

CHAPITRE III.

Du Marum.

LE Marum est une petite plante fort belle à voir ; qui a ses feuilles verdâtres, fort petites, de la figure du fer d'une pique, d'un goût tres-amer & desagréable ; c'est pourquoy il a été appelé *Marum quasi Amarum*. Après les feuilles naissent des épis assez approchans de ceux de la lavande, d'où sort de petites fleurs purpurines fort odorantes.

Cette plante croit en quantité aux Isles d'Hyères près de Toulon, d'où ceux qui en auront besoin pourront en faire venir.

On le doit choisir nouveau, d'une odeur forte, garnie de ses fleurs, & le plus vert qu'il sera possible.

Il n'est guere usité en medecine, à moins que ce ne soit pour la composition des trochisques d'Hedicroum ; mais comme cette plante nous est assez rare, la plupart des Apoticairez luy substituent l'Amaracus, qui est la petite Marjolaine surnommée Gentille.



CHAPITRE IV.

Du Folium Indum.

LE *Folium Indum*, *Thamalapatra*, *Malabatum*, feuille d'Inde ou Malabatre, est les feuilles d'un grand arbre qui croit communement aux grandes Indes, principalement vers Cambaya.

Le *Folium Indum* n'a pas été moins inconnu aux anciens que quantité d'autres Drogues, les uns ayant écrit qu'il se trouvoit nageant sur plusieurs lacs des Indes; mais la plus saine opinion est que c'est les feuilles d'un arbre de la grandeur d'un citronnier. Après les feuilles naissent des petites bayes à peu près semblables à celles de la Cannelle, à la reserve qu'elles sont plus petites. Il se trouve de ses feuilles où il se rencontre dessous une maniere de petite vessie de la grosseur d'une tête d'épingle, que quelques-uns veulent que ce soit la graine.

Je ne sçay pas ce qui a porté les anciens à vouloir employer cette feuille dans la composition de la Theriaque, en ce qu'elle n'a presque n'y goût ny odeur. Je ne veux néanmoins pas dire qu'ils soient blamable, en ce que le *Folium Indum* nouveau cueilli peut avoir du goût & de l'odeur; mais pour mon particulier j'avouë en avoir bien veu & bien vendu, & n'en avoir jamais trouvé qui ait eu aucune qualité sensible, ce qui peut peut-être luy venir par la vieillesse; mais comme je ne suis pas capable d'en empêcher l'usage, je diray que l'on le doit choisir en belles feuilles, larges, les plus vertes, & les moins brisées qu'il sera possible.



CHAPITRE V.

Du Thée.

LE Thée que les Chinois & Japonois appellent Cha ou Tcha, est les feuilles d'un petit arbrisseau qui croit en assez grande quantité au tour de Pekin & de Nankin, dans la Chine. Il en croit aussi en plusieurs endroits du Japon, qui est estimé le meilleur, & à cause de ses bonnes qualitez est appelé par excellence Fleur de Cha ou de Thée. Le Thée est une feuille verte, mince, pointuë par un bout, arondies par l'autre, & tant soit peu decoupée tout au tour, & au milieu de chaque feuille il y a une moyenne nerveure, d'où sortent quantité de petits fibres. En un mot, elle est de la figure cy-dessus représentée, que j'ay fait tirer sur le naturel, qui m'a été donné par un fort honnête-homme qui l'a apporté d'Hollande. Après ces feuilles naissent plusieurs coques, qui sont chacune de la grosseur du bout du doigt, d'une figure fort particuliere, dans chacune desquelles il s'y trouve deux ou trois fruits de la figure d'un Areca, d'un gris de souris au dessus, & dedans garnie d'une amande blanche, fort facile à se vermoudre.

Le Thée du Japon ne differe de celuy de la chine qu'en ce qu'il est en plus petites feuilles, & que son goût & son odeur en est plus agreable, & parce qu'il est ordinairement d'un plus beau vert clair, cette differente odeur, goût & couleur, luy augmente si fort son prix, que le Thée du Japon en petites feuilles de la couleur cy-dessus, d'une bonne odeur de foin tirant neanmoins à celle de la violette fait que nous ne pouvons guere établir le véritable Thée du Japon à moins de cent cinquante ou deux cens francs la livre; ce qui est bien different de celuy de la chine, en ce que le plus beau vaut toujours les deux tiers moins.

Le Thée que les Hollandois, Anglois & autres, nous apportent, est en petites

feuilles tortillées de la maniere que nous le vendons ; & cette façon d'accommoder ainsi le Thé , est que les Chinois & Japonois après l'avoir cueilli le desseichent doucement au feu , & ces feuilles en se desseichant s'appelotont telles que nous les avons ; d'autres veulent que l'on les enveloppe dans un matelas de fine toile de cõton , & qu'en les remuant & les faisant chauffer ils prennent cette figure.

Quoy qu'il en soit , je diray que les differentes sortes de Thé , & les differends prix que nous le vendons , ne provient pas du mélange du bon & du mauvais que nous en faisons , ainsi que le marque assez mal à propos un Auteur nouveau dans son petit Livre du bon usage du Thé , du Caffé & du Chocolat , puisque les differends prix que nous l'établissons , ne proviennent que selon son usage , beauté & bonté , & suivant ceux à qui il appartient , & suivant la disette ou abondance qu'il y en a , ou selon la consommation qu'il s'en fait ; car nous sçavons par experience que les marchandises ne sont cheres ou à vil prix , que par la quantité qu'il y en a , ou le plus ou moins de consommation qu'il s'en fait , & non pas parce que l'on le mélange , étant impossible qu'un Marchand puisse vendre , sur tout à des gens qui s'y connoissent , du Thé qui seroit mêlé ; & de plus , c'est que le haut prix que l'on vend le Thé de la bonne qualité engage les Marchands à le donner tel qu'ils l'ont reçu ; & pour obvier à cet abus , supposé que quelques-uns fussent assez mal-honnête pour le faire , je diray que l'on le doit choisir le plus vert , le plus odorant , & le plus entier que faire se pourra , & preferer , comme je l'ay déjà remarqué , celuy du Japon à celuy de la Chine.

Le Thé est si en usage parmi les Orientaux , qu'il y a fort peu de gens qui ne s'en servent. Il étoit aussi si en usage il y a quelques années en France , qu'il y avoit fort peu de gens de Qualité ou de bons Bourgeois , qui n'en prissent ; mais depuis que le Caffé & le Chocolat ont été connu en France , on ne s'en sert presque plus. A l'égard de ses qualitez je n'en diray rien , renvoyant le Lecteur aux Livres qu'en ont fait les Sieurs du Four & de Blegny. Je n'ay pas voulu conclure cet article sans parler de la fleur du Thé , qui est que la personne qui m'en a donné des feüilles me fit present en même temps d'un Thé , tout à fait different du Thé ordinaire , en ce qu'il est d'un brun noiratre , & a plutôt la figure d'une fleur que d'une feuille , & quoyque ce Thé soit feuille ou fleur , il est si estimé des Hollandois qu'il le vendent au poids de l'or , soit à cause de la petite quantité qu'ils en ont , qu'à cause de l'agreable goût & odeur qu'il a , sur tout quand il est nouveau , qui surpasse de beaucoup le veritable Thé du Japon. A l'égard de ce que quelques-uns avancent que nous avons le Thé en Europe , à meilleur marché que dans la Chine & le Japon , c'est parce que les Hollandois l'échangent contre de la sauge , dont les Japonois & Chinois sont fort amateurs ; ce qui n'est pas tout à fait hors de raison , puisque nous n'avons guere de plantes qui soit plus doué de bonnes qualitez que la petite ou franche sauge , & il est certain que si elle croissoit aux Indes , on l'estimeroit beaucoup ; mais parce qu'elle nous est commune , nous n'en tenons presque aucun compte , non plus que du Proverbe Latin qui dit : *Cur morietur homo quando crescit salvia in horto*. Ainsi on ne doit pas être surpris si les Chinois ou Japonois échangent le Thé contre la sauge.

J'ay aussi jugé à propos de refuter l'erreur dans laquelle l'Auteur du petit livre dont j'ay parlé cy-dessus est tombé , quand il marque à la page 14. de son livre , qu'il pria un Marchand qui devoit faire voile aux Indes de luy apporter de la graine noiratre du Thé , conservée avec toute la precaution possible pour pou-

voir

Fleur de
Thé.

voir faire venir du Thé en France ; mais cet Auteur étoit mal informé , puisqu'il le fruit du Thé, comme j'ay déjà dit, est un fruit de la figure d'un Areca, de la grosseur d'un gros grain de chapelet, ou pour mieux dire, d'un gland coupé en deux, & est couvert luy troisieme d'une coque mince de couleur de chataigne. Je n'aurois pas été au contraire qu'il y auroit eu de la graine du Thé si je n'en avois du fruit qui m'a été envoyé d'Hollande pour tel, & s'il ne m'avoit été confirmé être le vray fruit de l'arbrisseau du Thé, tant par la reconfrontation que j'en ay fait avec celuy que M. de Tournefort a, que parce qu'il m'en a assuré, étant une personne sur laquelle on peut faire fond.

Cet Auteur marque que l'on peut tirer du Thé un sirop febrifuge, à qui il attribue de grandes proprietés, où ceux qui en desireront faire pourront avoir recours au Traité qu'il en a fait.

CHAPITRE VI.

Du Sené.

LE Sené à qui quelques-uns ont donné le nom de feuille Orientale, est la feuille d'une plante, ou plutôt d'un arbrisseau qui a environ un pied de haut, qui croit en plusieurs endroits du Levant, & même en Europe.

La plante où l'arbrisseau qui porte le Sené, étant dans terre pousse des feuilles qui sont plus ou moins vertes & de différentes figures, suivant la différence des lieux où il a pris naissance, comme il se verra cy-aprés. Après les feuilles sortent de petites fleurs d'une couleur purpurine en forme d'étoiles, & ensuite des gousses minces & plattes de la figure cy-dessus, dans lesquelles il s'y trouve cinq ou six petites semences aussi plattes, larges par un bout & pointu

Follicules
de Sené.

par l'autre, & ses gouffes font ce que nous appellons follicules de Sené.

Sené de
Seyde.

Comme le Sené est une feuille qui nous est fort commune par le grand debit que nous en faisons; je diray qu'il y en a de trois sortes, que nous distinguons en Sené de la Palte ou de Seyde, en Sené de Tripoly, & en Sené de Moca, & dessous ces trois genres il y en a de plusieurs especes, ce qui ne provient que de la difference des lieux où il a été cultivé, ainsi que nous voyons fort souvent, qu'une même espece de plante se diversifie dans ses feuilles, fleurs & fruits, par la nature du terroir où elle est cultivée; ainsi le plus beau & celui de la meilleur qualité, est le Sené qui vient de Seyde au Levant, ce qui luy a fait donner le nom de Sené de Seyde, ou de Sené du Levant, ou de celui de la Palte, en ce que tous les Sené qui viennent du Levant payent tribut ou doüanne au Grand Seigneur, ce que les Turcs appellent Palte.

On doit choisir le Sené de la Palte en feuilles étroites & d'une moyenne grandeur, faites en forme de fer de pique, d'une couleur jaunatre, d'une odeur forte & odorante, doux à le manier, le moins brisé & le moins rempli de buchettes, de feuilles mortes, ou autres corps étrangers qu'il sera possible. Cette description de Sené paroîtra sans doute ridicule aux gens qui n'y ont pas une grande connoissance, en ce qu'ils veulent que le Sené de la bonne qualité soit en grandes feuilles, larges & vertes; mais la consolation que j'ay c'est que je suis seur que ce qu'il y a de gens qui connoîtront le Sené ne contrediront pas ce que je dis; & de plus, c'est que si la quantité de Sené qui me passe par les mains n'étoit pas suffisante pour m'en donner une juste connoissance, j'en ay une plante toute entiere, dont cy-dessus est gravée la figure, qui m'est venuë d'Alep, qui pourra rendre témoignage de ce que j'avance.

L'usage du Sené est si commun qu'il m'est inutile que je m'y arrête, en ce que chacun sçait que c'est un fort bon purgatif.

Sené de
Triipoli.

La deuxième sorte de Sené est celui que nous surnommons de Tripoli ou d'Alexandrie, qui est ce Sené verd que nous vendons quelquefois, dont il s'en trouve, mais fort rarement, qui approche des qualitez de celui de la Palte, en ce qu'il est ordinairement rude, & qu'il a tres-peu d'odeur, mais en recompense est bien reçu des personnes peu connoissans à cause de sa verdeur. Ce Sené nous est assez rare presentement, en ce que l'entrée en a été interdite en France, c'est ce qui fait que les follicules & les buchettes de Sené sont beaucoup plus cheres qu'elle n'étoient il y a une quinzaine d'années, par la grande quantité de follicules & de buchettes qu'il se trouvoit dans le Sené de Tripoli.

Sené de
Moca.

Le troisième est le Sené de Moca, que les Colporteurs appellent Sené de la pique, en ce qu'il est en feuilles longues & fort étroites, c'est à dire une fois plus longues que le vray Sené du Levant. La méchante qualité de ce Sené fait que je n'en puis dire autre chose sinon qu'il doit être entierement rejeté, comme n'étant propre à rien, ce qui devoit en empêcher l'entrée, & les Marchands d'en vendre.

À l'égard des Follicules leurs bonnes qualitez devoit obliger les Medecins d'en ordonner plus souvent qu'ils ne font, en ce qu'elles purgent fort doucement, & ne donnent presque aucun goût ny odeur aux medecines, qui est le contraire du Sené, qui en donne de si mauvaise que la pluspart des personnes repugnent à prendre des medecines, à cause du goût & de l'odeur du Sené.

On doit choisir les follicules épaisses, grandes, d'une couleur verdâtre, que la semence qui est dedans soit grosse & bien nourrie, & presque en tout semblable à des pepins de raisins, à la reserve qu'elles sont plus plattes. On doit re-

jetter celles qui sont noires & déchirées, dont les pepins en sont secs, arides & moisissés, étant incapables d'entrer dans le corps humain, tant par leur vieillissement que parce que le plus souvent elles ont été marinées.

Outre ces sortes de Séné & les Folicules, nous vendons de plus, quoique très mal à propos, le grabeau & la poussière, qui n'est le plus souvent que de la terre, ou des feuilles d'une plante que les Colporteurs appellent Ourdon, qui se trouve par hazard, ou qui a été mis exprès dans les couffes ou balles de Séné, ce qui devrait être entièrement défendu, tant par sa mauvaise qualité que parce que cela donne sujet à mille canailles d'y mélanger des gueseries, & de tirer de l'argent d'une marchandise qui n'est pas capable d'être ramassée de terre; d'autres qui vendent pour du grabeau de Séné des feuilles de plantin séchée, hachée & brisée, à qui ils ont donné le nom de Ourdon; & qui pour mieux autoriser leurs friponneries l'appellent petit Séné, ce qui est néanmoins fort facile à connoître, en ce que le véritable Séné brisé, est toujours en petites parcelles, minces, & le Ourdon est par parcelles épaisses, ou les nerveures de plantin paroissent encore. Quelques personnes ne manqueront pas de m'objecter que le grabeau de Séné pur & net, est doué d'une aussi bonne qualité que le Séné entier; je leurs répondray que le Séné étant composé de parties fort subtiles, plus il est rompu & moins il a de qualité; ainsi le grabeau de Séné, soit pur ou mélangé, doit être absolument interdit du commerce, aussi-bien que les buchettes dont quelques-uns se servent, tant à cause de leurs bons marchés, que parce qu'ils purgent avec beaucoup plus de violence que le Séné.

On tire du Séné par le moyen de l'eau & du feu, un extrait qui est un très bon purgatif, on en peut tirer aussi un sel à qui quelques-uns attribuent de grandes propriétés, sur tout pour le mettre dans les infusions de Séné, prétendant par ce moyen en tirer plus de vertu, à quoy il ne se trompe pas.

Extrait & Sel de Séné.

