles ces orties; de l'entre-deux desquelles sort un fruit couvert d'une petite peau verte, extrêmement mince, de la figure cy-dessus.

Le Magalep nous est apporté de divers endroits, mais le plus souvent d'Angleterre, & pour qu'il soit de la qualité requise, il doit estre nouveau, le plus gros & le moins rempli de ses petites coques qu'il se pourra.

On prendra garde aussi qu'il ne sente point trop mauvais, en ce qu'il y en a qui sent si fort la punaise, que l'on ne peut presque s'en servir.

Son usage est pour les Parfumeurs, qui après l'avoir concassé, le mettent dans de l'eau commune, ou dans de l'eau-roze, & le distillent pour en laver le savon de quoy ils font leurs savonnettes.

## C H A P I T R E   X X I .

*De la Graine d'Avignon.*

**L**A GRAINE D'AVIGNON, que ceux du pays nomment Grainette, & d'autres Graine jaune, est la graine d'un arbrisseau que les Auteurs ont nommé *Licium*, à cause de la Lycie où il en croît en abondance, de même qu'en Capadoce; & quelquefois *Pizacantha*, nom Grec qui signifie Bouis à épines.

L'arbrisseau qui porte cette graine, croît en quantité aux environs d'Avignon, & presque en tous les lieux âpres & pierreux du Comtat Venaisin, & même en plusieurs endroits du Dauphiné, de la Provence & du Languedoc. C'est un arbrisseau épineux, dont les branches sont longues de deux à trois pieds, ayant leurs écorces grisâtres; les racines jaunes & ligneuses; les feuilles petites, épaisses, disposées comme celles du Myrte & de la grandeur de celles du Bouis: la graine est de la grosseur d'un grain de froment, tantôt à trois & tantôt à quatre angles, & quelquefois faite en cœur; elle est d'une couleur verte tirant sur le jaune, d'un goût astringent & fort amer.

Son usage est pour les Teinturiers, qui s'en servent pour teindre en jaune. Les Hollandois font bouillir cette graine dans de l'eau, avec de l'alun de Rome, ou d'Angleterre; & avec le blanc, dont ils falsifient la ceruse, ils en font une pâte qu'ils mettent en petits pains tortillez, & lors qu'ils sont secs, ils nous les envoient sous le nom de stil de grain, lequel pour être de la qualité requise doit être d'un jaune doré, tendre, friable, le moins graveleux & sale que faire se pourra.

Le Stil de grain jaune, sert pour peindre en huile & en mignature.

Stil de grain

## CHAPITRE XXII.

*Des Myrtilles.**Myrthille*

**L**ES MYRTILLES sont les bayes ou semences de certains arbrisseaux qu'on nomme Myrtes ou Meurtes, dont les Auteurs décrivent plusieurs especes aussi différentes, que leurs sentimens le sont sur toutes. Ne pouvant m'y accorder, je me réstraint à deux especes que l'on connoît & cultive à Paris ; l'une sous le nom de mâle, & l'autre sous celuy de femelle ; dont la premiere devenant plus grande & plus grosse, a ses feüilles de couleur verte-pâle, pointuës, lissées, odorantes, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du Myrte femelle, qui sont d'un vert obscur, de figure approchante de celle du Buis, mais de quelque chose plus petites, naissans par rangées, assez près les unes des autres ; d'odeur encore plus forte que celles du mâle, & ayant leurs rameaux plus ployans ; les fleurs de l'un & de l'autre Myrte, sont en clochettes, de couleur blanche, tirant un peu sur le rouge, & naissent également dans l'entre-deux des feüilles ; elles donnent aussi de même leur petit fruit, qu'on met au rang des bayes, verd au commencement, mais qui devient insensiblement noir, succulent, lissé, rempli de graines blanchâtres, entassées, faites comme des croissans, dont les pointes sont tournées en dedans, de substance solide & fort dure, de goust astringent, de même que celuy de toute la plante, & enveloppées d'une tunique presque ronde ; quoyque le fruit soit à demi ovale, à cause d'une espece de couronne qu'il porte naturellement, laquelle on voit assez distincte, tandis que ces bayes sont sur l'arbre, mais qui n'est guere connoissable lorsqu'on les a desséchées au Soleil, & que de lissées qu'elles estoient, elles sont devenuës ridées & telles qu'on nous les apporte.

Mais desirant d'en parler juste, ne m'arrêtant pas tout à fait à ce que j'en ay remarqué dans mes voyages, je me suis de plus informé à quelques personnes qui

voyagent souvent en Languedoc & en Provence, pour le commerce qu'elles y font, qui m'ont unanimement confirmé la plupart des choses que je viens d'avancer, & de plus m'ont assuré que les Myrtilles que nous recevons, sont presque tous produits par des Meurtes femelles, qui naissent d'eux-mêmes dans certains bois du Languedoc & de la Provence, parmi le Romarin & les arbrisseaux qui portent la graine d'escarlata, & que c'est de là que nous viennent les Myrtilles que nous avons; & desirant en sçavoir d'avantage, j'ay consulté pour cela M. Charas Docteur en Medecine, lequel m'a assuré que dans un voyage qu'il fit en Espagne il y a quelques années, estant parti dans le mois de Decembre de Cadis pour Madrid, sans parler de plusieurs plantes curieuses qu'il vit dans son chemin jusqu'à Seville; après avoir passé delà par Cremone, par Effica & par Cordouë, par le grand & unique chemin royal qui conduit à Toledo, & qui traverse les montagnes qu'on nomment *Sierra Morena*, à cause de leur couleur brune, qu'on voit de loin, que des arbrisseaux fort épais, sur tout de *Ladanum*, naissans des fentes des Roches, & verdoyans toute l'année leur donnent, & suivant le grand chemin de ces montagnes, il passa par des endroits assez aplanis & couverts de terrin, ou pendant plusieurs lieuës on ne voyoit guere autre chose que des Myrtes presque tous femelles, la plupart de grosseur & de grandeur fort considerable, fort verdoyans, extraordinairement couverts de leurs fleurs, sortans de l'entre-deux de leurs feüilles, dont il commença de bien loin de sentir l'odeur forte & merveilleusement agreable, qui embaumoit le chemin & toute la contrée, dont il continua de jouïr pendant plusieurs lieuës, non obstant la fin de l'année qui estoit fort près: ce qui luy persuada que ce climat estant suffisamment chaud, les Myrtilles ne manqueroient pas de suivre ces fleurs & que si on prenoit le soin de les cueillir, il y en auroit plus que toute la France n'en sçauroit employer. Il m'a dit aussi qu'outre quelques Myrtes mâles assez grands qu'il y vit parmi ces Myrtes femelles, passant au mois d'Aoust assez près de la Mer de Galice à deux lieuës d'une petite Ville nommée *Rodondella*, il y vit quelques Myrtes mâles dont la grosseur du tronc égaloit celle d'un gros & grand homme, & les branches répondans au tronc en grosseur & en étendue, la hauteur des arbres estoit de trois à quatre toises & leurs branches hautes, assez fortes & fermes pour le porter, estant monté dessus par curiosité. Il m'a dit encore qu'il ne trouva aucune fleur ny aucun fruit sur ces arbres, ce qui luy fit juger qu'il falloit attendre le tems de la fleur de ceux de *Sierra Morena*, c'est à dire au mois de Decembre.

On nous apporte aussi quelquefois des Myrtilles d'Allemagne & autres endroits.

On employe les Myrtilles pour le dedans & pour le dehors dans toutes les maladies, où il est necessaire de resserrer. Les Apotocaires en composent un sirop & une huile, qui sont fort peu en usage en France. Les Allemans employent les Myrtilles pour teindre en bleu, de même qu'on employe en France la graine d'Avignon pour teindre en jaune, & celle de Nerprun pour teindre en vert; mais les Anglois employent les feüilles & les branches du Myrte, de même que celles du *Sumach*, pour tanner leurs cuirs.

Les Myrtilles que nous recevons ayans esté sechez au Soleil, ne peuvent estre que ridez, & leur enveloppe noire; au lieu qu'elle est non seulement lissée, mais encore succulente lors qu'on la cueille dans sa maturité, en sorte qu'on en pourroit alors exprimer le suc pour divers usages, & en secher & reserver le marc. Ce qui ne se pratique pas, à cause que les fruits mêmes nous sont assez communs.

## CHAPITRE XXIII.

*Du Staphisagre.*

**L**E STAPHISAGRE est la graine d'une plante qui croît communément en divers endroits de la Provence & du Languedoc.

La plante qui porte le Staphisagre a ses feuilles vertes, grandes, fort découpées & assez épaisses, après lesquelles naissent des fleurs d'un bleu celeste, & ensuite des gousses, où est contenuë la semence. Cette graine estant dans la gousse est si étroitement jointe ensemble, qu'à peine peut-on voir par où elle est jointe, & lors qu'elle est separée, elle est de la grosseur d'un pois, d'une figure triangulaire, d'une couleur noirâtre par dessus, toute chagrinée au dehors, & d'un blanc jaunâtre au dedans, d'un goust mordicant, amer & fort desagréable.

On choisira le Staphisagre bien nourry, le plus nouveau & le moins rempli d'ordures qu'il se pourra.

L'usage de cette graine est usité pour faire mourir la vermine, sur tout des petits enfans, & pour faire des vesicatoires, ou pour apaiser les maux de dents, ayant esté auparavant cuite dans du vinaigre; mais comme c'est une graine pernicieuse, je ne conseille à personne de s'en servir à cause du risque qu'il pourroit y avoir, & de plus c'est qu'il y a d'autres remedes qui peuvent faire le même effet & où il n'y a pas tant de danger.

## CHAPITRE XXIV.

*De l'Ambrette.*

**L'**AMBRETTE ou graine de Musc, ou semence musquée est une petite semence de la grosseur d'une tête d'épingle, d'un gris brun & comme chagrinée, faite en forme de petits rognons, d'une odeur de musc & d'ambre, principalement quand elle est nouvelle, d'où elle a tiré son nom.