Quelques Auteurs ont écrit que l'on trouve quantité de Séné en Italie, surtout en Toscane & en la Riviere de Genne, & même en Provence; mais comme je crois que ces sortes de Séné sont plutôt les feuilles de cette plante que les Botanistes appellent *Colutea* ou *Bagnaudier*, c'est le sujet pour lequel je n'en diray rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent.

Il se trouve en France une plante que les Botanistes appellent *Gratiola* ou *Gratiola dei*, qui purge autant que le Séné; mais comme le *Gratiola* vient chez nous, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons pas grand état. Il y a encore une autre plante que les Simplistes appellent *Alypon montis Ceti*, à cause qu'il s'en trouve beaucoup à Cete, proche de Montpellier, qui purge plus que le Séné: quelques-uns appellent cet *Alypon* Turbit blanc.

Gratiola.

Turbit blanc.

CHAPITRE VII.

Des Capillaires.



Les Capillaires sont de petites plantes qui nous sont apportées dans leurs entiers de differens endroits, dont les premiers & les plus estimez sont ceux que l'on nous apporte de Canada, & qui pour ce sujet sont appellez Capillaire de Canada; & des Botanistes, *Alantium Album Cadanense*, qui veut autant dire qu'Adiante blanc de Canada. Cette plante croit environ de la hauteur d'un pied, dont la tige est fort menuë, dure & noiratre, d'où sortent de petites branches chargées de feüilles vertes & dantelées, dont cy-dessus est la figure. Il en croît aussi au Bresil, ce qui luy a fait donner le nom d'*Alantium Bresilianum*, qui signifie Adiante du Bresil. On cultive cette petite plante avec grand soin au Jardin du Roy à Paris, aussi-bien que quantité d'autres sortes de plantes étrangères qui y ont été apportées de plusieurs endroits du monde, par Messieurs Fagon & Tournefort, les plus illustres Botanistes que nous ayons eu jusqu'à present.

Outre les Capillaires que l'on nous envoie de Canada, nous en faisons venir le sirop, lequel pour être de la bonne qualité, il faut qu'il soit d'une couleur d'ambre, d'un bon goût, & cuit en bonne consistance, ne sentant n'y l'aigre ny le moisi, qu'il soit véritable Canada, le plus clair & le plus transparent que faire se pourra.

Sirop Capillaire de Canada.

On attribue de grandes propriétés à ce sirop, principalement pour guérir le rhume & les maux de poitrine, & pour faire prendre aux petits enfans nouveaux nez, avec de l'huile d'amandes douces.

A l'égard du choix des Capillaires, ils doivent être nouveaux, bien verts, & les moins brisez qui sera possible.

Outre les Capillaires & le Sirop, nous faisons venir de Montpellier une autre sorte de Sirop de Capillaire, qui est fait aussi d'une plante que les Botanistes appellent *Alantem Album Montpelense*. Ce Sirop est peu différent de celui du Canada, surtout lorsqu'il est bien travaillé, c'est à dire quand il n'a pas été fait de Capillaire, qui ont déjà servi une fois, & qui ont été refecchez, comme il n'arrive que trop souvent à quelques Apoticaire de Montpellier & de Nismes, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'il est extrêmement blanc, & n'a presque pas plus de goût que du sucre fondu, qui est le contraire de celui qui est bien préparé & fait fidèlement, qui est d'une couleur d'ambre & d'un goût fort agreable.

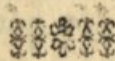
Sirop de Capillaire de Montpellier.

Le Sirop de Capillaire de Montpellier doit être choisi de même que celui du Canada, & on prétend qu'il a les mêmes vertus. On sera averti d'acheter ces deux sortes de sirops d'honnêtes Marchands, & des Epicier qui en font venir; car pour celui que la plupart des Apoticaire vendent, ce n'est autre chose qu'un Sirop composé de Capillaire de ces pais-cy, qui sont la l'Adiante noir, les cheveux de Venus, la Scolopandre & le Cæterac. Quelqu'uns y ajoutent les racines de Polipode recentes, & le *Saliva vita* & la Reglisse, & toutes ces plantes ensemble font un sirop rougeatre, & il y a bien à dire qu'il ne soit tant de vente que les Sirops de Capillaire de Canada, ou de Montpellier, & pour mieux contrefaire ces Sirops cy-dessus, quelques Apoticaire distillent avec de l'eau les Capillaires d'icy autour, & de l'eau qu'ils en tirent, ils en composent un sirop qui est blanc & d'une belle vente, mais qui n'a guere plus de qualité que le sucre fondu.

Nous faisons quelquesfois venir de Montpellier, mais tres-rarement, de la conserve liquide de capillaire, en ce qu'elle a peu de demande. A l'égard de la preparation de ces sirops, je n'en ay rien dit; mais ceux qui desireront le faire avec les Capillaires de Canada ou de Montpellier, pourront avoir recours à plusieurs Pharmacopées qui en traitent.

Conserve liquide de Capillaire.

On sera encore averti de prendre garde si les Capillaires que quelques-uns vendent sont véritables Canada ou de Montpellier, en ce qu'il y en a qui vendent en leurs places de capillaires secs d'icy autour, ce qui ne sera point difficile à connoître par la grande difference qu'il y a, ainsi que l'on le peut remarquer dans l'Estampe cy-dessus representée.



CHAPITRE VIII.

De la Soldanelle.

Soldanelle

Pirola

LA Soldanelle ou Choux Marin, est une petite plante qui a ses racines fort menuës, & ses feuilles fort approchantes de celles des Aristoloches, à la reserve qu'elles sont plus petites & plus épaisses, après lesquelles naissent des fleurs approchantes de celles du petit Lizet ou Lyzeron, de couleur purpurine. Cette plante nous est apportée dans son entier des lieux voisins de la mer, où elle se trouve abondamment. Elle est fort peu en usage dans la Medecine, quoyqu'elle soit tres-bonne pour purger les eaux des hydropiques; c'est pourquoy M. Brice Bauderon l'a mis fort à propos dans la composition de sa poudre hydragogue, où elle n'a besoin d'autre choix que d'être la plus nouvelle & la moins brisée que faire se pourra.

Outre la Soldanelle nous vendons encore une autre plante, que l'on appelle Pirole, ou Verdure d'Hiver.

Pyrole.

La Pyrole ainsi appelée à cause que ses feuilles sont en quelque maniere semblables à celles du Poirier d'où est venu son nom; & Verdure d'Hiver à cause qu'elle conserve sa verdure pendant l'hyver, malgré les injures de cette rude saison, est une plante assez commune en certains endroits, comme en Allemagne & autres pays froids. Et comme cette petite plante nous est assez rare, nos Herboristes, qui s'en sont voulu rendre les maîtres, l'ont rendu commune en semant des pepins de poire, & aussi-tôt que les feuilles sont sorties de terre, ils les vendent pour la véritable Pyrola; ce qui est assez difficile à connoître, par la grande & ressemblance que les feuilles du Pyrola ont avec les jeunes feuilles du Poirier; mais pour éviter cet abus, on n'aura qu'à l'acheter d'honnêtes Marchands, mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est qu'on ne la peut avoir que seche.

On pretend que la decoction de cette plante est un fort grand astringent, & qu'elle est fort propre pour la guerison des ulceres, ou autres maladies de pareille nature.

Le Pirola étant dans terre pousse plusieurs petites tiges, au bout de chacune desquelles il y a une petite feuille rondelette, d'un verd brun, du milieu sort une tige à la sommité de laquelle il y pousse plusieurs petites fleurs blanches d'une tres-bonne odeur, & toute la plante dans son entier n'a guere plus d'un pied ou un pied & demy de haut, & aime extremement les pays septentrionaux; c'est ce qui fait qu'autant qu'elle est commune dans les pays froids elle est rare dans les pays chauds.

CHAPITRE IX.

De l'Anil.

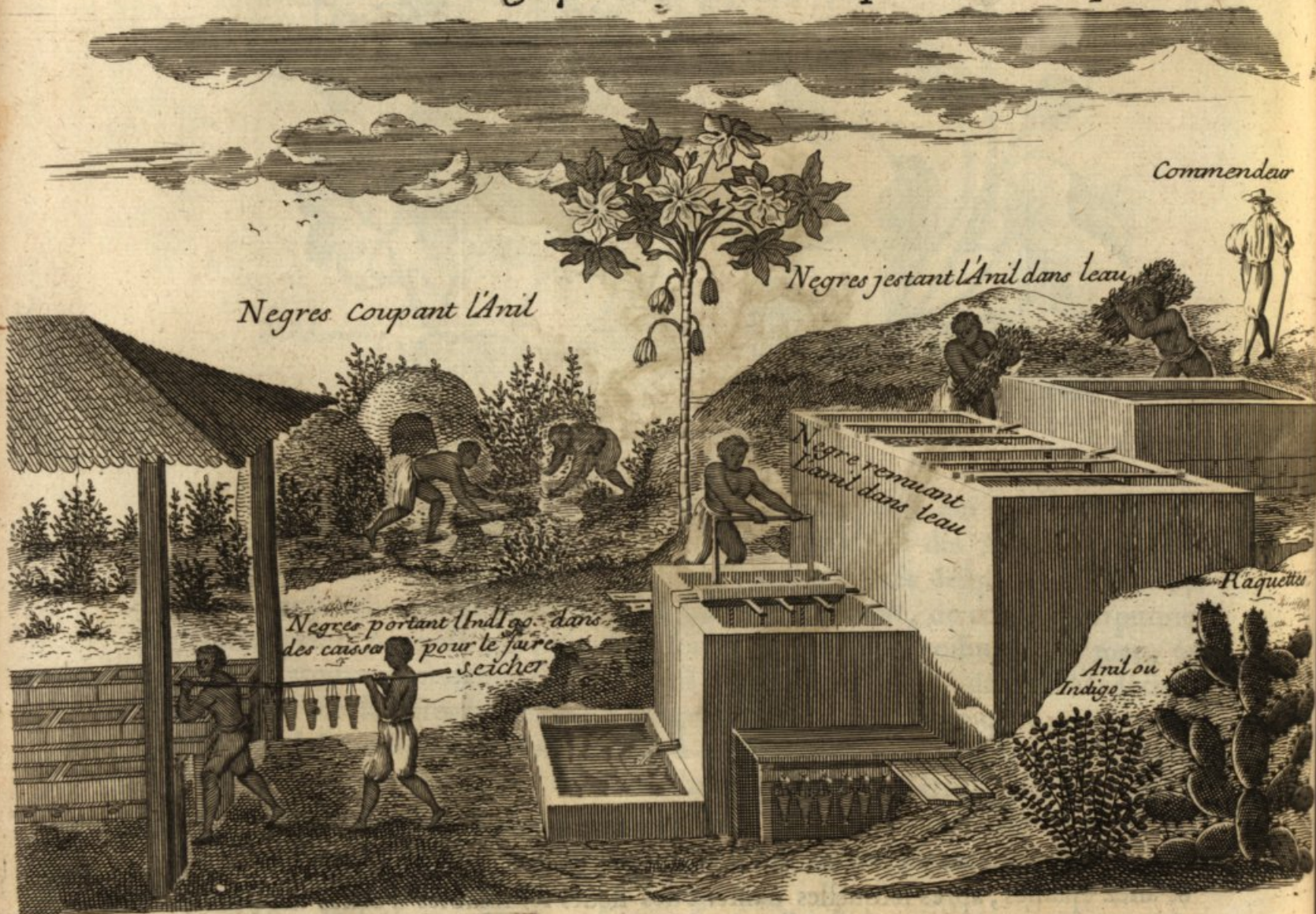
L'Anil est une petite plante qui a environ deux pieds de haut, garnie de feuilles rondes, d'un vert tirant sur le brun par dessus, & argenté par dessous, & assez épaisses, après lesquelles naissent des fleurs semblables à celles des pois, d'une couleur rougeatre, d'où sortent des gousses longues & recourbée en forme de fossille, qui renferme une petite semence semblable à celle des raves d'une couleur d'olive.

Quand les Ameriquains veulent semer l'anil, ils commencent à nettoyer la terre, ensuite ils font des trous d'un pied de distance, & en chaque trou ils y jettent dix ou douze grains d'anil, qu'il couvre de tant soit peu de terre, & au bout de trois ou quatre jours cette petite graine ne manque pas de lever, sur tout en temps de pluye, si-bien qu'au bout de six semaines ou deux mois au plus, cette plante est en état de couper & d'en tirer de l'Inde ou de l'Indigo, comme il se verra par la suite, & si on la laisse sur terre en trois mois de temps elle donne sa fleur & sa graine; mais ce qui est à craindre pour cette plante,

c'est une espece de chenille que l'on a veu quelquefois dans S. Christophe s'engendrer en une nuit, & ruiner toutes les belles esperances des habitans. Ils y remedient en coupant promptement toute la plante & la mettant dans les cuves, ils y mélent même les chenilles, & ce qu'ils rendent ne laisse pas de servir. Les autres remedient à ce malheur en faisant une grande ouverture entre ce qu'elles ont mangé, & le reste où elles n'ont pas encore touché. Ce desordre néanmoins ne s'est pas encore veu dans la Martinique.

CHAPITRE X.

De l'Inde & Indigo, & de la maniere qu'ils se fabriquent.



L'Inde est une fecule que l'on tire par le moyen de l'eau & de l'huile d'olive, des seules feüilles de l'anil, ce qui le differencie d'avec l'Indigo, qui est fait avec les feüilles & les menus branchages, comme il se verra cy-aprés.

L'Inde le plus parfait est celuy qui porte le surnom de Serquisse, à cause d'un Village nommé Sarquesse, qui est à quatre-vingt lieuës de Surate, & proche d'Amadabat. Il s'en fait aussi aux environs de Biana d'Indoüa, & de Cossa proche d'Agra. Il s'en fait encore dans le Royaume de Golconde; les Hollandois en apportent aussi de Brampour, de Bengala, mais il est le moindre de tous.

Lorsque les Habitans des lieux cy-dessus nommez, veulent tirer la fecule de l'anil

l'Anil pour en faire de l'Inde, ils coupent cette petite herbe avec une faucille lorsque les feuilles commencent à se casser si-tôt que l'on leur touche, & après en avoir tiré les branchages ils mettent ces feuilles dans une quantité raisonnable d'eau, qui est dans un vaisseau nommé la trempoire, infuser pendant trente à trente-cinq heures; au bout de ce temps ils tournent le robinet, afin de faire aller cette eau, qui est chargée d'une teinture verte tirant sur le bleu, dans un autre vaisseau nommé la batterie, ensuite dequoy ils font battre cette eau pendant une heure & demie par quatre forts Indiens, avec des cueilleres de bois qui ont des manches de dix-huit à vingt pieds de long, qui sont posez sur quatre morceaux de fer qu'ils nomment chandeliers, & pour éviter d'employer à ce travail plusieurs hommes, ils se servent d'un gros rouleau de bois à six faces, des deux bouts duquel sortent deux pointes de fer posées sur deux moutons de même matiere; à deux des faces de dessous de ce rouleau sont attachez six sceaux en pyramides & percé par le bas, & un Indien remuë continuellement ce rouleau; en sorte que quand les sceaux se levent d'un côté les autres s'abaissent, en continuant toujours de la même façon jusqu'à ce que cette eau soit chargée de beaucoup de mousse, alors ils y jettent dedans avec une plume tant soit peu d'huile d'olive, c'est à dire que sur une cuve qui rendra soixante-dix livres d'Inde, & tel que nous le vendons, il y peut entrer une livre d'huile, aussi-tôt que cette huile y a été jettée, cette mousse se separe en deux, au travers de laquelle on voit paroître quantité de petit grumeaux comme ceux qui se voyent au lait qui est tourné, alors on cesse de la battre pour la laisser reposer, & quand elle a été assez reposée, on débouche le tuyau de la batterie, afin d'en faire sortir l'eau qui est claire, & d'en pouvoir retirer la fécule, qui est au fond de la batterie en forme de bouë, ou de lie de vin, l'ayant retiré ils la mettent dans des chausses de draps, pour en tirer le peu d'eau qu'il pourroit y être resté, alors ils la portent dans des caisses d'un demy pouce de haut pour la faire secher, & étant seche est ce que nous appellons Inde, & ce nom a été donné à cette fécule, selon toutes les apparences, à cause qu'elle vient des Indes. Autrefois les Indiens faisoient l'Inde dans de certains étangs faits en forme de bassin, qu'ils accommodoient auparavant avec de la chaux, qui égaloient en dureté le marbre, & y prenoient bien moins de precautions qu'aujourd'huy, soit que l'on n'y fut pas si difficile, ou qu'ils fissent de leurs mieux.

On doit être desabusé de croire, ainsi que le marque Mathiole sur Dioscoride, qui dit qu'il y a deux sortes d'Inde, l'un qui croit de soy-même comme une écume de canne d'Indie quand elle germe; l'autre se fait des teintures, & est une écume rouge nageant sur les chaudieres, laquelle les Teinturiers ramassent & sechent, non plus qu'à quelques-autres balivernes qu'il rapporte sur ce sujet, pour dire que l'on doit choisir l'Inde Serquisse en morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, ny trop tendre ny trop dur, haut en couleur, c'est à dire d'un violet, foncé, leger & flottant sur l'eau, d'où luy est venu le nom d'Inde flottante, & qu'étant cassé il n'y paroisse point de petites taches blanches; qu'au contraire ils y paroissent de petites paillettes de couleur d'argent: finalement qu'il soit cuivreux, c'est à dire qu'en le frottant avec l'ongle, sa couleur blüe se change en rougeatre, & qu'il soit le moins rempli de menu qu'il sera possible.

Nous n'avons point de marchandises plus sujettes à être falsifiées que l'Inde, lorsqu'il est à un haut prix, comme il est aujourd'huy; car si je voulois les rapporter tous icy, j'aurois assez dequoy en faire un cayer entier: ce que je n'ay pas jugé à propos, puisqu'il sera facile de distinguer celuy qui sera de la bonne

qualité avec celuy qui ne le fera pas , par ce que j'en viens de dire.

Inde en
marons ou
Indigo
d'Agra.

Outre l'Inde platte de Serquisse , nous avons encore l'Inde en marons , que nous appellons Indigo d'Agra , qui est presque d'une aussi bonne qualité que l'Inde Serquisse ; mais comme sa figure n'accomode pas tout le monde, c'est ce qui fait qu'il n'y a gueres que les Teinturiers qui s'en servent Il nous vient encore quantité d'autres sortes d'Inde, qui ne differe que suivant les lieux où il a été fabriqué ; & suivant les precautions que ceux qui l'ont préparé y ont apporté , & suivant la jeunesse ou la vieillesse de l'herbe dont il a été fait ; car l'Inde qui est fait des feuilles de l'anil de la premiere cueillette est meilleur que celuy de la seconde : & la seconde est meilleur que la troisième ; car plus la feuille a été employée jeune plus l'Inde en est beau , étant d'un violet plus vif & plus brillant.

L'usage de l'Inde est pour la teinture & pour les blanchisseuses , qui s'en servent pour mettre dans leurs linges. Les Peintres s'en servent broyé avec du blanc pour peindre en bleu ; car s'il étoit employé pur il deviendroit noir , & broyé avec du jaune pour en faire du vert. Quelques Confiseurs & Apoticaire s'en servent , fort mal à propos, pour colorer du sucre, pour le vendre ensuite pour Conserve ou Sirop de violette, en y ajoutant de la poudre d'iris : à quoy on pourra facilement remedier, en y mettant le prix & l'achetant d'honnêtes gens.

CHAPITRE XI.

De l'Indigo.

L'Indigo est aussi une fécule tiré de l'anil , & qui ne differe de l'Inde , comme j'ay dit cy-devant, qu'en ce qu'il est fait de toute la plante, c'est à dire des tiges & des feuilles. Si nous avons bien de sortes d'Inde nous n'en avons pas moins d'Indigo ; mais comme je ne pretends parler que de ceux qui sont reçus dans le negoce, je diray que le plus parfait est celuy qui porte le nom de Gatimalo , qui vient des Indes Orientales , lequel pour être de la bonne qualité il doit être léger, moyennement dur, bien cuivreux & flottant sur l'eau ; & en un mot, qui approche le plus des qualitez de l'Inde que faire se pourra.

Indigo
Gatimalo.

La seconde sorte d'Indigo est le Saint Domingue, qui ne differe du Gatimalo qu'en ce que la couleur n'en est pas si vive & n'est si cuivreux.

Indigo de
S. Domin-
gue.

Le troisième est l'Indigo de la Jamaïque, qui nous vient d'Angleterre.

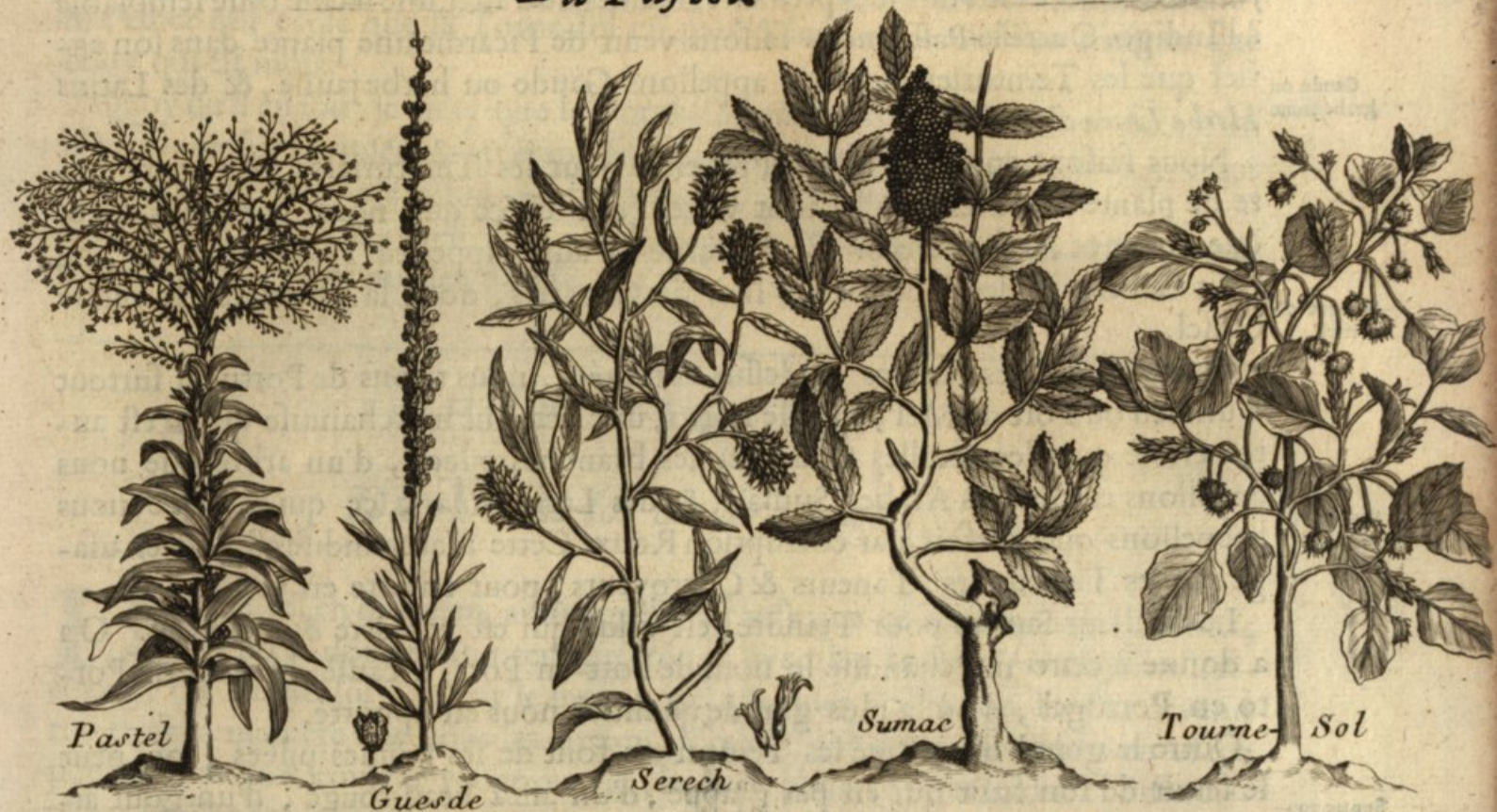
Indigo de
la Jamai-
que.

Le quatrième est l'Indigo des Isles, & tous ces Indigots ont plus ou moins de qualité, suivant qu'ils sont plus ou moins purs ; car ceux qui le fabriquent ont assez de malice pour y mélanger du sable & de la terre , mais la fourberie sera fort facile à connoître, en ce que l'Indigo qui est pur doit brûler comme de la cire, & l'Indigo se brûle, & la terre ou le sable restent. M. Tavernier marque dans son Livre à la page 242. que la poussiere de l'Indigo est si subtile & si penetrante, que ceux qui le criblent sont obligez d'être masquez, & de boire de temps en temps du petit lait ; & pour confirmer son dire, & pour faire voir la penetration de la poussiere de l'Indigo, il dit avoir mis plusieurs fois un œuf le matin auprès des Cribleurs d'Indigo, & le soir quand il venoit à le casser le dedans étoit tout bleu.

Indigo des
Isles.

L'Indigo n'a autre usage que pour la teinture.

C H A P I T R E XII.

Du Pastel

Nous cultivons en France, surtout proche de Toulouse, une plante qui est appelée des Latins *Isatis*, & de nous Guesde ou Pastel. On tire de cette plante une marchandise qui a quelque rapport à l'Indigo, non pas de la manière que l'on nous l'apporte, étant comme de la terre, mais à celle que l'on en pourroit faire si on préparoit les feuilles du Pastel, comme on fait celle de l'Anil.

Ce Pastel est une marchandise extrêmement pesante, & qui est comme de la terre, & dont se servent les Teinturiers. Pour faire ce Pastel on coupe les feuilles jeunes de la Gaude à la fin de Février ou au commencement de Mars, & ensuite on porte ces feuilles dans des endroits pour les échauffer & consommer en elles mêmes, en arrosans d'eau, les remuant deux fois la Semaine, & lorsque cette herbe est reduite en manière de terre, & est devenuë seche, ils la rangent en un coing pour remettre les feuilles de la même plante qui a repoussé, & après l'avoir préparée de même que la première ils la mêlent avec, & en trois & quatrième lieu ils recourent les feuilles qui ont encore repoussé, si bien que depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Septembre ils coupent le Pastel quatre fois, c'est ce qui fait que le Pastel est d'une si méchante qualité, & est si rempli de terre; car si on nous envoyoit du Pastel fait de la première cuitte, il auroit plus de qualité que celui où la coupe du mois de Septembre a été mêlée, tant parce que les feuilles en sont plus dures, & qu'ils sont remplis de sable & de gravier, causé par les pluyes & des vends qu'ils endurent pendant cette saison.

Les Teinturiers qui consomment cette marchandise en font secher l'écume,

Florée
d'Inde.

qui étant sèche a assez de rapport en couleur à l'Inde, & qui est ce que nous vendons sous le nom de floré d'Inde, & ce qui a donné occasion aux Auteurs qui n'avoient aucune connoissance dans la marchandise, de prendre cette écume pour véritable Inde, comme d'Alechamp & autres. On pourra voir par cette présente description, comme il sera peut-être possible de pouvoir tirer des jeunes feuilles, c'est à dire des premières feuilles du Pastel, une fécule blüe semblable à l'Indigo. Outre le Pastel nous faisons venir de Picardie une plante dans son entier que les Teinturiers & Nous appellons Gaude ou herbe jaune, & des Latins

Gaude ou
herbe jaune*Herba Lutea* ou *Luteola*.Sereque ou
Orisel.

Nous faisons encore venir de Provence pour les Teinturiers, une autre sorte de plante dont les feuilles sont vertes, qui est ce que nous appellons Sereque, du mot Arabe Sereth. Cette plante est aussi appelée Herbe à jaunir, ou petit Genest, & des habitans des Isles de Canaries, dont la première est venue Orisel.

Sumac de
port en
port.

Outre toutes ces plantes cy-dessus nommées, nous tirons de Portugal surtout d'un lieu ou Port de Mer, appelé Porto, une certaine marchandise qui n'est autre chose que des feuilles & des jeunes branches pilées, d'un arbre que nous appellons comme les Arabes Sumac, & des Latins *Rhus*, ce qui fait que nous l'appellons quelquefois par corruption Roux. Cette marchandise est fort en usage par les Teinturiers, Taneurs & Corroyeurs, pour teindre en vert.

Le meilleur Sumac pour Teindre, est celui qui est verdâtre & nouveau. On a donné à cette marchandise le nom de Port-en-Port, à cause du Port de Porto en Portugal, d'où la plus grande quantité nous est apporté.

Sumac rou-
ge.

Outre le grand usage que les Teinturiers font de ses feuilles pilées, on peut se servir de son fruit qui est par grappe, d'un assez beau rouge, d'un goût aigrelet, & fort agreable pour la guerison des cours de ventre, étant boüillie dans de l'eau avec de l'écorce de grenade, comme d'un remede tres-sur & expérimenté. Ces grappes égrenées & séchées, sont ce que nous appellons Sémence ou Graine de Sumac, qui ont la même propriété que celui en grappe, à la réserve qu'ils n'agissent pas avec tant de force à cause de leur sécheresse; & pour la guerison de cette maladie on ne se doit servir que du Sumac nouveau, en ce que dès qu'il a plus d'un an, son goût aigrelet & sa qualité astringente se perd.

C H A P I T R E XIII.

De l'Orseil d'Hollande, ou Torne-sol en Pâte
& en Pierre.

L'Orseil d'Hollande, suivant ce que j'en ay pû apprendre, est une Pâte faite avec le fruit d'une plante que les Botanistes appellent *Heliotropium Tricoccom*, & de nous Torne-sol, qui croit en quantité en divers endroits de la Hollande, de la perelle, de la chaux, & de l'urine, & après avoir accommodé ces quatre Drogues ensemble, ils les mettent dans des petits barils d'environ trente livres. Ce Torne-sol ne vient guere jusqu'icy, en ce qu'il en vient de Lyon & d'Auvergne, qui est presque aussi bon. Ceux qui font le Torne-sol en pâte,

ne le vendent pas toujours mols, mais en forme de petits pains quarrez, & après avoir été séchez, est ce que nous appellons Torne-sol en Pain ou en Pierre, & comme on peut mélanger dans cette pate étant nouvellement faite, ce que l'on veut, les Hollandois ou autres ne manquent pas d'y jeter dedans quantité de sable, tant pour en augmenter le poid que pour en faire bon marché, & c'est ce qui cause que le Torne-sol en pain & sec, est à meilleur compte que celui qui est mols.

Torne-sol
en pain &
en pierre.

Quoy qu'il en soit, je diray que le Torne-sol en Pierre doit être bien sec, d'un bleu tirant sur le violet, & qu'étant frotté sur un papier le rende bleu, étant beaucoup meilleur que celui qui fait rouge.

Le Torne-sol en Pierre est aussi employé par les Teinturiers, les Cartiers, & autres qui s'en servent au lieu d'Inde

CHAPITRE XIV.

Du Torne-sol en drapeau.

LE Torne-sol en drapeau, ainsi appelé à cause que ce n'est que des chiffons, à qui l'on a donné une teinture rouge avec les fruits d'*Heliotropium Tricoccom*, ou Torne-sol, & par le moyen de quelques acides on les fait devenir rouge de la maniere que nous les voyons. Ces chiffons rouges sont fort en usage pour donner une couleur rouge au vin, lesquels pour ce sujet seront choisi véritables Hollande, les plus chargés de teinture, les plus secs, & les moins crasseux, & les moins moisi que faire ce pourra. On doit en délayer un petit morceau dans de l'eau, pour voir s'il ne fait point violet; car celui qui teint en cette couleur n'est propre à rien.