La plante qui la porte est droite, garnie de feuilles verdâtres & veloutées, qui approche de celles de la Guymauve, c'est pourquoy elle est appelée *Alcea Indica Villosa* qui signifie Guymauve des Indes veloutée. Elle porte des fleurs jaunes en forme de clochettes, d'où sortent des gouffes triangulaires, brunes au dehors & blanches en dedans, & de la longueur du doigt, ou la graine est renfermée.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, d'une bonne odeur, sèche, nette. Celle de la Martinique est beaucoup plus odorante que celle qui croît dans les autres Isles des Antilles. Cette plante croît aussi en Egypte, où elle est appelée Mosc, & la graine Abel-mosc.

Les Parfumeurs se servent de cette graine, sur tout en Italie; & les Patenotiers en font des Chapelets.

On ne doit jamais employer cette graine dans une chose à laquelle on veut donner de l'odeur, à moins que de la sçavoir employer, car au lieu de donner une bonne odeur, elle gêteroit tout.

L'Ambrette n'a aucune usage, que je sçache, dans la Medecine, soit parce que nous n'en connoissons pas les facultez, ou que ses proprietéz ne soient pas venuës à ma connoissance.

## CHAPITRE XXV.

*De la Cochenille.*

**L**A COCHENILLE, surnommée Mesteque, est la graine d'une plante de deux à trois pieds de haut, garnie de feuilles, épaisses de deux doigts, d'un assez beau verd & fort épineuses, après lesquelles naissent des gousses en forme de cœur, d'un verd tirant sur le jaune, dans lesquelles sont renfermées quantité de petites graines de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, d'une figure tantôt à demi plate, tantôt triangulaire, & toujours chagrinées, d'un gris argenté par dessus & d'un rouge de sang de bœuf au dedans.

Cette graine nous est apportée du Perou, ou autres endroits de la nouvelle Espagne, comme de l'Estang salé, & du Mexique; & de Cadix ville de Landaloufie située sur le bord de la mer Oceanne Meridionale, tant par les Galions d'Espagne que par la Flotte qui partent tour à tour annuellement pour porter en Espagne l'or & l'argent que l'on a tiré des Mines du Perou, l'Ipecacuanha, le Quinquina, la Sassepareille & autres marchandises du pays, où estant arrivé à Cadix elle est transportée par d'autres Bâtimens en Hollande, en Angleterre & à Marseille, d'où nous la faisons venir.

La Cochenille Mesteque est d'une si haute consequence aux Espagnols, que l'on m'a assuré qu'ils la passoient par le feu ou par la chaux, de peur que l'on ne la fit germer en France: & ce qu'il y a de plus particulier, c'est que si quelqu'un se trouvoit dans les endroits où croissent les plantes de Cochenilles, qui ne fût pas Espagnol, il seroit aussi-tôt pendu.

Il y a tres peu de personnes qui ne croient & ne soutiennent que la Cochenille Mesteque ne soit un petit animal; je l'aurois cru de même si je n'en avois pas appris la verité par deux lettres du sieur François Rousseau natif d'Auxerre, habitant de Leoganne côte saint Domingue, lequel par une premiere lettre

du quinzième May mil six cens quatre - vingt - douze , m'écrivit ainsi.

**L**A Cochenille, Monsieur, que vous avez envie de sçavoir & de connoître par sa plante, vient environ de deux à trois pieds de haut, tout par balets, garnis de feuilles de deux doigts d'épais, d'un assez beau verd & remplies d'épines de tous côtez, sa graine se ramasse dans des petites coses faites en cœur & tirant sur le jaune dans leurs maturité, laquelle l'on fait secher, & de là on la met dans des Canasses de cuir ou toille, qui est comme vous la recevez en France. Celle qui vous est apportée vient de l'Espagnol, sur tout d'un lieu appelé l'Estant-salé, car le peu que nous en avons à Leoganne, ne merite pas d'en parler. Voilà qui est bien contraire à ce que rapporte M. de Furetiere, qui confond la graine d'écarlatte avec la Cochenille, & à la fin de sa phrase il marque que c'est un ver gris qui vient des Indes & qu'il s'en fait un si grand trafic qu'il en entre dans Tlascalaville de Mexique, pour plus de deux cens mil écus par an; & après luy, le Reverend Pere Plumier Minime m'a dit le 15. Septembre 1692. de sa propre bouche, & par un écrit signé de sa main, m'a certifié ce qui suit:

La Cochenille surnommée Mesteque, est un petit animal semblable à une puante qui se trouve sur différentes sortes de plantes, tant dans la nouvelle Espagne qu'aux Isles de l'Amérique; ces petits animaux sont si frequents dans les pays cy-dessus, qu'il s'en fait une espee de recolte, après les avoir fait secher.

Toutes les plantes ne sont pas également propres pour donner à ces petits animaux une nourriture capable de les rendre d'un rouge foncé, c'est pourquoy les habitans des lieux nourrissent ces petites bêtes sur des *Oponium* dont elles succent le suc qui en est rouge, ce qui contribuë beaucoup à leur donner cette couleur foncée, que les Teinturiers recherchent, & comme les fourmis aiment beaucoup ces petits insectes, les Espagnols ont soin d'entourer de fosses pleines d'eau, les lieux ou croissent les plantes dont je viens de parler, pour empêcher les fourmis d'y aller.

La principale plante, ou se trouve la Cochenille, est celle que les Ameriquains appellent Raquette ou Cardasse, & les Botanistes *Oponium majus spinosum fructu sanguineo*, qui signifie un grand Figuier d'Inde épineux, dont le fruit est rouge comme du sang.

Cette plante est admirable dans sa nature, en ce que ce n'est qu'une quantité de grandes feuilles épaisses, comme en ovale, d'un tres beau verd, couvert de longues épines, fort piquantes, d'une couleur jaune; à la fin des feuilles naissent de grandes fleurs de couleur de roze pâle, ensuite des fruits d'un tres beau rouge, au haut desquels il y a une espee d'ombelique de couleur de terre. Cette plante est de différentes hauteurs, y en ayant quelquefois de celle d'un homme, ce qui ne provient que de la bonté de la terre. Lors que les insulaires veulent faire la recolte de ces insectes, ils les font tomber avec des petits ballets faits exprés dans des vaisseaux où il y a de l'eau & de la cendre, & lors qu'ils sont noyez, ils les retirent pour les faire secher.

Ces petits insectes estans vivans, sont d'un rouge comme couverts de farine, c'est ce qui fait que la Cochenille que nous voyons est d'un gris argenté, mais ce qu'ils ont de particulier c'est qu'ils multiplient d'une maniere si prodigieuse qu'une centaine suffit pour en produire des millions.

Et le 30. Janvier 1693. le même R. Pere Charles Plumier Minime m'apporta un billet écrit de sa main, où estoit contenu ce qui suit.

## DECLARATION DE LA COCHENILLE,

Par le Pere Charles Plumier Minime.

**L**A Cochenille qu'on apporte de la nouvelle Espagne ou de la Terre-ferme de l'Amerique est un insecte de la grosseur & forme presque d'une punaise, il s'attache contre diverses sortes d'arbres, mais plus particulièrement sur les Acacias, ou sur certains arbres qu'on nomme Cerisiers dans nos Isles Françoises. C'est un animal fort fecond, il porte entre ses jambes & sur son sein une infinité des œufs quasi imperceptibles, qui venant à éclore produisent un nombre innombrable d'insectes tres menus & rouges, dont les fourmis sont fort avides. Quand on écrase les meres, elles donnent un suc rouge tirant sur l'écarlatte mêlé pourtant de tant soit peu de jaune, ainsi celles-ci qui naissent sur ces arbres, ne produisent pas cette belle couleur vive; mais pour leur faire prendre ce beau suc, les Indiens les cultivent sur certaines plantes qu'on nomme en latin *Opontium*, & que nos François nomment Raquettes. Ces plantes produisent un fruit gros comme une de nos figues, plein d'un suc d'un rouge admirable, ce qui fait aussi que les Cochenilles qui sont cultivées sur ces plantes, ont leur suc beaucoup plus éclatant & plus vif que celles qui naissent sur d'autres plantes. Quand j'eus découvert ces insectes dans l'Isle de saint Domingo au petit goive, je les montray à deux Indiens esclaves & natifs du pays d'où on la cultive, ils m'assurèrent tous deux que c'estoit de la Cochenille; quelques Philibussiers qui avoient voyagé en ce pays m'assurèrent la même chose & me dirent que les Indiens la cueilloient sur les Raquettes, ce qui me fit juger que c'estoit la seule culture, sur cette plante qui leur communiquoit ce beau rouge, celuy de celles que je cueillis sur les Acacias ou sur les Cerisiers estant fort fade.

Or estant de retour de mon voyage de saint Domingo je voulus m'éclaircir de cet insecte par les Auteurs qui ont parlé de l'Amerique, & voicy ce que j'ay trouvé dans les recueils du sieur de Laet. Description des Indes Occidentales, Liv. V. Chap. 3.

Le grain de la Cochenille vient en plusieurs Provinces de la nouvelle Espagne, sur l'arbre qu'on appelle Tuna, qui a des feuilles fort épaisses, ausquelles il croît aux lieux exposez au Soleil & couvert du vent de Nord-est. C'est un petit animal vivant ou plutôt un insecte, presque semblable à une punaise, lors qu'il s'attache premierement à la plante il est un peu plus petit qu'une puce, & vient d'une semence de la grosseur d'une mitre, en latin *Acarus*, & remplit tout l'arbre & même tout le jardin; on l'amasse une fois ou deux l'an; ils disposent les arbres en certains rangs comme on plante les vignes, les cultivent soigneusement & les nettoient des herbes; plus les plantes sont jeunes & plus elles portent abondamment & donnent de meilleure graine, mais il faut sur tout prendre garde de les preserver de l'injure de plusieurs insectes, & non moins des poules qui mangent le grain: Ils se servent de queües de Renards pour nettoyer les plantes, de peur que la semence nouvelle de ses insectes ne soit gâtée. Quand ils sont venus assez gros on les ôte avec un grand soin & on les tuë en les arrosant d'eau fraiche, on les seche à l'ombre & on les conserve dans des vaisseaux de terre, on les tuë aussi avec de la cendre qu'on jette dessus, puis on les lave.