Nous en faisons venir aussi quantité du côté de Galargue en Languedoc, où se fait presque tout celui que nous vendons, tant parce que les campagnes d'autour de Nîmes & de Montpellier, produisent quantité de ce torne-sol, que parce que quand il a été bien fait, & qu'il teint les liqueurs aqueuses en rouge, il est aussi bon que celui d'Hollande, mais comme celui d'Hollande est ordinairement meilleur, c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à celui de Galargue, ou autres endroits de Languedoc.

Il est à remarquer icy que le fruit de l'*Heliotropium Tricoccom*, fait un assez beau bleu; mais d'abord que l'on jette dessus le moindre acide il rougit, c'est pour ce sujet que quand on veut sçavoir s'il y a de l'acide dans quelque chose, on n'a qu'à y jeter de cette teinture, ou frotter l'acide sur ce qui aura été teint avec le suc de ces fruits.

De l'Orseille de Lyon.

L'Orseille de Lyon est une pâte composée de perelle, de chaux vive & d'urine. Quelques-uns y mettent une teinture de bois de bresil, afin de luy donner un plus bel œil, & la faire d'un rouge plus foncé.

Cette Orseille se fait en quantité devers Lyon & même en Auvergne, il doit être bien foncé; & qu'étant frotté sur du papier la couleur en soit vive.

Son usage est pour les teinturiers pour orsiller leurs Ouvrages, & l'Orseille n'est permise qu'aux teinturiers du petit teint.

CHAPITRE XV.

Du Tabac.

LE Tabac, ainsi appellé à cause qu'il s'en trouve quantité dans l'Isle Tabaco, & à qui quelques-uns ont donné le nom de Nicotiane, à cause de M. Jean Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui en a apporté le premier en France à la Reine, ce qui luy a fait donner aussi le nom d'Herbe à la Reine. Elle est appellée aussi Buglose entartique, à cause que cette herbe croît en grande abondance dans les Isles; & Herbe Sainte, à cause de ses grandes proprietes: & finalement Petun, qui est le nom que les Indiens luy ont donné, & qui est son premier & veritable nom.

La Plante du Petun ou Tabac, est presentement fort commune en France, y ayant peu de jardins où il ne s'en trouve. Je ne m'arréteray point à vouloir décrire ce que c'est que cette plante, y ayant quantité d'Auteurs qui en traitent, aussi-bien que de ses hautes proprietes, que chacun estime être plus ou moins

grande, suivant que cette marchandise luy plaît, & est à son goût.

Si la vente du tabac nous étoit encore libre comme il y a une quinzaine d'année j'en aurois parlé plus au long; mais comme il ne nous est permis que de vendre de celuy que nous sommes obligez d'acheter au bureau à ce destinez; c'est pour ce sujet que je ne parleray que de ces differens noms.

Nous achetons des Fermiers du Tabac, de deux sortes de Tabac: sçavoir, en corde & en poudre. Celuy en corde est distingué sous plusieurs noms; sçavoir, sous celuy de tabac de Bresil, qui est un tabac noir de la grosseur du doigt: le second est celuy à l'andoüille, qui est un Tabac en feuille seche & rougeatre, de la grosseur d'une grosse canne, ou d'une moyenne andoüille, d'où est venu son furnom. Il y a encore un autre Tabac à l'andoüille qui vient d'Hollande: Le troisiéme est le petit briquet ou Tabac de Dieppe, qui est aussi en corde noire, de la grosseur du petit doigt d'un enfant, ou environ. Il y a de plus le Briquet d'Hollande, & de quantité d'autres sortes de Tabac, comme ceux de Virginie, de Verine, de S. Domingue, & autres.

A l'égard des Tabacs en poudre, parfumez ou non parfumez, il y en a de tant de sortes qu'il me seroit impossible de les tous expliquer; c'est pourquoy je n'en diray rien, me contentant de rapporter ce que le Pere R. P. du Tertre en a écrit, qui est que les habitans des Isles cultivent communement quatre sortes de Petun. Sçavoir, le Petun Verd, le Petun à Langue, le Petun d'Amazonne, & le Petun Verine, ou Petun musque. Les Sauvages appellent toutes ces especes de Petuns, sans aucune distinction Yoly. Le Petun Verd est le plus beau & de plus belle apparence. Ses feuilles ont un bon pied de large & deux de long, mais pour l'ordinaire il déchet beaucoup à la pente, & n'est jamais de grand rapport. Le Petun à la langue, appelé ainsi, à cause que sa feuille étant longue de deux pieds, & large d'une paume, semble avoir la forme d'une langue, & est d'un tres-grand rapport, & ne déchoit nullement à la pente. Ces deux premiers sont ceux de qui l'on fait le plus commun débit. Le Petun de Verine est plus petit que les deux precedens. Ses feuilles sont un peu plus rudes, plus ridée, & plus pointuë par le bout que celle des autres. Il rapporte le moins de tous, & déchoit le plus à la pente, mais il est le plus estime & le plus cher; parce que non seulement sa feuille sent le musc, mais même la fumée, quand on la brûle, en est tres-agreable, où celle des autres est tout à fait insupportables à la plupart du monde. On a remarqué de plus, qu'une seule plante de ce Petun communique sa qualité à quatre autres, les fait passer pour Petun de Verine, c'est ce qui se pratique communement dans les Isles, autrement on n'y trouveroit pas son compte. Pour le Petun des Amazones il est plus legers que tous les autres. Sa feuille est arondie par le bout, & non en pointe comme les autres, & les petites côtes & nerveures qui sont des deux côtez de la feuille, ne biaisent pas vers la pointe, mais elles la traversent au droit fil. Ce Petun est de tres-grand rapport, mais étant nouveau fait, il est malfaisant, fade au goût, & fait vomir sur le champ ceux qui en prennent, mais à mesure qu'il vieillit cela le corrige, & il devient tres-excellent au bout de deux ans.

Or quoyque la maniere de cultiver & de faire le Petun, soit commune aux habitans des Isles, elle ne l'est pas à plusieurs personnes curieuses de l'Europe, pour la satisfaction de laquelle je la décriray le plus succinctement qu'il me sera possible.

On sème premierement la graine que l'on mêle avec cinq ou six fois autant de cendre que de graine, afin de la semer plus claire si-tôt qu'elle commence à

lever. On la couvre tous les matins de branchage pour la garantir des ardeurs du Soleil, qui la brûleroit entierement pendant le temps qu'elle est à atteindre sa perfection convenable pour la replanter. On prepare le jardin où l'on doit faire la levée, c'est à dire sa recolte, en defrichant, coupant, & brûlant les bois qui sont sur la terre, ce qui n'est pas un petit travail. Où bien si on veut faire sa levée dans une terre déjà découverte, on la purge, & on la nettoye entierement de toutes sortes d'herbes.

Le Jardin étant bien préparé on leve la plante en un temps de pluye, afin qu'elle reprenne avec plus de facilité, puis on les plante toutes à la ligne. L'ordre que l'on tient en les plantant est telle qu'il faut qu'il y aye trois pieds de distance entre deux plantes, & autant entre deux rangs; de sorte qu'un jardin de cent pas en quarré doit tenir dix mille plantes de Petun: chaque personnes doit tout au moins entretenir & cultiver trois milles plantes de Petun, & avec cela cultiver ses vivres; ce qui luy peut apporter environ mil ou quinze cent de Petun; étant planté il faut avoir soin de tems en tems d'empêcher qu'il n'y croissent point de mauvaises herbes; lorsque la plante est prette à fleurir on l'arrête tout court, la coupant à hauteur du genoüil, puis on ôte les feüilles d'enbas qui traînent à terre, & on ne laisse que dix ou douze feüilles de Petun sur la tige, laquelle on émonde soigneusement tous les huit jours, de tous les rejettons qu'elle pousse au tour des feüilles; desorte que ces dix ou douze feüilles se nourrissent merveilleusement, & viennent épaisses comme un cuir; pour voir s'il est meür on plie la feüille, laquelle si elle se casse en la pliant il est temps de la couper, étant coupée on la laisse fanner sur la terre, après on l'attache avec de certaines liasse de Mahot, qu'on enfile dans de petites verges; desorte que les plantes ne se touchent point, & on les laisse secher à l'air, quinze jours ou trois semaines; cela fait on arrache toutes les feüilles de la tige, puis on tire la côte qui est au milieu de la feüille, & l'ayant un peu arrosée d'eau de mer, on la tord en corde & puis on la met en rouleaux.

On tire du Tabac par le moyen de la distillation & du phelgme de vitriol, une liqueur qui est fort vomitive, & propre pour guerir des dartres & la galle, en s'en frottant legerement. Le même Tabac mis dans une cornuë, on en retire une huile noire & puante, qui a à peu près les mêmes qualitez. On tire aussi du Tabac un Sel qui est fort sudorifique, pris depuis quatre grains jusqu'à dix dans une liqueur convenable.

Il y a quantité d'autres sortes de feüilles que nous pourrions vendre si nous en avions, comme le Betel, ou Tembul, qui est les feüilles d'une plante rampante, & de laquelle les Indiens font une espece de dragée avec de l'Areca, & des huitres brûlées. Le Coca qui est les feüilles d'un petit arbrisseau assez semblables à celles du myrthe, dont les Occidentaux se servent de la même maniere que les Orientaux, font du Betel, & les Europeens du Tabac. Les habitans du Perou se servent des feüilles du Coca en deux differentes manieres. La premiere en en composant des dragée avec des huitres brûlées, pour se garantir de la faim & de la soif pendant la journée. La seconde, en les mélangeant avec les feüilles du Tabac, pour rendre les gens fous, & leur faire faire mille extravagances.

L'Alcanna ou Cyprus, qui sont les feüilles d'un arbrisseau qui croit en quantité dans l'Egypte & dans le Levant, & qui sert aux Indiens à se peindre les ongles & le cheveux en jaune, detrempé dans de l'eau; & pour se le peindre en rouge, dans du vinaigre, suc de citron, eau d'alun ou autres acides.

Des

Liqueur,
huile noire
& sel de
Tobac.

Betel.

Coca.

Alcanna.

Des bayes de l'Alcana ou Cyprus, les Egyptiens en tirent une huile qui est appelée huile de Cyprus, qui est tres odorante, & fort propre pour adoucir les nerfs. Plusieurs personnes m'ont assuré que l'Alcana ou Cyprus des Egyptiens, est ce que les Botanistes appellent *Ligustrum Aegyptiacum*, & nous Troefne d'Egypte, ainsi de beaucoup d'autres. Il est icy à remarquer qu'il y a quantité d'autres sortes d'herbes que nous ne vendons point, à cause que nous avons des Herboristes qui en font métier & marchandise; ce que les Droguistes des autres villes de France sont obligez de vendre, n'ayant point dans leurs Villes de ces vendeurs d'herbes, ce qui n'est pas une petite peine aux Apoticaire qui sont quelquefois obligé de faire trois ou quatre lieues pour avoir une poignée d'herbe recente; mais en recompense les connoissent mieux que ceux de Paris, qui se fient à des Herboristes qui leurs donnent souvent l'une pour l'autre.

Huile de Cyprus.

Outre toutes les feüilles & tout ce que l'on en peut tirer, dont j'ay parlé cy-devant, nous vendons de plus une petite graine d'un rouge foncé, de la grosseur d'une tête d'épingle, qui se trouve sur la racine de la grande Pincpernelle, dont se servent les Teinturiers sous le nom de Cochenille de graine, ou Silvestre. A l'égard de la plante elle est si commune que je n'ay pas jugé à propos de la faire graver.

Cochenille Silvestre.

Cette Cochenille doit être nouvelle, seche, grosse, la plus haute en couleur, & la moins sale que faire se pourra.

Les Plantes de France qui sont comprises au nombre des Drogues sont le Scordium ou Chamaras, le Calamante de montagne, le Chamedris ou Germandré, le Chamæpythis, ou Jue musquez, le Pratium Album, ou Marube blanc, l'Auronne mâle & femelle, l'Absinthe grande & petite, l'Asplenium ou Cate-rac, la Betoine, la Cariophyllata, ou Benoiste, la Camomille, la Clematis Daphnoides, ou la Pervanche, la Cuscute, la Cinoglose, ou Langue de Chien, l'Eupatoire, l'Herniaria, ou Turquette, le Millepertuis, la grande & petite Centauree, le Melilot, l'Armoise, ou Herbe de S. Jean, la Manthe, la Melisse, le Basilic, l'Origan, le Pouliot, la Sariete, l'hissope, la Scabieuse, le Serpolet; ainsi de quantité d'autres sortes d'herbes, dont je n'en diray rien, par la raison que tous les Auteurs qui ont Traité des Plantes, en ont assez amplement parlé, où je renvoye le Lecteur.

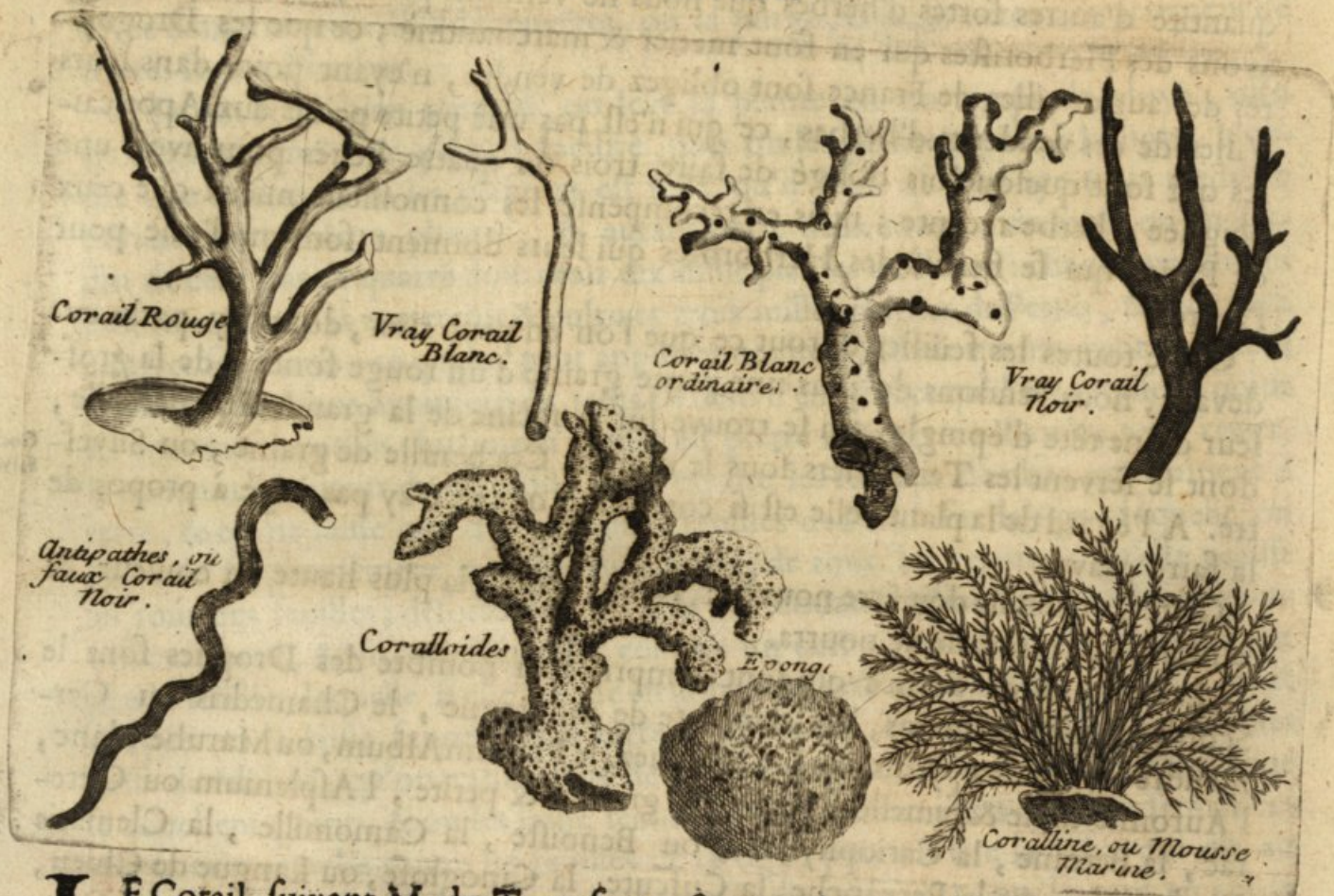
Si nous ne vendons pas à Paris de ces sortes de Plantes, à cause des Herboristes, nous en vendons les Sels fixes, essentiels & volatils, entre-autres ceux de Chardon benit, d'absinthe, d'Armoise, de petite Centaure, de Melisse, de Sauge, de Romarin, de Chicorée, d'Oseille, de Féve, & de quantité d'autres sortes. Et un mot, il nous est permis de vendre tous les sels que l'on peut tirer des plantes, comme étant un fait de Chimie.