Nota. Le Tuna, n'est autre chose que cette *Opontium* ou Raquette, dont j'ay parlé cy-dessus. Il y en a de plusieurs especes, & il faut choisir pour la culture de la Cochenille celle dont le fruit a ce beau suc rouge.

Mais ne pouvant souscrire à ce que Monsieur de Furetiere, le R. Pere Plumier & Laet en ont écrit, je me trouve de plus en plus engagé à croire que la Cochenille est la graine d'une plante, parce que le sieur Rousseau me marque à la fin de sa premiere lettre, qu'il est prêt, pour verifier son dire, de m'en envoyer une plante; ce qu'il espere faire avec l'aide de Dieu; & de plus  
c'est

ACARUS est proprement cette petite vermine qui fourmille dans les fromages.

c'est que par la seconde lettre, dattée du 25. May de la même année; il m'écrivit ainsi,

**A** L'égard de la Cochenille, Monsieur, dont je vous avois parlé, il faut que je vous en fasse une histoire assez plaisante, d'un Pere Minime Provençal en apparence, se disant Herboriste, âgé d'environ quarante-cinq à cinquante ans, noirâtre de visage, lequel on eût cru fort expert, s'il n'eût jamais parlé, mais malheureusement pour luy comme il se disoit grand dessineur, il vit quelques Acatias, qui sont des arbres fort épineux, & des Cordasses, qui sont une espece de plante qui jette des feuilles de deux doigts d'épais, faites à peu près comme les raquettes dont on joue à la paume en France, & qui rapportent des fruits de la façon d'une Figue, d'un goust un peu acre & qui fait uriner rouge; & voyant certains animaux sur ces arbres, il s'avisa de dire que c'estoit de la Cochenille, & fit rire tout ce qu'il y avoit d'habitans de saint Domingue qui connoissoient la plante & qui en sçavoient la fabrique; cela fit que l'on diminua en tout la foy qu'on avoit eu en ce bon Pere, principalement Monsieur de Cussi, qui prit sa part comme les autres en ce que disoit le bon Pere. Il partit pour France quelque tems après, où j'ay sçeu qu'il estoit arrivé avec la même erreur en sa Cochenille, comme il l'avoit eu à saint Domingue.

Le sieur Rousseau me marque encore qu'il se trouve sur leurs acatias une espece de petites bêtes, de la grandeur d'une punaise, que l'on nomme Vermillon: Elles sont un peu plus épaisse, mais elles ne sont d'aucun usage, parce qu'on ne peut pas les faire secher: c'est apparemment, à ce que je puis conjecturer, la pretendue Cochenille du Pere Plumier.

Au surplus les lettres du sieur Rousseau sont d'autant plus dignes de foy, qu'on ne sçavoit découvrir ny pieds, ny aîles, ny têtes, ny aucunes parties d'animal dans la Cochenille que nous avons, & qu'elle a en elle toutes les marques d'une veritable graine: & si ces preuves ne suffisoient pas, l'on n'a qu'à voir le sentiment de Ximenes, & Guillaume Pison dans son histoire des plantes du Bresil, ou après avoir donné une longue description d'une espece de Figuier des Indes, qu'il nomme *Jamacaru*, il dit que c'est cette même plante, laquelle dans la nouvelle Espagne produit & porte la Cochenille.

Et de plus, l'histoire de la Virginie marque que le *Metaquesunnauk* est un fruit ce  
plaisant, quasi de la forme & grandeur de nos poires, mais parfaitement rouge ce  
dehors & dedans, qui croît dessus une plante dont les feuilles sont fort épaisses, & ce  
pleines d'épines piquantes comme des aiguilles. Quelques-uns qui ont esté aux ce  
Indes, & qui ont veu croître cette espece de rouge & de haut prix qui est nom- ce  
mé Cochenille, d'écrivent la plante toute semblable à celle de *Metaquesunnauk*. ce

Quoy qu'il en soit, on doit choisir la Cochenille Mesteque de la bonne sorte, c'est à dire, celle qui est pesante, grosse, bien nourrie, nette, seche, d'une couleur argentée & brillante par dessus, & en ayant écrasé un grain dans la bouche, il donne à la salive une couleur rouge foncé; & rejeter celle qui est maigre, sale, legere, & prendre garde qu'il n'y ait point de petites pierrettes dedans, comme il arrive assez souvent, sur tout lors qu'elle est chere.

La Cochenille est une graine qui n'a aucun usage, que je sçache, dans la Medecine, si ce n'est par quantité de Medecins ou autres personnes qui ont cru & croyent encore que la Cochenille & la graine d'écarlatte sont la même chose; ce qui est néanmoins fort éloigné de la verité, comme il se verra au chapitre suivant: mais elle est fort usitée par les Teinturiers du grand Teint estant la base & la principale drogue pour teindre en écarlatte. Quelques personnes s'en servent pour colorer le sucre, en y ajoutant quelque peu de crème de Tartre en poudre subtil, ou autres acides.

*Du Carmin.*

**L**E Carmin est la plus precieuse & riche marchandise que l'on tire de la Cochenille Mesteque. C'est une fecule ou poudre d'un tres-beau rouge foncé, & velouté, que l'on fait par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait entrer le Choüan & l'Autour, & qui estant bien preparée & sechée, est ce que nous appellons *Carmin*, lequel pour estre de la qualité requise, doit estre en poudre impalpable, haut en couleur, le plus proprement & fidellement fait qu'il sera possible: Mais comme sa grande cherté est cause que quelques personnes mal intentionnées le sophistiquent; c'est le sujet pour lequel on n'en doit acheter que des marchands, incapables de le frauder ny de vendre celuy de la seconde sorte, pour la premiere, estant beaucoup moins beau.

Quelques uns ajoûtent au Carmin du Rocou, mais cela luy donne une couleur trop orangée.

L'usage du Carmin est pour la mignature; & pour faire ces belles Draperies rouges, que nous voyons aux tableaux de consequence.

*De la Lacque fine, & autres sortes.*

**L**A Lacque fine est surnommée de Venise, à cause que celle que nous avions autrefois nous en estoit apportée; mais depuis que quelques personnes de Paris se sont mêlées d'en faire, & qu'ils y ont effectivement reussi, & que tout ce qu'il y a d'habiles peintres la preferent à celle de Venise; c'est le sujet pour lequel il ne nous en vient que tres-peu.

Quelques uns  
y font entrer le  
Terra Mesita.

Cette Lacque est une paste dure, faite du ventre des os de Seche, que l'on a coloré d'une teinture faite de Cochenille Mesteque, de Bresil, de Fernambourg, d'Alun d'Angleterre calciné, d'Arcenic & d'une lessive de Natrum d'Egypte, ou soude blanche, ou à son défaut de soude d'Alican, & par le moyen d'un drap, ou d'une chausse à hypocras, en y procedant de la même maniere que l'on fait l'Inde ou l'Indigo, on la reduit en paste de laquelle on forme des Trochisques que l'on fait secher & que l'on garde pour le besoin.

Cette Lacque pour estre de la qualité requise, doit estre en petits trochisques, d'un rouge foncé, tendre & friable.

L'usage de cette Lacque est pour la mignature, & pour peindre en huile.

*De la Lacque Colombine.*

**L**A Lacque plate ou Colombine, n'est faite que des tondures d'écarlatte bouillies dans une pareille lessive que cy-dessus, & après l'avoir passée & jetée sur de la craye blanche, & de l'Alun d'Angleterre en poudre; on en fait une pâte que l'on forme en carreaux, de l'épaisseur du doigt, & de telle grandeur que l'on souhaite, & estant sechée, sera gardée pour le besoin. Celle de Venise est beaucoup plus belle que celle d'Hollande & de Paris, en ce que le blanc dont les Venitiens se servent, est plus beau & plus propre à recevoir une vive couleur que le blanc d'Hollande & le nôtre. Cette Lacque pour estre de la bonne qualité, doit estre vraye Venise, la plus haute en couleur & la moins graveleuse qu'il sera possible.

L'usage de cette Lacque, est aussi pour la peinture.

Il y a une troisième Lacque surnommée Liquide, dont je parleray au chapitre du Bresil de Fernambourg.

*Du Torne-sol fin en drapeau.*

**L**E Torne-sol fin de Constantinople, est de la Toile d'Hollande, ou du Crespon bien fin, qui ont esté tein avec de la Cochenille, aidé de quelques acides.

L'on s'en sert pour colorer les liqueurs aqueuses, comme l'eau de vie, & autres semblables. A l'égard de son choix, il n'importe qu'il soit sur de la toile, ou sur du crespon, pourveu qu'il soit bien fin, haut en couleur & qu'il teinde en beau rouge.

Les Turcs & Levantins, appellent ce Torne-sol, en drapeau ou en chiffons *Bizerere rubré*.

*Du Torne-sol en coton, de Portugal.*

**L**Es Portugais nous en envoient en coton, qui est de la figure, épaisseur & rondeur d'un écu, dont on se sert pour teindre les gelées de fruits, mais il est bien moins en usage que le Torne sol en toile. Il doit estre aussi d'un beau rouge, le plus sec & le plus propre, c'est à dire, le moins falle, qu'il se pourra. Voilà tout ce que nous tirons de la Cochenille Mesteque.

Les autres sortes de Cochenille sont la Campeschane, la Tetrechalle & la Silvestre.

La Cochenille Campeschane, n'est autre chose que le grabeau, ou les criblures de la Mesteque, dans lesquelles il se rencontre quantité de grains secs & arides, de petites coques\*, de petites bêtes rouges sur le dos, que nos enfans appellent Chevaux à Dieu, & autres ordures; on appelle aussi Cochenille Campeschane, la Cochenille Mesteque qui a déjà servi à la teinture.

Cochenille  
Campeschane.

La Cochenille Tetrechalle, n'est que de la terre qui se trouve dans la Cochenille Campeschane.

Cochenille  
Tetrechalle,

Et la Silvestre, ou Cochenille de graine, est celle qui se rencontre sur les racines de la grande Pimpenelle, que les Simplistes appellent *Pimpinella sanguisorba*, comme il se verra au Livre des feuilles. Ces dernières Cochenilles n'ont aucun usage, que pour la teinture.

Cochenille  
Silvestre,

\* Ce sont apparemment ces coques dans lesquelles il s'y trouvent quelques grains de Cochenille qui s'y est mis par hazard, & ces petites bêtes qui ont donné sujet de croire à plusieurs que la Cochenille estoit un animal.



## CHAPITRE XXVI.

*De la Graine d'Escarlatte.*

**L**A GRAINE D'ÉCARLATTE que les Latins appellent *Grana tinctorum*, les Grecs *Coccus infectorius* & les Arabes *Kermen* ou *Kermes*, est la graine ou plutôt l'excrement d'un petit arbrisseau, dont les feüilles sont piquantes & assez semblables à celles du Houx, à la reserve qu'elles sont beaucoup plus petites, qui se trouvent en grande abondance, tant en Portugal, qu'en Espagne, Provence & Languedoc.

Je ne m'arrêteray point à décrire l'arbrisseau qui porte cette graine, en ce que quantité d'Auteurs en font mention; je diray seulement que ce que nous appellons graine, se trouve attachée au bas & dessus les feüilles de cet arbrisseau, & lors que la recolte en est bonne, c'est une des principales richesses du pays, principalement pour les pauvres gens, sur tout en Provence & Languedoc, à qui elle ne coûte qu'à cueillir & ensuite la vendent à la livre aux Apoticaire; qui en tirent la Pulpe pour en faire le Sirop surnommé Alkermes, & du residu qui reste sur le tamis, après l'avoir mondé, les Apoticaire le revendent aux Tinturiers autant que la graine leur a coûté. Ceux qui la veulent transporter, ou envoyer en differents endroits, la font secher, tant pour l'usage de la Medecine, que pour la teinture, où il s'en emploie une grande quantité; laquelle pour cet effet sera choisie grosse, nouvelle, cest à dire, de l'année, garnie de son pastel, la plus rouge & la plus nette que faire se pourra, car aussitôt que cette graine commence à vieillir, il s'y engendre un insecte qui mange le pastel & fait un trou à cette graine en sorte qu'elle est toute trouée, fort legere, n'y restant que la simple peau, ce qui luy diminuë de beaucoup sa qualité. Celle du Languedoc passe pour la meilleure, estant ordinairement grosse & d'un rouge fort vif; qui est le contraire de celle du Portugal, qui est esti-

mée la moindre, en ce qu'elle est petite, maigre & d'un rouge noirâtre.

La graine d'Alkermes, ou d'Ecarlatte, est estimée fort cardiaque & fort propre pour soulager les femmes grosses qui sont tombées, en leur en donnant un demi-gros en poudre dans un œuf, & non pas de la Cochenille, comme quantité de personnes l'ordonnent; en ce qu'ils croient que ces deux graines soient la même chose.

#### *Du Pastel d'Ecarlatte.*

**A**L'égard du pastel d'écarlatte, qui est cette poudre qui se trouve dans la graine ne lors qu'elle est nouvelle, doit estre d'un tres-beau rouge, & qu'elle n'aye point esté aspergée de vinaigre, comme est ordinairement celui du Portugal, tant pour en augmenter le poids, que pour luy donner une belle couleur. Cette fourberie sera facile à connoître, en ce qu'il est humide & d'une odeur forte & assez desagreable. Ce pastel, quoy que la plus noble partie de la graine, n'est aucunement usitée en Medecine, faute de connoissance, mais beaucoup par les Teinturiers du grand Teint.

#### *Du Sirop d'Alkermes.*

**L**E Sirop d'Alkermes est la pulpe de la graine d'Ecarlate recente, & de la cassonade du Bresil, ou du sucre en petit pain reduit en poudre mêlé ensemble, & après avoir esté liquifié sur un peu de feu, est mis dans des petits barils de bois blanc, de la maniere que nous le recevons; tant de Nismes que de Montpellier, où il s'en fabrique de grosses quantitez, tant pour la Foire de Beaucaire, que pour en voyer en differents endroits de l'Europe.

Ce Sirop pour estre de la qualité requise, doit estre d'un rouge foncé, nouveau, d'une consistance moyenne, le plus uni & le moins aigre que faire ce pourra. On prendra garde qu'il ne soit trop chargé de sucre, ce qui se connoitra facilement en sa couleur d'un rouge pâle & à son goût sucré, sans presqu'aucune amertume, qui est le contraire de celui qui est fidèlement fait, estant d'un rouge foncé & d'une amertume assez desagreable.

UNI, signifie non - groume-leux & non-candi.

#### *De la Confection d'Alkermes.*

**L**E Sirop d'Alkermes est fort peu employé dans la Medecine; mais lors que l'on y a incorporé un sirop composé de suc de pomme de rainette, d'eau roze, de soye cruë & de sucre blanc, & les poudres de perles orientales préparées, de santal citrin, de canelle fine, de la pierre d'azur préparée, des feuilles ou bactrioles d'or, on en fait un opiat ou électuaire liquide, qui est ce que nous appellons Confection d'Alkermes. Quelques-uns y ajoutent le musc & l'ambre, ce qui ne se doit point faire que par l'avis d'habiles Medecins, ces parfums estans fort contraires aux femmes. A l'égard de sa preparation, ceux qui l'a désireront faire, pourront avoir recours aux Pharmacopées qui en traitent, mais nous en faisons venir de Montpellier, ou elle se fait mieux, à cause de la nouveauté du sirop qui s'y trouve, que dans les lieux plus éloignez ou il est transportée. Et il ne faut pas en acheter de ces gens qui ne vendent que des drogues, qu'un honnête homme auroit peine à s'imaginer, & qui sont indignes d'entrer dans le corps humain, qui est le sujet pour lequel nous voyons quantité de broüillons qui l'établissent & vendent de la Confection d'Alkermes à un prix

si modique qu'ils n'en pourroient pas composer deux onces sur le pied qu'ils vendent la livre, & pour couvrir leur friponnerie, ils mettent dans des pots de fayance qu'ils couvrent de papier, avec cette inscription: *Confection d'Alkermes de Montpellier*, pour faire accroire qu'elle vient de Montpellier, ce qui n'est pas d'une petite consequence, car ceux qui l'ordonnent sont frustrés de leurs attentes, & les malades n'en reçoivent aucun soulagement, & je le puis certifier avec verité, comme l'ayant veu plusieurs fois, que de semblables compositions & generalement toutes les autres qui sortent des mains de deux ou trois particuliers de Paris, que la charité & la prudence m'empêchent de nommer, qui seroient plutôt capables d'estre jettées au feu, que d'estre employées à aucun usage; & neanmoins ils en vendent une prodigieuse quantité à ces Colporteurs de la Forest de Lyons en Normandie qui prennent le nom de Droguistes, & qui en portent par la Campagne, ou pour mieux dire en empoisonnent la moitié de la France, principalement du côté de la Bourgogne, du Nivernois, de la Flandre, de la Touraine, & autres endroits, & ce qui est plus surprenant ils font un gros debit de cette pretendue Confection d'Alkermes, de celle d'Hya-cinthe, de la Theriaque, & autres compositions galeniques, falsifiées & sophistiquées, à Paris, dans les Convents, aux Apoticaire, Chirurgiens & autres; ce que j'ay cru estre obligé de publier, pour empêcher les Religieux & Religieuses, Apoticaire & Chirurgiens, tant de Paris que de la Campagne, d'achepter de ces ambulans & colporteurs des compositions & mêmes les drogues simples, comme ne valant rien du tout, & n'estant que le rebut de nos boutiques.

M. Charas, dans sa Pharmacopée à la page 314. attribué de grandes propriétés à la veritable Confection d'Alkermes, & dit que cette Confection est sans contredit, un des meilleurs cordiaux que la Medecine galenique aye jamais inventé; car elle repare & recrée les esprits vitaux & animaux, elle fait cesser les palpitations de cœur & les syncopes, elle fortifie beaucoup le cerveau & les parties nobles, elle est ennemie de la pourriture, conserve la chaleur naturelle, rétablit les forces languissantes, chasse la mélancolie & la tristesse, & remet & entretient le corps & l'esprit dans un fort bon état. On la prend sur la pointe d'un couteau, ou dans du vin, ou dans du bouillon, ou dans quelques liqueurs cordiales & cephaliques; on la mêle aussi parmy les opiates & les électuaires mols & solides; la doze ordinaire est depuis une scrupule jusqu'à une dragme, on la mêle aussi dans les Epithemes destinez pour le cœur, ou pour le foye.



## CHAPITRE XXVII.

*De l'Amomum Racemosum.**Amome en Grappe*

**L'**AMOMUM RACEMOSUM, ou Amome en grappe, ou en raisin, est une espece de fruit que nous recevons par la voye d'Hollande ou de Martelle, naissant en plusieurs endroits des grandes Indes, rarement en grappe, mais le plus souvent en gouffe.

Il croît sur un arbrisseau dont les feüilles sont d'un verd pâle, languettes & étroites; il est en quelque sorte, semblable au raisin muscat, en couleur, grosseur & figure, mais il est plus rempli de grains & moins succulent; il a aussi cela de particulier, que toutes ses gouffes estant sans queuë, sont fort entassées & comme collées contre un long nerf, qu'elles entourent jusqu'à son bout, & qui leur sert de base & de soutien, à l'imitation des grains de poivre, & en ce qu'ayant un petit bouton en son sommet, il est ordinairement divisé en cellules.