A l'égard de leurs choix le meilleur que j'en puis donner, c'est de les acheter d'honnêtes gens, incapables de donner l'un pour l'autre, & d'y mettre le prix, étant impossible d'établir ces sels à des prix si modiques, qu'il y en a qui vendent moins la livre, que d'honnêtes gens auroient peine d'en donner une once. Ce qu'ils font par le moyen du Salpêtre qu'ils mettent dedans, ou par le moyen du Sel Policreste qu'ils reduisent en poudre, & ensuite qu'ils mettent dans plusieurs Bouteilles, à qui ils adaptent plusieurs noms, & qui neanmoins font la même chose, à quoy il faut bien prendre garde pour ceux qui seront contre-faits avec le Salpêtre, ils seront facile à connoître, en ce qu'il n'y a qu'à les mettre sur un charbon allumé, s'il petille c'est une marque qu'ils sont mélangés de Salpêtre, & s'il ne petillent pas, c'est une marque qu'ils sont sans addition.

X

CHAPITRE VI.

Du Corail.



LE Corail, suivant M. de Tornefort, est une plante qui naît dans le fond de la mer. Elle n'a point de feuille, & l'on ne connoît n'y sa fleur ny sa graine; cependant elle est attachée aux rochers par une maniere de racine; elle est couverte d'une écorce parsemée de pores étoilez qui descendent jusqu'au bas, elle est divisée en branches, on y découvre des rayes qui semblent indiquer ses fibres. Enfin elle se multiplie incontestablement par sa semence. Tout cela favorise le sentiment de ceux qui mettent le Corail au nombre des plantes. On convient aujourd'huy qu'elle est dure dans la mer. La mollesse de son écorce, qui est d'ailleurs glissante & presque huileuse, a peut être trompé ceux qui ont écrit que toute la plante étoit molle. Cette écorce est une croute tartareuse, rouge sur le Corail rouge, & blanche sur le Corail blanc. Les extremités des branches du Corail sont molles, aussi arondies en petites boules grosse comme une groseille rouge, divisez ordinairement en six cellules, remplie d'une humeur blanche comme le lait, que rendent les especes de Titimale: elle est grasse, acre, & astringente. L'on y découvre le goût du poivre mêlé de celui de la chataigne, mais c'est lorsqu'elles sont encore molles & fraîches. On ne trouve que de l'astringence dans les seches. On appelle ordinairement ces petites boules les Fleurs de Corail, mais on auroit plus de raison de les nommer les Capsules de cette plante; car les Auteurs modernes ont remarqué que le suc blanc qu'elles répandent, produit des plantes de Corail sur quelques corps qu'il tombe, & sans parler du Corail que l'on montre à Pize, qui est attaché naturellement sur un crane humain. J'en ay une piece assez considerable, qui a pris naissance sur un plat de fayence cassé.

Il n'y a proprement que trois especes de Corail qui soient en usage dans la medecine : Sçavoir, le Corail rouge, le vray Corail blanc ordinaire, il faut rapporter au rouge celui qui est de couleur de rose, ou couleur de chair. Le vray Corail blanc, qui ne differe du rouge que par la couleur, est le plus rare & le plus cher. On employe ordinairement pour le blanc. Cette espece que Jean Bauhin appelle *Coralium album officinarum occulatum*, à cause qu'elle est percée de differends trous comme les especes du Madepore. Le Corail noir, que l'on appelle antipathes, n'est d'aucun usage. Il paroît même d'une nature differente de celles des autres.

On pêche le Corail dans la Mediteranée, sur les Côtes de Provence, proche Toulon, au Cap de Creus, entre Colioure & Roses, sur les Côtes de Catalogne dans le détroit, qui se trouve entre la Sicile & l'Italie, vers le Bastion de France, & en quelques autres endroits, comme aux Côtes de Sardaigne, à l'Isle de Corse & de Majorque, ainsi du reste.

La pêche du Corail, suivant M. Tavernier, se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet. Et on y employe d'ordinaire deux cens barques, quelques années plus & quelques années moins. On les bâtit le long de la Riviere de Gennes, & elles sont fort legeres; elles portent grands voiles pour aller plus vîtes, n'y en ayant point sur la Mediteranée qui en portent tant, & ne se trouvant point de Galeres qui les puissent atteindre. Il y a sept hommes sur chaque barque, avec un petit garçon pour les servir. On ne fait cette pêche que depuis vingt-cinq milles jusqu'à quarante milles de la terre, où ils croient qu'il y a des roches, & ne s'avancent pas davantage en mer de peur des Corsaires, qu'il évitent quand ils les rencontrent à force de voiles.

Comme le Corail croit sous des roches creuses où la mer est profonde, c'est icy l'artifice dont on se sert pour l'avoir. Les Pêcheurs attachent deux chevrons en croix, & mettent un gros morceau de plomb au milieu pour les faire aller au fond, puis ils attachent du chanvre touffu autour des chevrons, qu'ils tortillent negligemment, gros comme le pouce, & attachent ce bois à deux cordes, dont l'une pend à la prouë & l'autre à la poupe de la barque, ensuite ils laissent aller ce bois au courant le long de ces roches, & ce chanvre s'entortillant au tour du Corail, il est besoin de quelquefois de cinq à six bateaux pour retirer les chevrons, & en faisant cette grande force si un des cables vient à se rompre tous ces rameurs sont en danger de ce perdre. C'est un métier de grand risque, & en arrachant ainsi de force le Corail, il en tombe dans la mer autant qu'ils en tirent, & le fond étant d'ordinaire plein de vase, ce Corail s'y ronge de jour en jour, comme nos fruits sur la terre sont rongez de vers; de sorte que plutôt il le tirent de la vase moins il est gâté.

De tous les Coraux il n'y a guere que le rouge qui soit en usage, tant pour employer en medecine que pour divers autres ouvrages où il est requis, & de tous les Peuples qui estiment le Corail, ce sont les Japonois & autres Nations. Ils n'estiment que le Corail rouge, lequel pour être de la qualité requise doit être gros, uni, luisant, en belles branches, & d'un tres-beau rouge, & rejeter celui qui est en petits fragmens, dont la superficie est couverte d'une matiere tartareuse, ou autres corps étrangers. Neanmoins je diray que lorsque c'est pour reduire en poudre, il n'importe qu'il soit en petits morceaux, pourveu qu'il soit de la qualité cy-dessus.

On tire du Corail rouge par le moyen des acides, une teinture que l'on fait cuire ensuite en consistance de Sirop, qui est ce que quelques-uns appellent mal

Fausse teinture de Corail. à propos, teinture ou sirop de Corail, & à qui ils attribuent de grandes propriétés, ce qui est assez éloigné de la raison, en ce que la véritable teinture de Corail, doit être fait sans la participation d'aucun acide, & doit être tirée avec le beurre roussi, ou la cire blanche fonduë, & la teinture doit être retirée de ses graisses par le moyen de l'esprit de vin, & ensuite évaporée & reduite en consistance. Cette teinture est un admirable remede pour fortifier le cœur, & pour purifier la masse du sang; mais la grande difficulté qu'il y a, & le peu que l'on en tire, fait que je ne conseille à personne de s'y amuser.

Vraye teinture de Corail.

Magister & Sel de Corail.

Corail préparé.

On tire du Corail rouge par le moyen du vinaigre distillé, un magister & un sel qui a assez d'usage à cause de ses grandes propriétés. Enfin on tire du Corail quantité d'autres préparations, que je crois assez inutile, comme l'essence, l'esprit & autres, dont quantité d'Auteurs font mention, & qui sont plus ou moins estimez, suivant les mains des Charlattans d'où ils sortent, aussi-bien que quantité de diverses préparations de perles, ainsi le meilleur usage & la meilleur préparation que l'on peut faire du Corail, c'est de le broyer sur un porphyre, ou sur une écaille de mer, & étant réduit en poudre impalpable, en former des petits trochisques, qui est ce que nous appellons Corail préparé, & duquel on se peut servir comme d'un tres-bon Alkali, & peut-être employé dans toutes les compositions où il est requis.

Pour ce qui est du Corail blanc il a si peu d'usage en medecine, que cela ne merite pas la peine d'en parler. Neanmoins comme il a quelque usage on le doit choisir bien blanc, gros, uni, le moins porreux & crasseux qu'il sera possible. Quelques-uns tirent & preparent le corail blanc comme le rouge, & s'en servent aux mêmes usages.

CHAPITRE XVII.

Du Corail noir.

Antipathes **A**L'égard du Corail noir, le véritable est si rare qu'il est comme presque impossible d'en pouvoir trouver; car tout celuy que nous voyons n'est qu'une maniere de plante petrifié dans la mer, que quelques-uns ont nommé Antipathes, qui differe en tout du véritable Corail, en ce qu'il est leger, uni, luisant, & d'un tres beau noir de geest, & qui ressemble plutôt à de la corne qu'à du Corail, ce qui ne se rencontre pas au véritable Corail noir, en ce qu'il est pesant, d'un noir rougeatre & fort brutte, & quelque diligence que j'aye fait, il m'a été impossible d'en avoir qu'un petit morceau de la grosseur du bout du doigt, & de l'Antipathe, ou Corail noir ordinaire, j'en ay recouvert un morceau d'environ deux pieds de long, dont cy-dessus est la figure qui a été pesché au bastion de France, & apporté en France par M. de Sene interessé à la pesche du Corail.

Coraloides Pour ce qui est du Coraloides, ce n'est que du Corail blanc qui n'a pas reçu sa perfection, ainsi il n'est d'aucun usage, & ne sert que pour vendre à la place du Corail blanc, ce qui sera facile à connoître, en ce que les Coraloides sont gros, leger, & à moitié formé.

CHAPITRE XVIII.

De la Coraline.

LA Coraline, Mouffe marine, ou Bryon, est une plante qui vient dans la mer attachée aux roches, ou aux coquilles. On la conte ordinairement parmy les especes de mouffe de mer. Il s'en trouve de plusieurs especes, mais celle que l'on employe dans la medecine, & que l'on nous apporte du Bastion de France, & autres endroits de la mediteranée, est la seule qui soit en usage. C. Bauhin l'appelle *Muscus Coraloides Squammulis loricatus* pin pa. 364. Tab. icon pag. 813.

Cette Mouffe ou Coraline, a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce que l'on pretend qu'elle a la proprieté de faire mourir les vers.

A l'égard de son choix elle doit être verdâtre, & la moins remplie de menu que faire se pourra.

CHAPITRE XIX.

Des Eponges.

LEs Eponges sont une espece de Fungus, ou Champignon marin, qui se trouve attaché aux Rochers qui sont dans la mer.

Je ne m'arréteray point à rapporter icy ce que quantité d'Auteurs disent touchant les Eponges, les uns disant qu'il y en a de mâles & de femelles, & qu'ils ne sont ny Plantes ny Animaux, mais que c'est un Zoophyte, c'est à dire qu'elles tiennent des Animaux & des Plantes, pour dire que nous vendons de deux sortes d'Eponges: sçavoir les fines, qui sont celles à qui les Anciens ont donné le nom de mâle, & aux grosses celuy de femelle. La pluspart des Eponges que nous vendons, viennent de la Mediteranée, & il y a une certaine Isle dans l'Asie qui nous fournit une fort grande quantité d'Eponges. Cette Isle s'appelle Icarie, ou Nicarie, là où les garçons ne se marient point que l'on ne voye qu'ils sçachent ramasser des Eponges du fond ou du milieu de la mer; & pour cet effet, quand quelqu'un veut marier sa fille une troupe de Garçons se dépouillent nus, & se jettent en mer; & celuy qui dure le plus dans l'eau, & qui rapporte plus d'Eponge, est celuy qui épouse la fille, d'autant qu'ils payent leurs tribut au Grand Seigneur en Eponges.

Les Eponges les plus estimées sont les fines, qui pour être parfaites doivent être blondes, fines, legeres, que les trous en soient petits & serrez, les plus grosses & les moins remplies de pierres qu'il se pourra. A l'égard des grosses Eponges, plus elles approchent des qualitez des fines, plus elles sont estimées.

L'usage des Eponges est si connu, qu'il m'est inutile d'en faire aucune description. On se sert des Eponges fines, après avoir été coupées par tranches, & mise dans la cire blanche fonduë, & pressé dans une presse pour mettre dans les playes, afin de la faire agrandir. Ces Eponges ainsi accommodées, est ce que nous vendons aux Chirurgiens, & autres personnes, sous le nom d'éponges préparées.

Eponges préparées.

On calcine les Eponges, & la poudre que l'on en tire est fort propre pour nettoyer les dents. On trouve dans les grosses Eponges de certaines pierrettes, & autres corps étrangers, à qui l'on attribué étant pulverisé, la proprieté de guerir la gravelle.

Eponges calcinées.

Quelques-uns ont donné à ces pierres le nom de Cystheolithre, il y a quelques Auteurs qui assurent que les pierres d'éponges qui se rencontrent en forme d'amandes, étant broyées & prises dans quelques liqueurs convenables, sont propre pour faire mourir les vers des petits enfans. A l'égard du choix de ses pierres, elles en ont point d'autres que d'être veritables, & il n'y a que ceux qui les ont tirées des éponges qui en puissent répondre.

Pierres d'Eponges.

CHAPITRE XX.

Des Scilles.

Les Scilles sont des Oignons qui nous sont apportés d'Espagne ; où ils croissent en abondance, principalement des rivages de la mer ; il en vient aussi quantité en Normandie, sur tout auprès de Quilbœuf à dix-huit lieuës par de-là Roüen.

Ces Oignons sont de différentes grosseurs & couleurs, mais ceux que nous voyons ordinairement sont les Scilles rouges, que les anciens ont nommé femelle. Pour les blanches ils leurs ont donné le nom de mâle, mais nous n'en voyons que tres-peu.

Ces Oignons étant en terre poussent des feüilles larges, vertes & longues, & des fleurs en forme d'étoile d'une couleur blanche.

On choisira les Scilles nouvelles, pesantes, fermes, bien nourries, & prendre garde qu'elles ne soient pourries du côté de la tête, à quoy elles son fort sujettes. On se sert des Scilles dans la Pharmacie pour faire du vinaigre & miel, furnommée Scillitic, & pour faire des Trochisques, qui sont la premiere drogue de la Theriaque, & pour quelques Onguents ou Emplâtres, comme l'*Althea* & le *Diachylum magnum* & autres. Plusieurs personnes m'ont assuré que les Scilles qui se trouvent & que j'ay veu en Normandie, sont ce que les Botanistes appellent *Paneratium*, ce que je ne veult assurer pour n'en être pas certain.