Ouvrant ces gouffes, on les trouve remplies de grains purpurins, quarrez, joints & comme collez les uns aux autres, faisant ensemble une figure ronde, conforme à celle de la gouffe; & qui sont couverts d'une membrane blanche, fort déliée & separez en gros tas, par de pareilles membranes, mais en sorte qu'on peut aisément les en tirer & diviser. Leur goust est acre & mordicant, & leur odeur extremement perçante & aromatique.

On choisira l'Amomum le plus nouveau qu'on pourra trouver, ayant ses gouffes rondes, & de couleur blanchâtre, tirant sur le blond, pesantes & bien remplies; il faut rejeter les legeres & qui estant ouvertes, contiennent des grains noirs & ridez; mais estimer celles qui sont bien remplies de grains, gros & bien nourris, d'un goust chaud, piquant, fort aromatique, & approchant de celui des Cardamomes.

Le principal usage de l'Amomum est dans la Theriaque, pour laquelle on se

contente d'employer les grains bien nets & bien nourris.

Plusieurs personnes ne connoissent cette drogue que sous le nom de Grande Cardamome ou *Cordamomum majus*, qui n'est autre chose que la Maniguette, dont je parleray dans le chapitre suivant.

Il y a d'autres fruits ou graines qui portent le nom d'Amome, commel'Amome de Pline, qui est un fruit rouge, tout semblable à celui qui se trouve dans les bayes d'Alkekange, qui naît sur une plante ou arbrisseau, qui nous est fort commun, y ayant fort peu de boutiques d'Apoticaire ou de jardins où il ne serve de parade.

Il y en a un autre que les Hollandois & les Anglois appellent *Amomi*; & nous Poivre de la Jamaïque, qui est le fruit du Bois d'Inde, ainsi que l'on le verra à son lieu.

On sera averty que quand on trouve dans les Auteurs le nom d'*Amomum* ou d'*Amomi*, on ne doit employer autre chose que l'Amome en grappe.

## CHAPITRE XXVIII.

### *De la Grande Cardamome.*



*Grande Cardamome*

**L**A GRANDE CARDAMOME, que nous appellons Maniguette ou graine de paradis, est une graine triangulaire, d'une couleur rougeâtre au dessus & blanche au dedans, d'un goût aere & piquant, comme celui du poivre; c'est ce qui a donné occasion aux Colporteurs de le vendre pour du poivre.

La plante qui porte cette graine, a ses feuilles vertes, après quoy elle produit un fruit ou plutôt une gouffe, de la grosseur & figure d'une Figue, d'un assez beau rouge, dans laquelle est renfermée cette graine de paradis, que l'on croit avoir esté ainsi nommée, tant à cause de la beauté de son fruit qu'à cause de sa bonne odeur, lors qu'elle est nouvelle; nous l'appellons aussi Maniguette

guette, ou Melaquette, du nom d'une ville d'Afrique, appelée *Melega*, d'où elle estoit autrefois apportée en France, mais à present on l'apporte de differents pays, tant par la voye de S. Malo, qu'autres lieux.

Cette drogue est fort peu en usage dans la Medecine, mais beaucoup parmi ceux dont j'ay parlé cy-dessus, qui la vendent mêlée avec le poivre.

M. de Flacourt dit que dans l'Isle de Sainte-Marie & à Galemboule, il vient un si grand nombre de Maniguette, que de la recolte d'une seule année, on en pourroit charger un Vaisseau.

Quelques personnes m'ont assuré qu'il croissoit de la Maniguette en Auvergne, ce que je ne puis assurer, comme n'en estant pas certain, quelque diligence que j'aye pû faire.

## CHAPITRE XXIX.

### *De la Moyenne Cardamome.*

1. Moyenne Cardamome



2. Petite Cardamome



**L**A MOYENNE CARDAMOME est renfermée dans une gouffe de la longueur du petit doigt d'un enfant, fait en triangle, naissant sur une plante que quelques-uns m'ont assuré estre rampante, & qui a ses feüilles disposées en trois comme le trefle, finissans en pointe & fort dentellée, naissant en divers endroits des grandes Indes. Ces gouffes nous sont fort rarement apportées en France, & sont peu en usage, d'autant que la petite Cardamome est plus recherchée, tant des Etrangers que de nous, comme ayant beaucoup plus de vertu que la moyenne. Neanmoins comme il s'en rencontrera quelquefois; je diray que l'on la choisira la plus approchante; qu'il se pourra, des qualitez de la petite, dont je vay parler.

### *De la Petite Cardamome.*

**L**A Petite Cardamome qui est celle que nous voyons icy fort communément, & que nous tirons ordinairement d'Hollande, est une petite gouffe de figure triangulaire, qui est par dessus, d'un blanc grisâtre, rayée, & garnie d'une petite queuë de même couleur, laquelle estant ouverte, il s'y trouve une

quantité de petits grains de la figure & du gouft de l'Amome en grappe, dont j'ay parlé cy-devant.

La plante qui porte la petite Cardamome m'est encore inconnuë, quelque diligence que j'aye fait, mais selon toutes les apparences elle est semblable à la moyenne, & il n'y a peut estre que la diversité des lieux ou elle croît, qui en fasse la difference; je diray seulement qu'elle nous est apportée par les Hollandois & Anglois du Royaume de Visapour où elle est fort rare, c'est pourquoy on ne s'en sert que sur la table des grands, estant la meilleure épice du pays.

On la choisira nouvelle, bien nourrie, pesante, pleine, la moins remplie de coques vuides & de gouffes perfoirées, petites, ou seches, qu'il se pourra.

Cette Cardamome est la seule usitée dans la Medecine, en ce qu'elle est douée de meilleures, qualitez que les deux precedentes.

Les Hollandois en usent beaucoup, parce qu'ils en machent assez souvent.

Nous appellons les Cardamomes bien souvent en François, *Cardamonum majus, medium & minus*, qui veut autant dire que Cardamome Grande, Moyenne, & Petite.

## CHAPITRE XXX.

### *De la Nielle Romaine.*



**L**A NIELLE, ou Nigelle romaine est la semence d'une plante d'environ deux pieds de haut, ayant ses feüilles vertes, petites, découpées & assez minces; après lesquelles naissent des fleurs d'un blanc bluâtres, & ensuite des gouffes dans lesquelles il se rencontre une graine languette, d'une couleur grise, d'un goût piquant, d'une odeur forte & assez aromatique.

On choisira cette semence nouvelle, bien nourrie, d'une belle couleur jaune, la plus aromatique, tant au gouft qu'à l'odeur, qu'il sera possible, & qui soit d'Italie, celle cy estant la meilleure & plus estimée que celle qui croît dans nos bleds.

L'usage de cette graine est pour faire mourir les vers, pour appaiser les vents; & quelques personnes disent qu'elle est un fort bon antidote: On l'estime aussi fort convenable, pour faire venir le lait aux nourrices.

Il y a encore plusieurs sortes de semences dont je ne puis parler, tant pour n'en avoir rien de certain, que parce que nous n'en voyons que tres peu: comme le Mens, Messe ou Mungo, dont parle plusieurs Auteurs. Les Indiens se servent de la plante pour nourrir les Chevaux, & de la graine en Medecine pour guerir les fievres; ainsi qu'il se pourra voir dans l'histoire des Indes, faite par

Messe ou  
Mungo.

Gercie du Jardin.

Le Bisnague, dont on ne nous apporte que les mouchets, encore bien rarement, & duquel les Turcs se servent aussi bien que plusieurs personnes de qualitez en France pour se nettoyer les dents.

Bisnague.

La semence de *Badian*, ou Anis de la Chine, ou de Sibery, dont se servent les Orientaux, à l'imitation des Chinois, pour preparer leur Théé & leur Sorbec.

Anis de la Chine

Cette semence est toute semblable à celle de la Coloquinte, à la reserve qu'elle est d'une couleur tannée, luisante & d'une odeur assez agreable; elle est renfermée dans une petite gouffe épaisse & dure; c'est avec cette graine & la racine de *Nisi*, que les Hollandois rendent la boisson du Théé & du Sorbec, plus agreable qu'en France.

La doze est de deux dragmes de racine de *Nisi*, quatre onces d'eau bouillante, demi-once de Théé & une dragme de semence de *Badian*.

J'en obmets d'autres pour nous estre trop connus, ou parce qu'elles croissent & se trouvent par tout, comme les semences de Fumeterre, de Chicorée, d'Oseille, de Laitué; de Violette, de Pourpié, de Jasquiamme, de Sophie, ou *Talietrum*, de Mauves, de *Milium solis*, d'Hiebles, d'Ache, de Rave, de Basilic, de Bruscus ou petit Houx, de *Pfilium*, ou herbe aux Puces, dont les Chapeliers se servent, & plusieurs autres que nos Grainiers debitent à Paris, & comme il y a tres peu de Medecins, Apoticaire & Chirurgiens qui ne sçachent que quantité d'Auteurs en traitent, c'est le sujet pour lequel je n'ay pas trouvé à propos d'en parler.

Outre ces semences cy-dessus nommées, nous vendons quatre sortes de graines, à qui on a donné le nom des quatre semences froides, qui sont les graines de Citroüille, de Courge, de Melon, & de Concombre, tantôt en cocques, c'est à dire, comme nous les faisons venir d'Italie, ou de la Touraine, & tantôt aussi toute mondées; lesquelles pour estre de la qualité requise en cocque ou mondées, doivent estre nouvelles, c'est à dire, de l'année, pesantes, seches ne sentant le rance ny le moisi, prenant garde sur tout que l'on ne suppose pas le Melon pour le Concombre, & le Concombre pour le Melon, ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque l'un des deux est chere, ce qui sera néanmoins facile à connoître, en ce que le Melon est plus court & plus étroit que le Concombre.

Quatre Se-  
menes froides.

L'usage des quatre semences froides est pour faire des émulsions, estant fort propres pour rafraichir, & pour en tirer une huile qui a les facultez d'adoucir le teint des Dames & plusieurs autres choses semblables. L'huile des quatre semences froides, doit estre fidelement & proprement faite, nouvelle tirée, bien blanche, & de nul goust ny odeur.

Ce qui reste dans la presse qui est le marc, est fort propre pour laver les mains, quoy que la pâte dont l'huile n'a pas esté tirée, soit beaucoup meilleure en ce qu'elle décrasse plus.

Autrefois l'on nous apportoit d'Italie des Citroüilles noires, qui estoient beau.

Citroüilles  
noires.

coup plus estimées que celles que nous voyons presentement.

Comme la Confection aussi bien que la vente de cette huile & de quantités d'autres tirées sans feu, est permise aux Marchands Espiciers, j'ay trouvé à propos d'inferer icy la maniere de la preparer, & d'avoir une huile des quatre semences, doüée de toutes les bonnes qualitez.

Prenez des quatre semences froides, bien mondées & seches, un livre, ou plus si vous voulez; faites les battre dans un mortier de fonte, ou de marbre bien net, & lors qu'elles seront à demi pulverifiées, faites les passer par un gros tamis de crin, & lorsque le tout sera passé, on le mettra dans une toille de crin double toute neuve, ou du moins qui n'ait jamais servi à tirer d'autres huilles, amoins que ce ne fût de l'huile de Ben, & lorsque le tout sera accommodé, on le mettra à la presse, & petit à petit on pressera, mais toujourns également, & lorsqu'il n'en sortira plus rien, on retirera l'huile que l'on mettra dans une phiole, simplement bouchée d'un papier troué, de peur qu'elle ne se rancisse, que l'on gardera pour le besoin, & la pâte, comme j'ay déjà dit, sera fort propre pour laver les mains.

Quelques personnes seront surpris de ce que je dis, qu'il ne faut que passer les semences par un gros tamis, & ensuite les mettre à la presse, en ce qu'il y en a qui les font battre jusques à ce qu'elles soient réduites en pâte, mais je suis seur que quand ils en auront essayé, ils aimeront mieux ma maniere que la leur, tant parce qu'il y a moins de peine, que parce que c'est plutôt fait, & de plus c'est que l'on retire plus d'huile & elle est plus claire & ne fait pas tant de faisse. On sera de plus encore averti de ne faire de cette huile qu'à mesure que l'on en aura besoin, tant parce qu'elle est bien-tôt faite, que parce qu'elle est fort peu de demande, & que plus elle est nouvelle & meilleure elle est.

De cette maniere, l'on peut tirer les huilles de Ben, de Pignon blanc, de Noisettes, de Pavot blanc, d'Amandes douces & ameres, de Noix, de Pistaches, de Pignove, de Barbaré, de Palma Christi, & generalement de toutes les graines, bayes, & fruits qui, facilement donnent de l'huile, ainsi qu'il se verra chacun en particulier.

Les Auteurs ont donné le nom de semence, à une maniere de plante qui n'a ny feüilles ny racines, qui est ce que nous appellons Cuscute, dont la description se trouvera au chapitre de l'Epithyme.

### *Fin des Graines ou Semences.*



# HISTOIRE GENERALE des Drogues.

## LIVRE SECOND.

### *Des Racines.*

### P R E F A C E.

**ENTENS** par le mot de Racines, la partie de la plante qui est dans terre, & qui en tire & communique la nourriture aux autres parties qu'elle produit, qui sont la tige, les feuilles, la semence, &c. Les Racines que nous vendons ordinairement, sont non seulement en grand nombre, mais fort différentes en figure, & en leurs vertus. Nos Herboristes nous fournissent plusieurs Racines, qui n'ont autre préparation, que d'estre nettoiyés & séchés, tantôt bien, tantôt mal, suivant la capacitiés que les Herboristes peuvent avoir; telles que sont les Racines d'Aulnée ou Enule, de Campané, de Guymauve, de Benoiste, de Flambe ou d'Iris nostras, & autres. Nous en faisons venir d'autres des Pays Etrangers, d'une partie desquelles on a ôté le cœur, qui est la partie nerveuse, dure & inutiles, telles que sont le Turbith, la Tapsie, le Dictam blanc, &c, de même que l'on le pratique en plusieurs Racines de France, telles que sont celles de Lesule, de Pentaphyllum ou Quinte-feuille. On nous en envoie d'autres coupées en rouelles, comme le Jalap, Mechoacam; en petits morceaux, comme le Galanga minor; en tronçons, comme la Rhubarbe, le Rhapontie; en leur entiere, comme l'Angelique; d'autres garnies de leurs feuilles, comme la Viperine; & d'autres, dont on ne nous envoie que les longs filamens ou fibres, comme la Sassepareille, & finalement d'autres qui sont mondées de leur peau extérieure, comme la Squine, l'Iris de Florance, & autres semblables: comme il se verra cy après.

La connoissance des Racines ne reçoit pas moins de difficulté que celle des Graines, tant à cause de leurs diverses especes, que de plusieurs marques qui sont communes entre quelques unes; c'est pour cela qu'il faut estre fort circonspect dans leur choix, & sçavoir les principales marque de chacune, pour en pouvoir faire un juste discernement, aussi que l'on acquiert par l'usage, & qu'on pert bien-tôt, si on n'en fait pas un negoce continuel. Ceux qui ont besoin de Racines, ne doivent pas chercher le bon marché, mais s'adresser à des Marchands, sur la probité desquels ils se puissent reposer, sur tout lors que le prix en est un peu considerable.

Ceux qui n'ont pas grande conscience, ne se mettent pas en peine de supposer l'une pour l'autre, & de vendre l'once, de cette racine supposée, plus que n'en vaut la livre, quand ils la vendent par son nom; car j'ay vû de certaines personnes vendre pour du Contra-Yerva, de la Tormen-

tille, sur le pied de plus de cinquante francs la livre, ainsi des autres. Il n'est pas aussi fort avantageux de se charger de ces sortes de marchandises, sur tout de celles qui n'ont pas grand debit, tant à cause du gros dechet qu'elles font en les gardant, que parce que la plus part de ces Racines sont sujettes à se vermoudre, commel' Angelique, l' *Acarus verus*; & à se gâter comme la Rhubarbe, la Reglisse & autres. Comme ce Chapitre seroit d'une grande étendue & que ce ne seroit jamais fait de vouloir faire la description de toutes les Racines, je me renfermeray dans celles qui dépendent de mon negoce; sur tout celles que nous faisons venir de plusieurs endroits du monde, sans m'arrêter à celles qui croissent dans nos jardins, ou dans nos Campagnes, non plus qu'à celles qui croissent dans des pays si éloignez, que la connoissance n'en est pas encore venue jusques à nous.

## CHAPITRE PREMIER.

### De l'*Ipecacuanha*.



**L**'IPECACUANHA nommé *Beguquilla*, aussi *Specacuanha*, *Cagosanga*, *Beculo*, *Beloculo*, ou *Mine d'Or*, est une petite racine que les Hollandois & les Portugais nous apportent d'un endroit du Bresil, appelé *Rio de genecyro*, & qu'on ne trouve que sur les Mines d'or, qui luy en ont donné le nom. On la fait ramasser par ceux qui sont condamnez aux Mines; & ce qui en fait la grande cherté, c'est que le plus fort ouvrier n'en peut recueillir qu'une douzaine de livres dans un an, & si ce n'étoit qu'on l'échange contre d'autres marchandises, elle seroit encore beaucoup plus chere. Les Hollandois, ou autres, nous envoient trois sortes d'*Ipecacuanha*; sçavoir, le brun, qui est le premier & le meilleur; & par consequent le plus cher; le second qui est le gris, est moins violent que le brun; le troisiéme est le blanc, dont je parleray, cy-aprés.

Les plantes de l'*Ipecacuanha*, tant du brun que du gris, sont de moyenne

*Rio de genecyro*  
est un Fleuve de  
l'Amérique me-  
ridionale, dans  
le Bresil.

moyenne hauteur, en partie rampantes, en partie élevées à la hauteur d'un demy pied; elles ont leurs feuilles assez approchantes de celles de la Pariétaire, du milieu desquelles naissent des fleurs blanches à cinq feuilles, soutenues par de petites têtes, d'où sortent des bayes brunes, qui dans leur maturité sont d'une couleur rouge brune, de la grosseur d'une cerise sauvage; ces bayes contiennent une pulpe blanche, succulente, dans laquelle on trouve deux grains durs, & jaunâtres, approchant de la figure d'une Lentille.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, foncée, difficile à rompre, resineuse dans sa substance, & ayant un nerf dans son milieu; & prendre garde qu'elle ne soit mêlée de sa tige & de ses filamens, que ceux qui l'envoient y laissent quelquefois, & qu'elle soit d'un goût acre, amer & désagréable. Quelques amis que j'ay à Lisbonne, en Hollande & à Marseille, m'ont assuré que le meilleur Ipecacuanha est le brun, qui est celui principalement qu'on trouve sur les Mines d'or, & que les deux autres se trouvent au bas des montagnes dans les prez & autres lieux humides.

L'usage de cette racine est pour la guérison des dyssenteries; quelques uns veulent que cette racine soit Alexiterre, mais nonobstant cela, je ne conseille à personne de s'en servir qu'avec de grandes précautions & par l'avis d'habiles gens, à cause qu'elle agit avec beaucoup de violence, soit qu'on la donne en infusion, ou en substance.

La doze ordinaire de cette racine est depuis demi gros, jusqu'à un gros; on la donne en poudre dans quelque liqueur convenable, le matin à jeun; & on donne un bouillon gras, ou au lait, deux heures après.

Cette racine fait vomir, avant que d'arrêter, qui est le contraire des autres astringents.

### *De l'Ipecacuanha blanc.*

L'Ipecacuanha blanc, diffère des deux autres, en ce que la racine est blanche & tout à fait semblable au Behen blanc, ou à la racine de Dictam blanc; & a ses feuilles semblables à l'Ozeille ronde: d'autres disent qu'il est semblable au Pouliot; & comme il m'a esté du tout impossible de sçavoir sa véritable figure, j'ay mieux aimé m'abstenir de la représenter, que de dépeindre ce que je n'ay pas vû.