On estime les Scilles, principalement le cœur, être un poison, c'est pourquoy quand on veut s'en servir on les fend en deux, & on en rejette les feüilles seches, & le cœur, & le milieu on l'expose à l'air, & quand elles sont seches on en fait le

vinaigre & le miel; & pour la Theriaque on en fait de même, mais au lieu de les exposer à l'air on les couvre de pâte, & on les fait cuire au four, surtout quand c'est pour en faire des trochisque, ainsi qu'il est décrit dans plusieurs Pharmacopée. Les Scilles sont extrêmement ameres, & leurs suc fort visqueux.

CHAPITRE XXI.

De la Soude.

LA Soude est un Sel gris que l'on nous envoie d'Alican, & de Cartagène en Espagne, en pierre de différentes grosseurs.

La Soude se fait d'une plante qui croit le long de la mer, que les Botanistes appellent Kali, & des Ouvriers qui la brûlent la Marie. Cette plante pousse une tige de la hauteur d'un pied & demy ou environ, garnie de petites feuilles étroites, ainsi que dessus est la figure. On sème cette herbe, & lorsqu'elle est parvenue à la juste grandeur, on la coupe & on la feine comme on fait icy le foin.

Lorsqu'elle est sèche les Espagnols font de grands trous dans terre en forme de carrière, ensuite dequoy ils jettent dedans une botte de cette herbe sèche à qui ils ont mis le feu, & après l'avoir jettée dans le trou ils en jettent d'autres par dessus, & lorsqu'elles sont bien allumées ils remplissent les trous de ses bottes d'herbes, & après l'avoir rempli ils le bouchent, & ayant laissé le tout ensemble pendant une espace de temps, tant pour le bien reduire en cendre que pour luy faire prendre corps, & la reduire en pierre de la maniere que nous la voyons, & après avoir debouché le trou, ils trouvent cette herbe brûlée & en pierre dure qu'ils sont obligez de casser, & de monter de la même maniere que l'on tire les pierres des carrieres.

Soude d'A-
lican, &
ses diffé-
rends
noms.

Nous vendons à Paris de quatre sortes de Soudes, à qui les anciens ont donné le nom de Salicore, ou Salicote, ou d'Alun Catin, dont la première & la plus estimée est la Soude d'Alican, laquelle pour être de la qualité requise, doit être sèche & sonante, d'un gris bluatre au dessus & au dedans, garnie de petits trous faite en forme d'œil de perdrix, & qu'en crachant dessus & porté au nez, elle ne sente point un goût de mer ou de marécage. On prendra garde aussi que les pierres ne soient point entourées d'une croute verdâtre, ny remplie de pierre, en ce que cette première defectuosité tache & gâte entièrement le linge; & la seconde luy augmente son poids, & tache aussi le linge suivant les pierres qui se sont trouvées dedans, principalement quand c'est de la brique. On prendra garde aussi que les balles n'en aye point été ouvertes, en ce qu'il y en a qui retirent les bonnes pierres & en mettent de méchante. On préférera celle qui est en petite pierre, de la grosseur des cailloux; à qui pour ce sujet on a donné le nom Cailloti, en ce qu'elle est ordinairement bonne, & qu'il y a beaucoup moins de risque qu'à celle qui est en grosse pierre, ou à celle qui n'est que du menu.

La Soude d'Alican est fort en usage par les Verriers, pour en faire le verre, en étant la baze aussi-bien que des émaux clairs, ainsi qu'il se verra cy-après.

Les Savoniers s'en servent aussi beaucoup, pour en tirer le sel qu'ils font entrer dans la composition du savon blanc & marbré; mais la plus grande quantité de Soude qui vient d'Espagne, se consomme à Paris ou aux villages circonvoisins, pour vendre aux Blanchisseuses qui s'en servent pour blanchir le linge.

On tire de la Soude par le moyen de l'eau commune, un sel blanc, qui est ce que l'on appelle Sel de Kali ou Alkali, qui veut autant dire que sel de Soude, en ce que Al est un mot Arabe, qui signifie Sel, & Kali, Soude. On remarquera icy qu'il n'y a que ce sel qui porte le nom de sel Alkali, quoyque le sel fixe de toutes les plantes peuvent être appellé sels Alkali, avec cette différence, que l'on doit ajouter au bout le nom de la Mante, comme par exemple le sel Alkali, d'Absinthe, de Centauré, & autres semblables. Ainsi les Marchands à qui on demandera du Sel Alkali, ne doivent donner autre chose que le sel de la soude. Il y en a qui prétendent que le véritable sel Alkali soit le sel de verre; mais ils se trompent, ainsi que je le feray voir au Chapitre du sel de verre, ce qui fera qu'ils se donneront de garde de le vendre pour sel Alkali.

La seconde sorte de Soude est la Cartagène, qui differe en bonté de celle d'Alican, parce qu'elle n'est pas si blüe, que les trous en sont plus petits, qu'elle a plus de croute, & que les balles en sont plus grosses.

La troisième est la Soude surnommée de Bourde, qui doit être entièrement rejetée, ne servant qu'à tromper ceux qui l'achettent, n'étant qu'une Soude d'une tres-méchante qualité. Cette Soude est ordinairement humide, d'une couleur noiratre, verdâtre, & fort puante.

La quatrième est la Soude de Cherbourg, surnommée de Varecq, qui se fait d'une herbe qui se trouve le long des côtes de la mer de Normandie. Cette soude, est aussi d'une tres-méchante qualité, étant fort humide, de la couleur & de l'odeur de Bourde, & toute remplie de pierre. Ces deux sortes de Soudes, avec celle qui sert des Savonneries qui est denuée de son sel, ne servent qu'à engager la conscience

science de ceux qui la vendent en poudre ou battuë, en détail, en ce qu'ils trompent les pauvres blanchisseuses qui l'employent; & comme ces Soudes n'ont presque aucun sel, ils y mêlent de la chaux, ce qui cause bien de la peine à ceux qui la battent & qui la mélangent, en ce que cela leurs mange la peau des doigts. Et de plus, c'est que cela casse & use si fort le linge, qu'il dure une fois moins que celui qui auroit été blanchi avec la Soude de la bonne qualité. Et comme ces deux sortes de Soudes sont toujours humides, il y en a qui ont des fours chez eux pour la faire secher. Ainsi de milles autres drogues qu'ils mettent dedans, tant afin de luy augmenter son poids, que pour en faire meilleur marché que les honnêtes Marchands, qui ne peuvent ce refoudre à faire toutes ces sortes d'abus. Je crois en avoir assez dit pour empêcher les Epiciers de mélanger la Soude, & autres marchandises, & par ce moyen auront leurs consciences libres, & y gagneront beaucoup plus que de s'amuser à tous ces mélanges, & seront cause que chacun la vendra également, & que personne ne sera trompé: & surtout les blanchisseuses qui sont de pauvres gens, qui le plus souvent n'ont que de l'argent pour avoir de la Soude, & encore la pluspart du temps il faut qu'ils mettent leurs hardes en gages. Et lorsqu'ils ont employé cette marchandise qu'ils ont eu tant de peine à avoir, ils sont contraints de la jeter, & de recommencer leurs lessives avec de plus grands frais que si elle n'avoit jamais été faite; ce qui leurs cause bien de la perte & du chagrin.

Il faut aussi d'un autre côté que ceux qui ont besoin de cette marchandise, n'y plaignent pas l'argent, en ce que le bon marché que l'on la demande le plus souvent, est la cause des malversations qui s'y font; ce qui n'est pas d'une petite consequence, puisque le public y est intéressé.

CHAPITRE XXII.

Du Sel de Verre.

LE Sel de Verre, que les Ouvriers appellent Salin, ou Ecume de verre, est une crasse qui se fait sur le verre lorsqu'il est en fusion; & cette écume ne provient que de la soude, ou des cendres dont les Verriers se servent pour faire le verre, en ce que les cailloux dequoy les Verriers se servent, ne rendent point d'écume.

Le Sel de verre doit être en gros morceaux, blancs dessus & dedans, pesant, le plus semblables à du marbre qu'il sera possible, & rejeter celui qui est crasseux, noirâtre & humide.

Le Sel de verre est fort en usage par ceux qui font l'émail blanc pour vernir la fayence, en ce qu'il ayde à vitrifier le sablon; & c'est une chose remarquable que le sel de verre ne peut servir aux Verriers, & les Fayenciers ont bien de la peine à s'en passer.

Après que l'on a ôté la grosse écume du verre, il s'en rencontre une autre dont on fait plusieurs Ouvrages, qui est ce que nous appellons Suin de verre. Sain de verre.



C H A P I T R E XXIV.

Du Cristalin.

ON entend par Cristalin le corps des verres brillans, ou émaux clairs, & qui est fait de soude d'Alican, & de sablon vitrifié ensemble. On donne à ce Cristalin la couleur d'aigle marine, en le colorant avec le vitriol de Chipre, ou cuivre rouge. On luy donne la couleur verte avec le cuivre jaune, ou de la limaille d'épingle. On luy donne la couleur de pourpre, en le colorant avec de la magalaisse ou du perigueur. Le rouge de gueule avec du cuivre rouge & rouïllure de fer. Le rouge clair avec du cuivre de rosette. Le beau rouge de rubis, avec de l'or & du cuivre de rosette. Le jaune, avec de la rouïllure de fer & de l'eau de la mer, quelques-uns y ajoutent le vis-argent, le fer & le plomb. La couleur d'Agathe, avec l'argent & le souffre. Le jaune de couleur d'ambre, ou Rocaille, avec le Minium. Le vert d'émeraudes, ou Rocaille, avec le cuivre jaune. Le couleur d'aimatistes, avec le perigueur.

Diverses
fortes d'E-
maux.

Rocaille.

Verre soufflé
ou brillant.

Ces différentes vitrifications étant fonduë au feu de lampe & soufflée, on en fait ce que nous appellons verre soufflé ou brillant; dont se servent les Orfèvres & Rocailleurs, pour mélanger avec les émaux faits d'étain. A l'égard de la connoissance de ces vitrifications, ou vert-brillant, il n'y a que ceux qui les emploient qui en puissent connoître la beauté & la bonté, surtout le beau rouge en ce qu'il perd sa couleur au feu.

C H A P I T R E XXV.

De l'Azur.

L'Azur en pierre ou Smalte, est une vitrification faite de soude d'Alican, de cendre gravelée, de sablon & de safre. On donne à cette vitrification une couleur plus ou moins foncée, suivant que l'on y a mis de safre, & c'est ce qui cause que nous avons des azurs ou émaux plus ou moins colorez. Les Allemands pulverisent ces vitrifications ou pierres, & en font ce que nous appellons Azur à poudrer. De cet Azur, étant broyé, on en fait de l'émail, qui est plus ou moins beau, suivant qu'il est fin & haut en couleur. Neanmoins les Hollandois nous envoient un émail d'un bleu fort pâle, qui est beaucoup plus estimé & plus cher que les autres émaux, & à cause qu'étant employé à l'huile il fait un assez beau bleu approchant de celui de l'Outremer, c'est pourquoy on luy a donné le nom d'Outremer commun ou d'Hollande.

Azur à
poudre.

Email.

Outremer
d'Hollande

On doit choisir l'Azur à poudrer sa bleux, bien grenu, & le plus foncé en couleur blüe qu'il sera possible, & les émaux communs les plus fins & les plus hauts en couleur qu'il se pourra. Pour l'Outremer d'Hollande, plus il est fin & pâle plus il est estimé, en ce que plus il est broyé, plus la couleur se perd, & plus sa couleur revient à l'employ.

Les Azurs & Emaux sont fort usité par les Peintres, quoy qu'il n'y aye point

de peinture plus difficile à employer, en ce qu'ils n'ont point de corps. On se sert aussi de l'émail, pour donner de la couleur à l'amidon, & en faire de l'empoix bleu.

CHAPITRE XXVI.

De l'Email en tablette.

L'Email en Tablette, ou Inde commun, est de l'Email en sorte, haut en couleur, de l'indigo des Isles & de l'amidon en poudre, & par le moyen d'une eau gommée on en fait une pâte platte que l'on coupe ensuite en tablettes, d'une grandeur & épaisseur raisonnable. Cette Inde sert à marquer les moutons; mais ce qu'il y a de fâcheux, c'est que quelques-uns le vendent à ceux qui ne s'y connoissent pas pour véritable Inde, ce qui sera néanmoins facile à connoître, en ce que cet Inde est en quarraux épais, d'un bleu verdâtre, & qui étant mis dans l'eau l'Email se precipite & se trouve en maniere de sable, ce qui ne se rencontre point dans l'inde de la bonne qualité.

CHAPITRE XXVII.

De la Roquette.

LA Roquette, ou Cendre du Levant, est de la Roquette brûlée & reduite en cendre. On l'appelle Cendre du Levant, à cause qu'elle est faite à S. Jean d'Acre à dix lieuës de Jerusalem, & à Tripoli de Syrie. La première est la plus estimée.

La Roquette n'a autre usage que je sçache, que pour les Savoniers & Verriers, qui s'en servent pour faire le savon & le cristal.

A l'égard de son choix il n'y a que les Ouvriers qui la puissent connoître après qu'ils en ont essayé. Celle de S. Jean d'Acre qui est la plus estimée, vient dans des sacs gris, & celle de Tripoli dans des sacs bleu.

Outre la Roquette on brûle, surtout en Lorraine, une herbe nommée fougere, & des cendres de cette herbe on s'en sert au lieu de Soude, pour faire les bouteilles surnommées de fougere.

Fin des Feuilles.





HISTOIRE

GENERALE

DES DROGUES.

LIVRE SIXIEME.

Des Fleurs.

PREFACE.



ES Fleurs sont des Boutons épanouïs de diverses couleurs & grosseurs, que pousse les vegetaux, & d'où naît & sort leurs Fruits & leurs Graines. Une Fleur est composée de trois parties: Sçavoir, l'enveloppe ou le calice, le feüillage & le fond, le cœur ou le milieu. Le mot de fleur vient du mot Grec Phlox, & du Latin Flos ou Flamma, qui signifie Flamme, en ce que l'on pretend que les Fleurs representent une espece de flame.

Outre les Fleurs de quelques plantes que nous vendons, je comprendray dans ce Chapitre les Fleurs ou leurs parties, & même ce que l'on en tire, comme aussi les vegetaux, qui n'ont point eu de place dans cet Ouvrage, n'ayant point de Genre, comme le Spicnard, l'Epitime, & autres semblables.



C H A P I T R E I.

De la Squenanthe.

LA Squenanthe, Stæcananthe, fleur d'Esquinant, ou de Jonc odorant, ou Pature de Chameau, est la Fleur d'une petite plante, ou pour mieux dire d'un Jonc qui croît en abondance dans l'Arabie heureuse, & au pied du Mont-Liban, d'où il nous est apporté par Marseille. Cette plante étant sur pied peut avoir environ un pied de haut. Elle a sa racine noueuse & fort petite, garnie d'un petit filament, dur, long & blanc, & de chaque racine sortent plusieurs tuyaux aussi durs, de la grosseur, figure, & couleur d'une paille d'orge, après lesquelles naît des petites fleurs veloutées tout au tour, & dont le fond est d'un rouge incarnat. Si bien que lorsque ce Jonc est en fleur, c'est une tres-belle plante à voir; & autant que cette fleur est agreable à la vûë, autant elle l'est au goût, ayant un goût chaud piquant & fort aromatique.

On nous envoie de Marseille la Fleur & le Jonc séparé l'un de l'autre: Sçavoir, le Jonc par petites boîtes, & la Fleur de la manière qu'elle a été cueillie, quelquefois nette, & quelquefois aussi bien sale. C'est pourquoy les Apoticairez curieux de faire de belles drogues, la mondent en la couvrant d'un drap, qui est un ouvrage assez ennuyeux. On doit aussi la choisir la plus nouvelle, & la plus vermeille qu'il sera possible.

A l'égard du Jonc on le doit choisir bien entier, le plus blond, & le plus approchant du goût de la fleur que faire se pourra.

La Squenanthe a quelque peu d'usage dans la medecine, mais son plus grand usage est pour la Theriaque. Comme cette fleur est ordinairement rare & chere, comme elle est presentement qu'il ne s'en peut trouver, on se doit servir à sa place du Jonc; mais quand elle ne l'est pas & que l'on en peut recouvrer, il faut se servir de la fleur & non du jonc, ayant beaucoup plus de vertu.