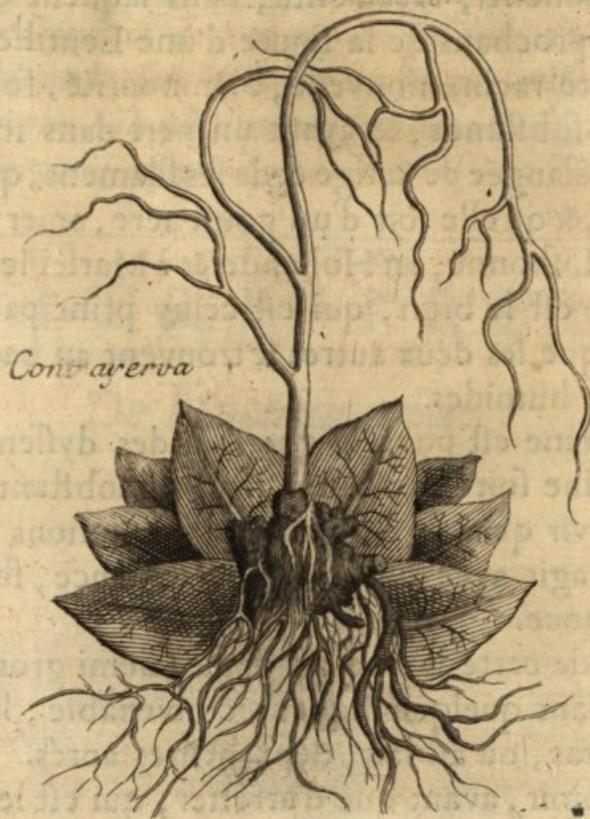
Les Espagnols & les Portugais preferent l'Ipecacuanha blanc, qu'ils appellent *Ipecacuanha blanca* aux deux précédens, principalement pour les femmes grosses, & pour les petits enfans, à cause qu'il agit avec moins de violence; ils l'ordonnent en substance au poids de demi-gros, & en infusion jusqu'à deux gros, & ils y procedent de la même maniere que j'ay marqué cy-dessus.

Au mois de Janvier 1690. il fut soutenue une These, aux Ecoles de Medecine de Paris, au sujet de la racine du Bresil, ou *Ipecacuanha*; dans laquelle il est marqué que les Ameriquains en font beaucoup d'estime, tant à cause qu'ils pretendent que c'est un fort bon antidote, que parce qu'elle est fort convenable pour la guérison de plusieurs longues & fâcheuses maladies; sur tout les Dyssenteries ou Flux de ventre, & se donner bien de garde d'en faire user à ceux qui ont un flux hepaticque.

Quelques uns veulent que ce soit M. Helvetius Medecin Hollandois, qui aie mis l'*Ipecacuanha* en usage en France, depuis environ 4 ou 5 années, mais je pourrois certifier le contraire, parce qu'il y a plus de vingt années que j'en ay vû à Paris; pour preuve, c'est qu'il s'en est trouvé une assez bonne quantité dans la boutique de feu le S<sup>r</sup> Claquenelle Maître Apoticaire, qui tomba entre les mains du S<sup>r</sup> Poulain son gendre, aussi Apoticaire qui l'a remis en usage, par ordonnances du S<sup>r</sup> Helvetius.

Racine du Bresil  
ou Ipecacuanha

## CHAPITRE II.

*Du Contra-Yerva.*

**L**E CONTRA-YERVA est la racine d'une plante qui a ses feüilles rampantes, vertes, nerveuses, de la figure d'un cœur, du milieu desquelles sort une tige toute nue, de la grosseur du doigt. On nous l'apporte de la nouvelle Espagne.

On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, garnie de longs filamens, noüeuse, pesante, d'un rouge tanné au dehors, & d'un blanc grisâtre au dedans, d'un goust suave & aromatique.

C'est un Alexitere fort puissant pour resister à plusieurs sortes de venins; c'est pourquoy les Espagnols l'on nommé *Contra-Yerva*, qui signifie en leur langue contre poison.

Il croît encore au Perou, une racine fort semblable à celle cy-dessus, qui est appellée *Drak* ou *Drakena*, du nom de François Drak, qui en a apporté le premier en Angleterre.

Quoyque cette racine soit un contre-poison, ses feüilles au contraire sont un poison mortel.

Plusieurs personnes se servent presentement du *Contra-Yerva* reduit en poudre, & mêlé avec son double poids de Quinquina, aussi pulverisé, pour guerir, ou du moins suspendre pour un temps les fievres d'accez; d'autres s'en servent aussi en le mêlant de même avec de l'Ipecacuanha, pour la guerison du Flux de ventre, ou de la Dyssenterie.

Nous vendons la racine d'une plante qui croît en quantité, par toute la France, & même dans nos jardins, qui est connuë presque de tout le monde, sous le nom d'*Asclepias*, & des simplistes, sous celuy d'*Hirundinaria*. Cette racine est fort déliée, blanchâtre, & assez semblable à l'*Azarum*, qui a esté appellée de

quelques-uns *Contra-Yerva blanc*, parce qu'ils prétendent qu'elle a les mêmes propriétés. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, d'un goût tant soit peu piquant & aromatique.

Il y a une composition de plusieurs drogues dans la *Pharma.* copée de M. Charas à la page 1041. à qui on a donné le nom de Pierre de *Contra-yerva*, à cause que la racine de *Contra-Yerva* en est la base.

### CHAPITRE III.

#### *De la Viperine, ou Serpentinaire Virginienne.*



*Viperine de Virginie.*

**L**A VIPERINE, que quelques-uns ont nommée *Serpentinaire* ou *Serpentine de la Virginie*; & d'autres *Dictame*, ou *Pouliot*, ou *Contra-Yerva de la Virginie*, est une plante qui croît dans la Virginie, l'une des parties de l'Amérique Septentrionale, d'où les Anglois là tirent & s'en servent beaucoup contre toutes sortes de venins; en ayant éprouvé les bons effets dans les lieux où elle croît, & sur tout contre la morsure d'un certain Serpent assez gros, long de cinq pieds, de couleur brune mêlée de jaune, ayant les dents longues & pointuës, portant certaines sonnettes sous la queue, rampant avec une extrême vitesse, & fort redoutable aux voyageurs, qui seroient beaucoup plus sujets à en estre attaquez & mordus, si le bruit des sonnettes qu'ils entendent de loin, ne les obligeoit à se tenir sur leurs gardes, & à suivre les avis de ceux du pays, qui leur font porter un long bâton fendu par un bout, & dont la fente est remplie de Viperine écrasée & débordant hors de la fente du bâton; pour s'en servir à avancer la pointe fendue contre la gueule du Serpent s'il vient à eux & l'en faire mourir, ou l'obliger à s'éloigner d'eux; & d'autant que ceux du pays prennent ce Serpent pour une espèce de Vipere, & que cette racine guerit ses morsures, on luy a donné le nom de Viperine, & le surnom de Virginienne, à cause de son lieu natal. Les Espagnols ont donné à ce Serpent, le nom de *Cascavel*, à cause des sonnettes qu'il a sous la queue.

On peut dire que l'odeur & le goût aromatique de cette petite plante, l'emportent de beaucoup, sur ce qu'on en peut remarquer en toutes les autres qu'on met au rang des aromats.

*I. Partie.*

G

Cette plante est non seulement connoissable en cela, mais en ce qu'elle est composée d'un nombre presque innombrable de filamens fort déliés, qui sont attachez à un nerf, & avec lequel ils representent une barbe assez grande. Outre les vertus singulieres de cette plante, contre les morsures de Viperes & de toutes autres sortes de Serpens, elle est aussi tres propre contre toutes sortes de poisons, & même contre les maladies Epidemiques, & l'on en doit estre fort persuadé, puis que Monsieur d'Aquin, premier Medecin de Sa Majesté, l'a choisie comme un des principaux ingrediens de sa Theriaque reformée, décrite dans la Pharmacopée Royale, Galenique & Chymique de M. Charas, dont l'inventeur de la Theriaque, ny aucun Auteur moderne, ne s'estoient encore avisez. On peut donner cette plante depuis le poids d'un scrupule, jusqu'à une dragme, la reduisant en poudre, & la délayant & donnant dans du vin, ou dans quelque eau cordiale, loin de toute nourriture.

A l'égard de son choix, elle doit estre nouvelle, sa racine grosse & bien nourrie, d'odeur forte, tout à fait semblable à l'aspic, ou lavande mâle; soit que l'on la porte au nez, ou qu'on en mette tant soit peu dans la bouche. Celle dont les feüilles sont vertes & bien nettoyées, doit estre la plus estimée, en ce que comme cette plante est petite en toutes ses parties, il y en a ou il se trouve la moitié de perte par les corps étrangers qui s'y rencontrent; soit que ceux qui la cueille, ne l'épluchent pas, ou que l'on les y mette exprés à cause de sa cherté.

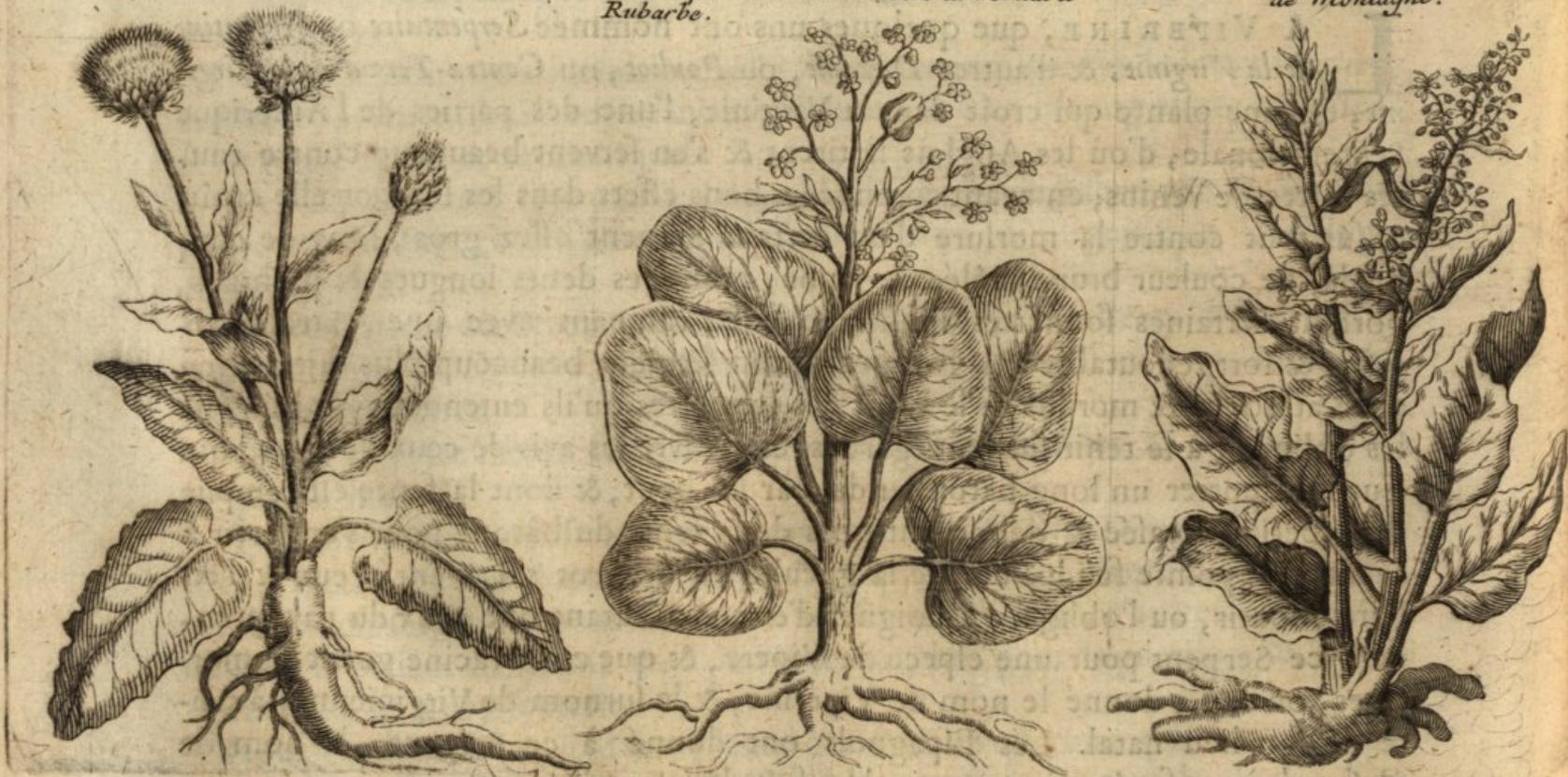
#### CHAPITRE IV.

##### *Des Rubarbes.*

*Rubarbe de Dodo.*

*Rhapontic de Prosper Alpin le quelle M.<sup>r</sup> de Tornefort, ma assuré estre la veritable Rubarbe.*

*Rubarbe des moines, ou Rhapontic de Montagne.*



**L**A RUBARBE du Levant est la racine d'une plante de laquelle je n'ay pû savoir positivement le vray lieu natal non plus que la figure de sa plante.

C'est pourquoy j'ay esté obligé de prendre l'Estampe qui est représentée dans Dodon, ne m'ayant pas esté possible de sçavoir autrement la véritable figure de ses feüilles & la maniere dont elles sont disposées estant sur pied.

Pour les fleurs, j'en ay une assez bonne quantité dont un de mes amis m'a fait present,

Daleschamps, en la page 558. du second Tome de son Histoire des Plantes, fait un grand discours sur la Rubarbe, & sur le lieu d'où l'on nous l'apporte; mais luy & les autres Auteurs, en ont parlé si diversement, que j'ay jugé à propos de dire seulement ce que j'en ay appris depuis peu, sans m'arrêter à ce que les autres en ont dit. Voicy ce que l'on m'en a écrit de Marseille le 25. Juillet 1692.

„ La Rubarbe vient de Perse, quelques-uns disent qu'elle y croît, d'autres  
„ veulent qu'elle vienne des confins de la Moscovie, mais la plus commune opi-  
„ nion est qu'elle naît en Perse; cela a assez de rapport à ce qu'en a écrit M.  
„ Tavernier, qui assure dans son Livre de voyages, que la meilleure Rubarbe  
„ croît & vient du Royaume de Boutan.

Cette racine nouvellement tirée de terre, est grosse, fibreuse, noirâtre par-dessus & d'un rouge marbré au dedans; elle pousse des feüilles larges & cotonnées, d'où naissent de petites fleurs incarnates en forme d'étoiles, après lesquelles vient la semence.

On choisira la Rubarbe nouvelle, & autant qu'on le pourra en petites pieces unies, raisonnablement solides & pesantes, d'un goust astringent & un peu amer, d'une odeur assez agreable & un peu aromatique, & d'une couleur jaune assez belle en dehors, & de couleur de noix muscade au dedans, laquelle estant trempée dans de l'eau luy donne une teinture approchante de celle du safran; & estant cassée, que la couleur du dedans en soit vive & vermeille; ce que le vendeur ne permet guere volontiers, parce qu'il y peut estre trompé de même que l'acheteur; c'est pour cela qu'il faut se contenter des marques cy-dessus, ou la rompre par quelque endroit defectueux, sans neanmoins l'endomager; comme on le peut faire aisement avec la pointe d'un coüteau ou avec une aiguille à emballer; il faut aussi prendre garde que ce ne soit de vieille Rubarbe racommodée avec des poudres qu'il n'est pas besoin de nommer, ce qui se pourra voir facilement en la maniant, par la poudre jaune qui s'attachera aux doigts.

On attribüé de grandes proprietéz à la Rubarbe, sur tout de fortifier l'estomach, de purger doucement la bille, principalement lors qu'elle est aidée de quelque purgatif. On l'estime aussi fort convenable pour arrester les Dyssenteries, estant machée ou grossierement pillée, prise dans quelque liqueur convenable. On s'en sert aussi pour tuer les vers des petits enfans; enfin c'est un remede doux & benin, duquel on se peut servir en toutes sortes d'âges & pour toutes sortes de personnes, soit femmes grosses ou petits enfans; les bonnes qualitez sont cause que les Medecins l'ordonnent si frequemment, connoissant qu'ils ne courent aucun risque, & estans fort persuadez que c'est un excellent remede, ils en ont fait un des pilliers de la medecine. Je diray en passant que l'endroit par ou l'on a enfilé la Rubarbe, pour meprisé qu'il soit, estant donné en poudre au poids d'un gros, dans un verre d'eau-roze ou de plantain, le matin à jeun, est un remede assuré pour arrester les cours de ventre.

*De l'Extrait de Rubarbe.*

**L'**On peut tirer de la Rubarbe, par le moyen de l'eau commune, une teinture jaune, qui estant évaporée doucement sur le feu & réduite en consistance de miel, est ce que les Apoticaire appellent Extrait; & pour qu'il soit de la qualité requise, il doit estre fidelement fait & avec de bonne Rubarbe & bien cuit, ce qui se connoitra facilement en approchant le doigt dessus: car lors qu'il est bien travaillé, il ne doit estre aucunement adherant aux doigts & estant délayé dans de l'eau il doit faire une belle teinture jaune & ne pas sentir le brûlé.

On attribüe de grandes proprietéz à l'Extrait de Rubarbe dont plusieurs Auteurs font mention, principalement pour purger doucement & pour fortifier l'estomac.

Sel fixe de  
Rubarbe.

Ceux qui feroient une grande quantité d'Extrait de Rubarbe, du marc estant sec, en pourroient faire un *Sel fixe*, à qui l'on attribüe de grandes proprietéz.

*Rubarbe de l'Amerique.*

**D**Epuis quelques années nous voyons quantité de plantes de Rubarbe dans nos jardins, que M. de Toisy Viceroy des Isles, fit apporter des Indes Occidentales en France. Il y a même des endroits ou cette Rubarbe vient si grosse & si approchante de la vraye Rubarbe de Perse, que l'on auroit assez de peine d'en faire la difference; je puis aussi assurer d'avoir tiré moy-même de terre, au bout du Pont du Rhône à Lyon le long de la Riviere, plusieurs racines de cette Rubarbe, laquelle ayant esté ratissée & sechée, ne differoit presque en rien de la veritable Rubarbe.

Plusieurs personnes prennent cette Rubarbe pour le Rhapontic, à cause de leur grande conformité. Entr'autres Prosper Alpin, qui a esté celuy qui l'a apportée des Indes à Padouë, quoy qu'il y ait beaucoup de difference; sur tout en ce que la Rubarbe est ordinairement en morceaux, presque ronds, & qu'elle a ses lignes internes de travers; & qu'au contraire le Rhapontic est en morceaux longs, & qu'il a ses lignes en rayes rougeâtres & en long; & comme cette difference n'est connuë que de peu de personnes, ceux qui nous envoient la Rubarbe y mettent assez souvent du Rhapontic. C'est le sujet pour lequel le vray Rhapontic, c'est à dire, celuy du Levant, est si rare. Et de la maniere que je viens de dire, ceux qui auront besoin de Rhapontic, en trouveront parmi la Rubarbe, car nous ne recevons point de Rubarbe, ou il n'y ait des morceaux de Rhapontic mêlez. Mais outres les marques cy-dessus exprimées, pour mieux connoître la difference du Rhapontic d'avec la Rubarbe, le plus sur est de les goûter, car la vraye Rubarbe ne donne aucune viscosité dans la bouche, au lieu que le Rhapontic ne manque pas d'en donner.

*Rubarbe des Moines, ou Rhapontic de Montagne.*

La rareté du Rhapontic du Levant, a donné lieu à quelques broüillons de luy substituer & donner, à ceux qui n'en ont aucune connoissance, les racines de l'Hypolapathum à feuilles rondes de l'obel, que plusieurs cultivent dans leurs jardins; ou une autre espece d'Hypolapathum, qui a ses feuilles grandes, mais