CHAPITRE II.

Des Roses de Provins.*Rose de provins*

Les Roses, surnommées de Provins, sont des fleurs d'un rouge foncé & velouté, que l'on nous apporte de Provins, petite ville à dix-huit lieues de Paris. Ces Roses viennent en si grande abondance autour de cette ville, qu'il est d'une nécessité absolüe que ce terroir soit fort propre pour la culture, & l'élevation de cette espece de Rosiers; en ce que les Roses de Provins surpassent en beauté & bonté, toutes celles qui viennent de tous autres endroits: & ce qui contribüe beaucoup à leur perfection, c'est que les habitans des lieux sont si adroits à les faire secher, qu'elles se conservent beaucoup plus long-temps que les autres, tant dans leurs couleurs que dans leur odeur. On nous apporte de Provins de deux sortes de Roses, que nous distinguons sous differends noms: Sçavoir les belles, sous celui de Roses de la bonne ou grande sortes, & celles d'après, sous celui de la moyenne sorte. Ces Roses pour être parfaites, doivent être hautes en couleur, c'est à dire d'un rouge noir, velouté, bien odorantes, bien seches, les moins remplies de graines & de petites feuilles qu'il sera possible, & qu'elles soient veritables Provins, & qu'elles n'ayent point été coloré de quelque acide, ce qui sera facile à connoître, en ce qu'elles sont d'un rouge clair, & que cette couleur se pert bien-tôt.

Ceux qui feront gros negoci de Roses de Provins, auront soin de les tenir dans des lieux secs, & bien enfermés de peur que l'air n'y entre, & qu'elles soient bien pressées, & en cet état pourront les garder dans leur beauté pendant un an ou dix-huit mois; mais au bout de ce temps-là quelque precaution que l'on y puisse apporter, leurs couleurs & odeurs se perdent, & les vers s'y engendrent. Quelques-uns y mettent du vieux fer, pour empêcher que les vers ne s'y mettent.

Les Rosés de Provins sont des fleurs fort estimées de tout le monde, à cause qu'elles sont tres astringentes, & fort propre pour fortifier les nerfs, ou autres parties du corps affoiblies, soit par foullure ou détorse, après avoir été bouillie dans de gros vin, ou dans de la lie de vin, elles ont beaucoup d'usage dans la médecine, en ce qu'elles entrent dans plusieurs compositions galeniques; mais depuis quelques années que les Rosés de Provins sont cheres à cause du peu de recolte que l'on en fait, la plupart des Epiciers & Apoticaire, ou autres personnes qui vendent ou employent des Rosés de Provins, se contentent assez mal à propos de nos Rosés rouges, soit de celles qui se cultivent autour de Paris, ou dans les autres endroits; c'est ce qui fait qu'il y a bien à dire qu'il se consomme tant de Rosés de Provins presentement qu'il s'en consommoit le temps passé. Neanmoins ceux qui font ce ménage n'en ont pas plus de raison, tant parce que celles des autres endroits n'approchent n'y en beauté ny en qualité, des veritables Rosés de Provins; & de plus, c'est qu'elles ne se peuvent conserver aussi long-temps, malgré tous les soins que ces particuliers y puissent apporter pour les conserver. Les veritables Rosés de Provins sont si estimées aux Indes, qu'il y a des temps qu'elles s'y vendent au poids de l'or, & qu'ils leurs en faut à quelque prix que ce soit. Outre la grande quantité de Rosés de Provins que nous vendons, nous en faisons venir les conserves seches & liquides, & même quelquefois le sirop étant les lieux où ces sortes de compositions se font le mieux, & qui que ce soit ne doute pas que ces conserves & sirops ne soient beaucoup plus parfaites que celles qui se pourroient faire dans les autres endroits, & avec d'autres Rosés. A l'égard du choix de ces conserves & sirops, ils n'en ont point d'autres que d'être veritables Provins, & faites par d'honnêtes gens, & prendre garde qu'elle n'aye été rougie avec de l'esprit de vitriol, ou autres acides, comme il n'arrive que trop souvent, sur tout quand elle sont vieilles. On estime ces conserves; sçavoir, la liquide pour aider à prendre les purgatifs en bol, ou pour fortifier le cœur & l'estomac; & la seche sert aux mêmes maladies que cy-dessus, & même pour guerir les rhumes, & appaiser les cours de ventre. Le Sirop a les mêmes qualitez que la conserve, à la reserve qu'il n'agit pas avec tant de force.

Conserve
rouge de
Provins.

Outre ces conserves de Rosés, on nous apporte encore de Provins une autre conserve de Rosés blanches, à qui on attribue à peu près les mêmes qualitez de celles qui sont faites avec les rouges. Il y a neanmoins bien à dire qu'elle aye tant de consommation.

Conserve
blanche de
Provins.

Nous faisons encore venir de Provins une autre conserve liquide, ou pour mieux dire un miel fondu dans du suc de Rosés de Provins recentes, & cuit ensuite en consistence de sirop; & cette conserve liquide est ce que les Apoticaire appellent miel rosat, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit cuit en bonne consistence, le plus clair, c'est à dire, le plus clarifié, & le plus fidellement fait qu'il sera possible, en ce que ce miel rosat clarifié n'est guere usité que pour les gargarismes, & pour fortifier les gencives, surtout quand on s'en sert avec de l'esprit de sel, pour se nettoyer les dents. Tout le miel rosat que les Apoticaire vendent est fait de leurs mains, & avec des Rosés rouges d'icy autour, & si le plus souvent il n'est pas clarifié, c'est ce qui fait qu'il se trouve du miel rosat chez eux, qui ressemble plutôt à de la lie qu'à du miel cuit. Il faut neanmoins en excepter les honnêtes gens, car il est certain que nous avons à Paris quelques Apoticaire qui sont de tres habiles & honnêtes gens, & qui n'employent que tout ce qu'il y a de plus beau & de meilleur; mais il y en

à en recompense qui ont des drogues qui sont incapables d'entrer dans le corps humain, par les méchantes drogues qu'ils employent, ou par le peu de debit qu'ils en font, à quoy il seroit facile de remedier si le peuple n'étoit pas si avareux qu'il est, & que les visites qui se font tous les ans dans un temps prescrit, fussent generales, c'est à dire qu'il n'y eut point plus de faveur chez les uns que chez les autres.

Outre toutes ces preparations de Roses, nous vendons de plus comme Confiseurs, le sirop de Roses pâles, c'est à dire le sirop fait de nos Roses communes, ainsi que je l'ay marqué au Chapitre des dragée à la page 101. & pour qu'il soit de la qualité requise il doit avoir été fait avec de la veritable cassonade de Bresil, ou autres sucres blancs. Il doit être cuit en bonne consistance, d'un bon goût & d'une bonne odeur.

Eau Rose. A l'égard de sa preparation, les uns le font par infusion, les autres avec le suc des Roses; ainsi que l'on le pourra voir dans plusieurs Pharmacopée qui en traitent. Et comme le parfum est un Art qui est permis à tout le monde, nous vendons l'eau rose que nous achetons des Apoticaire, ou Distillateurs, qui sont ceux qui la font. La fabrique d'aucune marchandise ne nous étant permise, quoy qu'assez mal à propos, en ce qu'il voudroit mieux qu'un chacun fit ce qu'il vend, afin qu'il en peut répondre, tant parce qu'il y a quantité de drogues dont on ne peut avoir une juste connoissance, quelque science que l'on aye, & quelque exactitude que l'on n'y apporte, que parce qu'ils ne pourroient s'excuser sur d'autres, comme on le pourra voir par l'eau rose, en ce qu'on a de la peine à distinguer celle qui est faite avec les roses pâles toutes pures, ou mélangées de bois de roses; & d'autres qui font bien pires, qui prennent de l'eau de fontaine qu'ils distillent, afin qu'elles se gardent, sur laquelle ils jettent tant soit peu d'huile de roses, & d'autres qui ne prennent pas la peine de la distiller; ainsi font de l'eau rose en tout temps, & au prix qu'ils veulent, ce qui fait tort aux honnêtes Marchands.

L'usage de l'eau rose est si connu de tout le monde, qu'il est inutile de m'y arrêter; mais la plus grande consommation qui s'en fait est pour les maladies des yeux, & par quantité d'autres particuliers qui s'en servent, comme Parfumeurs, Paticiens & autres.

A l'égard de la connoissance de l'eau rose, la meilleur que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & non pas de ces Coureurs qui en colportent de boutique en boutique, qui le plus souvent ne vendent rien qui vaille. Elle doit être d'une bonne odeur, bien claire, ne sentant l'empireme n'y le brûlé; qu'il y ait au moins six mois qu'elle soit faite, & de la premiere tiré, étant bien meilleur que celle d'après; car tout ce qu'il y a d'habiles gens savent que ce qui monte le premier aux plantes aromatiques, est toujours le meilleur, quoy qu'il y ait un Auteur nouveau qui dit que lorsque l'on distille les roses l'eau monte la premiere, ensuite l'esprit, & en troisième lieu l'huile; ce qui est tout contraire, puisque ce qui monte le premier est l'huile avec une eau odorante.

Esprit & huile de Roses.

Outre l'eau que l'on tire des roses, l'on en peut tirer un esprit odorant & inflammable, fort propre pour fortifier & réjouir le cœur & l'estomac.

On peut tirer aussi des roses une huile blanche & fort odorante; mais sa grande cherté & le peu que l'on en peut tirer, est la cause que nous n'en vendons que tres-peu. Quelques Auteurs disent que les roses qui restent dans l'alambic, après la distillation, sur tout dans un vaisseau que l'on appelle Rosaire, & qui s'y trouve en forme de gâteau, après avoir été retiré & seché au Soleil, est

cè que l'on appelle chapeau ou pain de Roses, desquelles on se sert pour fortifier ; ^{Pain de} ^{Roses.} mais pour mon particulier, je ne puis m'empêcher de dire que ces roses bouïllies n'ont pas grandes proprietez, & que ceux qui voudront des pains de roses prefereront ceux dont il n'y aura que le suc qui en aye été tiré, en ce que la raison veut qu'une chose bouïllie n'aye tant de proprietez que celle dont on n'a tiré que le suc, principalement quand c'est des aromats. Et ce qui peut prouver mon dire, c'est que l'on tirera moins de sel fixes des roses qui auront été bouïllies, que de celle dont on aura retiré le suc : & de plus, c'est qu'ils font beaucoup plus de peine à secher, quoyque l'on peut tirer un sel des roses. Le peu d'usage que l'on en ^{Sel de} ^{Roses;} fait, fera que je n'en diray rien. En un mot, on retire tant de choses des Roses que sans elle la medecine ne seroit pas si fleurissante qu'elle est.

CHAPITRE III.

Du Safran.



Safran



Safran Bâtard

LE Safran que les Latins ont appellé *Crocus*, à cause de sa couleur rougeâtre, est une attante, ou pour mieux dire un filet d'un tres-beau rouge par un bout & jaune par l'autre, qui nous est apporté de plusieurs endroits de France.

Ce qui porte le Safran est un oignon assez semblable à ceux de nos gros échalottes, à la reserve qu'ils sont un peu plus ronds, & d'une couleur plus rougeâtre ; d'où sortent des tiges garnies de feuilles, longues, vertes & étroites ; au bout d'icelles naît une fleur d'un bleu mourant, dans le milieu desquelles est trois petites attentes qui est ce que nous appellont Safran.

Le meilleur, le mieux nourri, & le plus estimé Safran, est celuy de Boifne & de Bois-Commun en Gatinois, où il est cultivé avec grand soin, étant presque toute la richesse du pays. On plante au Printemps les oignons de Safran par rayons

comme la vigne, d'un pied dans terre. La premiere année il ne pousse que de l'herbe qui demeure verte tout le long de l'Hyver jusqu'au commencement de l'Eté, & ensuite ces feüilles meurent. La seconde année elle repousse avec une fleur gris-de-lin, dans le milieu de laquelle il y a trois petites attentes rouges qui est le Safran. Lorsqu'il est prest à cueillir, ce qui arrive aux mois de Septembre & Octobre, on le cueille avant que le Soleil soit levé, & aussi-tôt on le retire d'avec la fleur, & après avoir été bien mondé, on l'étend sur des clayes sous lesquelles il y a tant soit peu de feu pour le faire secher. Le lendemain on retourne en cueillir d'autres qui a poussé depuis que l'autre a été cueilli; car c'est une chose admirable que ces oignons repoussent en vingt-quatre heures, & il continuent plusieurs jours à le cueillir & à le faire secher jusqu'à ce que les oignons n'en rendent plus.

Diverses
sortes de
Safrans

Il croit en France quantité d'autres sortes de Safrans, comme ceux d'Orange, de Toulouse, d'Angoulême, de Menille en Normandie; mais ce dernier est le pire de tous, & il y a bien à dire que les trois autres soient n'y si beaux ny si bons que le veritable Gatinois: c'est pour ce sujet que l'on le doit preferer à tout autre. Et pour qu'il soit de la qualité requise il doit être en belles attentes, longues & larges, bien velouté, & d'un beau rouge, d'une bonne odeur, & le moins chargez de filets jaunes, & le plus sec que faire se pourra.

Le Safran est fort en usage dans la medecine, étant un des grands cordiaux que nous ayons. Plusieurs Ouvriers s'en servent à cause qu'il teint en jaune. Les Allemands, Anglois & Hollandois, sont si amateurs du Safran du Gatinois, que tous les ans on en transporte de grandes quantité dans leurs pays.

Safran en
poudre.

Comme l'on vend beaucoup de Safran en poudre, on ne le doit acheter que d'honnêtes gens, en ce qu'il y en a qui y mêlent des drogues, que les esprits les plus mal-tournez auroient bien de la peine à s'imaginer, en ce que son principal usage est pour délayer dans de l'eau rose, pour mettre sur les yeux des petits enfans, & autres qui ont la petite verole: Et de plus, comme c'est une marchandise assez chere, on n'est pas bien aise d'être trompé. On nous envoie encore d'Espagne un autre Safran qui est impossible d'en pouvoir rien faire, c'est ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en charger, n'étant propre à rien; ce qui ne provient que de l'ignorance des Espagnols, qui croient que le Safran ne se peut conserver qu'en y mettant de l'huile.

Safran
d'Espagne.

Les Anciens faisoient des Pastilles avec le Safran, la Myrrhe, les Roses, l'Amidon, la Gomme Arabique, & le vin. Toutes ces drogues pulverisées étoient reduites en pastilles par le moyen du vin. Ces Pastilles, ou Trochisques, nous étoient apportées le temps passé de Syrie, & desquelles on se servoit pour guerir le mal des yeux, & pour faire uriner. Cette pâte trochiquée étoit appelée des Anciens Crocomagma, & de Nous Pastilles, ou Trochisques de Safran. Ce remede est peu connu & en usage presentement.

Croco-
magma.

Extrait &
Sel de Sa-
fran.

On peut tirer du Safran un Extrait & un Sel, mais sa grande cherté fait que l'on en fait point.

A l'égard du Safran d'Orange, qui est celuy que nous vendons le plus. Quand le Safran du Gatinois est cher, il doit être le plus approchant des qualitez de celuy du Gatinois qu'il sera possible, quoyque la difference en soit grande, en ce qu'il n'est jamais si gros, n'y que son odeur ny sa couleur, n'en est jamais si belle & si bonne.

Du Safran Bâtard.

CHAPITRE IV.

LE Safran Bâtard est une plante fort commune. Elle a environ deux pieds de haut, garnies de feuilles, rudes, piquantes, languettes, vertes & découpée. Au bout de chaque branche il sort une tête écailleuse de la grosseur du bout du pouce, & d'une couleur blanche. De cette tête sort quantité de petits filamens rouges & jaunes, qui est ce que nous appellons Safran d'Allemagne, ou Bâtard, ou Fleurs de Carthame; mais comme on ne prend pas la peine au tour de Paris de recueillir ce Safran. Nous le faisons venir de l'Alsace au de-là & en deçà du Rhin, où il est cultivé avec grand soin. Il en croît aussi quantité dans la Provence, principalement du côté de Selon & autres endroits.

Safran
d'Allema-
gne, ou
fleur de
Carthame.

Ce Safran est fort en usage par les Plumaciers, & pour faire des rouges d'Espagne, mais n'a aucun usage dans la médecine, qui est bien le contraire de la graine qui en a beaucoup.

Pour ce qui est de la graine, les Apoticaire s'en servent après avoir été mondées, pour la composition des tablettes Diacarthami, dont elle est la baze; c'est pour ce sujet qu'elles en portent le nom. On doit choisir la semence de Carthame pesante & bien pleine, la plus nouvelle & la mieux nourrie que faire se pourra. A l'égard de la mondée, elle doit être nouvelle mondée, bien sèche, & véritable Carthame, en ce qu'il y en a beaucoup qui au lieu de vendre de la semence de Carthame, donnent des graines de Melon, & de Courges coupées; ce qui sera facile à connoître, en ce que le véritable Carthame est rond par un bout & pointu par l'autre, & en ce qu'il n'est jamais si blanc que la semence de melon, ou calabasse.

CHAPITRE V.

Du Safranum.

Outre le Safran Bâtard on nous envoie du Levant, sur tout d'Alexandrie; un Safran Bâtard, qui est en petites attentes extrêmement menuës, frisées & rougeatre.

Ce Safran est aussi la Fleur d'une espèce de Carthame, qui ne diffère de celui cy-dessus, qu'en ce que la plante en est plus petite. On doit choisir cette fleur haute en couleur, d'un beau rouge velouté, & le plus nouveau qu'il sera possible.

Son usage est pour les Teinturiers, surtout à Lyon & à Tours, où il s'en consomme de tres grosses parties pour faire des couleurs fines, comme incarnadin d'Espagne & autres.



CHAPITRE VI.

Des Balaustes.*Balaustes.**Grenadier.*

Les Balaustes sont les Fleurs du grenadier sauvage, que l'on nous apporte de plusieurs endroits du Levant. Nous vendons de deux sortes de Balaustes; sçavoir, les fines & les communes. Nous entendons par Balaustes fines celles qui sont garnies de leurs Fleurs, & les communes par celles qui n'ont que leurs Pecou. Comme les Balaustes fines ont quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elles sont fort astringentes. On doit les choisir nouvelles, garnies de leurs fleurs, larges, & hautes en couleur, c'est à dire d'un beau rouge velouté, les moins remply de menu & de leur pecoul que faire se pourra. Les communes doivent être entierement rejettées, comme n'étant point de vente, & étant presque denué de vertu.

Grenade.

A l'égard du Grenadier domestique, nous n'en vendons point les Fleurs, en ce qu'elles ne se peuvent pas tant conserver que celles du sauvage; mais en recompense nous faisons venir quantité de grenade de Provence & de Languedoc, tant à cause que c'est un fruit fort agreable à manger, que parce que son suc a quelques usages dans la medecine, sur tout pour en faire le sirop. Nous vendons de plus l'écorce de grenade, en ce qu'elle est astringente. On prendra garde qu'elle aye été bien sechée, & qu'elle ne sente point le moisi; car la plupart de ceux qui vendent de l'écorce de grenades, ne vendent que des grenades qui ont été sechées sans avoir été vuïdées, & lorsqu'elle sont seches & que l'on veut s'en servir, elles sont si moïsiées & sont d'un si méchant goût, qu'elles sont plutôt capable de dégoûter un malade que d'apporter du soulagement.

Ecorce de Grenade.

Fausse
Conserve
de Grenade

Nous vendons de plus la conserve seche de grenade, qui n'est que du sucre fondu, à qui l'on a donné une couleur rouge avec tant soit peu de Cochenille, de crème, de tartre, & d'alun. Cette conserve est si difficile à faire, que si

un Confiseur ne sçait travailler cette conserve, il n'en viendra jamais à bout, à cause du peu d'alun que l'on est obligé d'y mettre; car il n'y a point de drogue qui soit plus contraire au sucre que l'alun, ce qui montre assez l'erreur de ceux qui disent que l'on met de l'alun dans le sucre pour le raffiner; & la chose est si réelle que quatre once d'alun sont capable d'empêcher deux milliers de sucre de prendre corps. Pour revenir à nôtre conserve on sera averti de n'en pas faire grande provision, étant fort peu de demande. Et de plus c'est que lorsqu'elle est devenuë humide & hors de vente on n'en sçau- roit plus que faire, ne pouvant se remettre en conserve comme auparavant; ce qui se peut faire facilement des autres conserves, à cause comme j'ay déjà dit, du peu d'alun qui est dedans. En un mot, l'alun fait au sucre ce que l'huile fait à l'ancre.

CHAPITRE VII.

Du Stœchas Arabique.

LE Stœchas, mal à propos appellé Arabique, puisque tout celuy que nous vendons, ne nous est apporté que de Provence & du Languedoc, où il croit en grande quantité.

Le Stœchas est la fleur d'une plante qui a ses feuilles assez étroites & verdâtres. Cette fleur vient en forme d'épic, de la grosseur du bout du doigt, d'où sortent de petites fleurs blûes, assez approchantes de celles de la violette.

La plus grande partie du Stœchas que nous vendons vient de Marseille, à cause qu'il y en a quantité dans les Isles d'Hyeres qui étoient autrefois appellez Stœchade; ce qui a apparemment fait donner le nom des ces Isles à cette fleur.

Le peu d'usage que le Stœchas Arabique a dans la medecine, fait que nous n'en vendons que tres-peu, & c'est ce qui fait que la plupart de nôtre Stœchas, est vieux surané, & presque sans aucun goût, odeur ny couleur & est tout brisé;

au lieu qu'il doit être en beaux épics, & d'une couleur blüe. Les Apoticaire de Montpellier conservent la couleur de ses fleurs, en ce que aussi-tôt qu'ils les ont achetées des payfans qui leurs apportent, ils les mettent secher dans des livres, & ainsi ont un Stœchas doué de toutes les bonnes qualitez, & le renouvellent tous les ans, leurs étant une marchandise fort commune.

Stœchas
citric.

Outre le Stœchas Arabique, nous vendons encore les fleurs de la Stœchas citrine, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Amarante jaune, mais le peu d'usage que nous en faisons fait que je n'en diray rien, y ayant assez d'Auteurs qui en traitent. Cette plante est fort commune en Provence & en Languedoc.

Stœchas
Arabique
blanc.

Le Stœchas Arabique vient si gros & si grand en Espagne, qu'il s'y en trouve de la longueur & grosseur du petit doigt, & même qu'il s'y en rencontre quelquefois dont les épics sont blancs.

Le principal usage du Stœchas, est pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre choix que d'être gros, nouveau, bien violet & bien net.

CHAPITRE VIII.

Du Romarin.



LÉ Romarin est une plante si commune, qu'il est inutile de m'amuser à en faire la description, & si ce n'avoit été les différentes marchandises que l'on en tire, & dont nous faisons un negoce assez considerable, je n'en aurois pas parlé. Ainsi je commenceray par l'huile que l'on tire de ses feuilles & fleurs, qui se fait en mettant quantité de Romarin dans un alambic fait exprés, avec une quantité raisonnable d'eau commune, & par le moyen du feu on en retire une huile blanche, claire, fort penetrante & odorante, & doué de très belles & bonnes qualitez; mais la cherté de cette huile, à cause du peu que l'on en tire, a obligé certaines gens de la sophistiquer, ou de luy donner des Substituts;

Huile de
Romarin.

en ce que la plupart de ceux qui en vendent ne débitent autre chose que de l'Huile de Romarin, dans quoy ils ont fait entrer de l'esprit de vin, ou ils vendent des huiles d'aspic, de lavandes, ou autres huiles aromatiques, ce qui ne sera pas difficile à connoître, tant parce que la véritable huile de Romarin doit être blanche, claire, & transparente, d'une odeur douce, néanmoins fort pénétrante.

L'usage de cette huile que l'on peut appeller essence, ou quinte-essence de Romarin, est quelque peu usitée dans la medecine; mais beaucoup plus par les Parfumeurs & par quantité de particuliers qui s'en servent, tant pour aromatiser des liqueurs que pour s'en servir pour la guérison des playes, comme d'un baume tres spécifique pour ces sortes de maux. Ces hautes proprietés ont donné sujet à tous les Charlattans & Gens de Theatre, d'en faire leur principale marchandise, & de ne jurer que par leurs véritables Huile ou Essence de Romarin; & cette prétendue Essence consiste en de l'huile de therébentine, & de la poix grasse qu'ils fondent ensemble, & avec de l'orcanette ils luy donnent une teinture rouge, & ensuite la débitent malicieusement pour de la véritable Huile de Romarin, & retirent bien de l'argent d'une marchandise qui ne leur coûte presque rien. Voilà de la manière dont le peuple est abusé, surtout ceux qui se fient à ses Baladins, & ce qui cause que les honnêtes Marchands en vendent si peu que cela ne vaut pas la peine d'en parler.

Essence ou
quinte es-
sence de
Romarin.

Fausse es-
sence de
Romarin.

La deuxième marchandise que nous tirons des fleurs du Romarin, est une eau à qui l'on a donné le nom d'Eau de la Reine d'Hongrie, en ce qu'on prétend que ç'a été un Hermite qui en donna la recepte à une Reine d'Hongrie. Les grandes proprietés que l'on a reconnu à cette eau, ou pour mieux dire à un esprit de vin, empreint des qualitez des fleurs de Romarin; & comme cette liqueur a eu grand bruit dans le commencement, & la cherté qu'on la vendoit, comme effectivement elle est chere quand elle est faite dans les formes, a donné occasion à la plupart de ceux qui en ont fait, & qui en font encore aujourd'huy, de chercher le moyen de l'établir à si bon marché qu'une pinte ne leurs coutent pas tant qu'un demistié de celle faite dans les regles. Et nous n'avons guere de marchandises où il se commette plus d'abus que sur l'Eau de la Reine d'Hongrie, surtout en celle que l'on fait venir de la Foire de Beaucaire, de Montpellier, ou autres endroits du Languedoc, principalement quand elle a été faite par certaines gens qu'il n'est pas besoin de nommer, en ce que la plupart de ceux qui en font métier & marchandise, au lieu de se servir de fleur de Romarin bien mondée, & d'esprit de vin bien deflegmé, ils ne se servent que de feuilles, quelquefois toutes pures, mais quelquefois aussi chargées de leurs fleurs, suivant le temps qu'ils la preparent; & au lieu d'esprit de vin, ils ne se servent que d'eau de vie, & ensuite distillent le tout ensemble, & en retirent un esprit de vin, qui est d'une odeur tres-forte de Romarin; ou pour avoir plutôt fait, ils distillent de l'eau de vie sur laquelle ils y jettent tant soit peu d'huile blanche de Romarin, & ensuite la mettent dans des bouteilles de différentes grandeurs, cachetées de leur cachet, avec une inscription moulée au devant de la bouteille, qui a ordinairement pour titre: *Véritable Eau de la Reine d'Hongrie faite par un tel, à un tel lieu.* Et d'autres qui au lieu de la faire venir la font à Paris. Voilà une belle attestation, pour couvrir leurs tromperies. Si pour prouver mon dire j'ay besoin de preuve, je n'en veux point d'autres que celles que Monsieur Verni Maître Apoticaire de Montpellier dans sa Pharmacopée, au traité des Eaux distillées, à la page 829. Et M. Charas à sa Pharmacopée Chimique à la page 632. où l'on

Bau de la
Reine
d'Hongrie.

pourra voir que je ne suis pas le premier qui a parlé contre les Sophistiquers : Et de plus, c'est que je pourrois certifier l'avoir veu faire sur les lieux plusieurs fois, & si ces preuves ne sont pas suffisantes, je m'en rapporteray à ce qu'il y a d'honnêtes & habiles Artistes, de sçavoir s'il est possible de pouvoir établir cette eau au prix que ces Marchands l'établissent à Paris, fournir de bouteille, & d'en payer les Douanes & le Port : quand je leur ay objecté cela, ils disent que les fleurs ne leurs coûtent rien, j'en demeure d'accord avec eux; mais les grands frais qu'ils sont obligez de faire, tant pour les cueillir que pour les monder, & la cherté de l'esprit de vin qu'ils doivent employer, leurs empêcheroit bien d'en faire si bon marché, puisqu'ils seroient obligez d'en vendre autant une pinte qu'ils en vendent six, & l'on ne verroit point tant de vendeurs d'Eau de la Reine d'Hongrie que l'on en voit, & le public en seroit bien mieux servi. On fera donc averty de ne l'acheter que d'habiles gens, & incapables de la frauder, & d'y mettre le prix; car il est impossible de la faire de la qualité requise, & d'en faire bon marché; & quoy qu'elle coûte cher, ceux qui en auront acheté y trouveront encore plus de profit que d'avoir celle qui leur auroit moins coûté.

On pourra connoître la véritable Eau de la Reine d'Hongrie, par sa douce & suave odeur, & qu'elle est capable de faire revenir les personnes les plus attaquées d'apoplexie, tant portez au nez que pris interieurement, & de chasser l'air le plus infecté; ce qui ne se rencontre guere à la pluspart de celle qu'on voit à Paris, qui est d'une odeur si forte qu'il n'est pas difficile de distinguer qu'elle n'est faite qu'avec les feuilles & non avec les fleurs : & pour faire voir que la pluspart n'est faite que de l'eau de vie distillée, il n'y a qu'à en mettre dans une cueillere d'argent posée sur une assiette où il y aye de l'eau & y mettre le feu, on verra qu'il y restera près d'un quart d'humidité, ce qui n'arriveroit pas si elle avoit été faite avec de bon esprit de vin bien déslegme. Cette épreuve est assez jolie, & qui pourra servir à l'esprit de vin, comme je le feray voir en son lieu & placé.

L'usage de l'eau de la Reine d'Hongrie est si grand, & les vertus sont si authentiques que je n'en diray rien, renvoyant le Lecteur à quantité de livres qui en traitent, & aux imprimez que ces vendeurs de cette prétendue eau de la Reine d'Hongrie donnent *gratis*.

Outre l'huile de Romarin & l'eau de la Reine d'hongrie, nous vendons, mais peu, les fleurs seches, & la semence & le sel de Romarin, ayant tres-peu de demande.

Nous vendons encore la conserve liquide des fleurs de Romarin; car pour de la seche l'on n'en vend que tres-peu.

Nous faisons venir de plus du Languedoc & de la Provence, l'huile d'aspic, qui est tiré des fleurs & de petites feuilles d'une plante que les Botanistes appellent *Spica, sive Lavendulamas, vel Nardus Italica, aut Pseudo-nardus*, qui signifie Aspic, ou Lavande mâle, ou Nard d'Italie, ou Nard bâtard.

Cette plante est si commune dans le Languedoc & en Provence, sur tout sur la montagne de la Sainte-Beaume, qu'elle ne coûte qu'à prendre, & avec le bon marché & le peu de frais que ceux qui tirent l'huile de cette fleur sont obligez de faire, ils ne la peuvent pas établir à moins de vingt ou vingt deux sols la livre, surquoy nous sommes obligés de faire les frais, & de l'augmenter de plus de vingt-cinq pour cent à cause du petit poids, ce qui fait que cette huile augmente de près de moitié; & cependant nous voyons quantité de personnes qui vendent de l'huile d'Aspic à Paris à des seize & dix-huit sols la livre, & qui pour couvrir l'abus, la vendent sous le nom d'huile d'Aspic de la seconde sorte. Et d'autres qui sont bien pires, qui en donnent à près de moitié moins, ce qui

ne

Fleurs,
Semences
& Sel de
Romarin.
Conserve
de Roma-
rin.
Huile
d'Aspic.