

plantées au bout de leurs machoires inferieures, car les femelles n'en ont point de pareilles, & que ces dents sont le vray Ivoire, dont on fait tant de beaux ouvrages, & quantité de remedes, ou autres choses necessaire à la vie.

Je ne m'arreteray pas à vouloir décrire tous les discours, soit vrais ou faux, que les anciens on fait touchant l'Elephant, non plus que les hautes estimes que l'on en fait en plusieurs endroits du monde, tant parce que plusieurs Auteurs en ont parlé, & que cela seroit trop long, & ne regarde aucunement la matiere dont je traite. Je diray seulement qu'il n'y a espece d'animal qui vive plus long-temps; & si ce n'estoit les Dragons volans, dont il y en a de deux sortes, qui les font mourir, ou que l'on les tuent exprés, l'Ivoire seroit beaucoup plus rare qu'il n'est.

Ambroise Paré traite de ces deux Dragons, qui font mourir les Elephans, en cette maniere.

Ces Dragons s'entortillent autour des jambes des Elephans, & ensuite cachent leurs têtes dans leurs narrines, leurs crevent les yeux, les piquent & en fussent le sang jusqu'à ce qu'ils soient morts.

Dragons qui tuent les Elephans.

De l'Ivoire.

L'Ivoire que les Latins appellent *Ebur*, sont les dents ou plutôt deffenses des Elephans mâles, dont le meilleur & le plus blanc vient de la Province d'Angolle & de Ceilan & autres endroits des grandes Indes.

Le commerce de l'Ivoire ou des dents d'Elephant est considerable en France, sur tout de celuy qui est de la bonne qualité, tant pour quantité de beaux ouvrages que l'on en fait, que pour les remedes & autres choses, où il est employé. On tire de l'Ivoire par la cornuë, un Esprit, & un Sel volatil qui est estimé dans les maladies du cœur & dans celles du cerveau.

Il y a aussi de l'Ivoire verdâtre, qui n'est pas le moindre.

Esprit & Sel volatil d'Ivoire.

La rapure d'Ivoire est fort usitée avec celle de corne de Cerf pour faire des pti-fannes astringentes. Et comme cette marchandise est de peu de valeur à cause que les ouvriers qui travaillent en Ivoire, la donnent presque pour rien: c'est le sujet pour lequel elle n'est sujette à aucune falsification.

Du Noir d'Ivoire.

LE Noir d'Ivoire, est de l'Ivoire que l'on brûle, & lors qu'il est devenu noir on le retire en feuille; on le broye à l'eau & on en fait des petits pains plats ou trochisques, dont l'on se sert pour la peinture; & à qui on a donné le nom de *Noir d'Ivoire*, ou de *Velours*, lequel pour estre de la bonne qualité, il faut qu'il soit bien broyé, tendre & friable.

Noir de Veilour.

Les Appoticaire ou autres, qui poussent de l'Ivoire par la cornuë, au lieu de jetter l'Ivoire brûlé qui reste dans la cornuë, comme la plupart le font, pourront le faire broyer & mettre en petits pains ou trochisques de la maniere que je viens de dire, & ensuite le vendre à ceux qui auront besoin de Noir d'Ivoire, ou bien le mettre dans un bon feu de charbon, pour le reduire en blancheur & en faire ce que nous appellons Spode, ou Ivoire brûlé.

Du Spode.

LE Spode, ou Ivoire brûlé ou calciné en blancheur, est de l'Ivoire que l'on brûle exprés, afin de le pouvoir employer dans la medecine, où il est requis.

Le meilleur Spode est celuy qui est blanc dessus & dedans, pesant, facile à casser, en belles écailles, le moins rempli de menu & d'ordures qu'il sera possible. On broye le Spode sur une écaille de mer ou autre pierre, & on le reduit en trochisque, qui est ce que nous appellons Ivoire ou Spode Trochisque ou préparé. On attribüé les mêmes proprietéz au Spode Trochisque, qu'au Corail ou autres Alkali.

Les anciens, outre l'Ivoire, brûloient des Cannes ou des Roseaux, & ces Cannes reduits en cendre estoient appellées aussi bien que l'Ivoire brûlée, *Spode*, ou *Antispode*.

Antispode.

Du Rhinoceros.

LE RHINOCEROS est un animal à quatre pieds, de la grandeur d'un Taureau, dont le corps approche de la figure du Sanglier; il est ainsi nommé à cause de la corne qu'il porte sur les narines, laquelle est noire, longue d'une coudée, dure, pyramidale, solide, & dont la pointe est tournée vers le haut, tendant vers le derriere; il a aussi une autre Corne de même couleur & dureté sur le milieu du dos, dont la pointe regarde de même le derriere, mais dont la longueur n'est que d'une paume. Cet animal a tout son corps couvert & armé de fortes écailles, & quoy que beaucoup moindre en grandeur, il combat contre l'Elephant, & même il en triomphe quelquefois; tant par sa grande force naturelle, capable de soutenir le corps de l'Elephant s'il vouloit tomber sur luy, que parce qu'il ne cesse de combattre avec la Corne qu'il a sur ses narines, jusqu'à ce qu'il ait percé le ventre de son ennemi avec celle qu'il a sur le dos.

Le Rhinoceros est un animal si doux lors qu'on ne luy fait point de mal qui se laisse manier de tous les côtez jusqu'à luy mettre la main dans sa bouche, se laisse prendre la langue, ainsi du reste; ce qui est bien contraire à ce que les anciens en ont écrit, quand ils disent qu'il est si farouche, que l'on ne le peut aborder, & ce que je ne pourrois contredire, si un de mes amis qui en a vüé un en Angleterre, ne me l'eust assuré.

L'on attribüé à l'une & à l'autre de ces Cornes, des vertus égales à celles de la Licorne, soit en en donnant la raclure en substance, ou en infusion, depuis un scrupule jusqu'à deux ou trois, soit en en faisant des tasses pour y laisser reposer le vin avant que de le boire, ou pour s'en servir à l'ordinaire, comme d'un verre à boire, dans la pensée que l'on a que ces tasses empêchent l'effet de toutes sortes de poisons.

Les Griffes & le sang du Rhinoceros sont si estimez des Indiens, qu'ils n'ont presque point de remedes plus convenables, pour la guerison des maladies contagieuses, & s'en servent comme nous faisons icy de la Theriaque ou autres antidotes; de sa peau ils en font des cuirasses, dont ils se couvrent pour aller contre leurs ennemis.

CHAPITRE IX.

Du Chameau.

LE CHAMEAU est un animal domestique fort doux. Il y en a quantité par toute l'Afrique, & particulièrement dans la Barbarie, & aux Deserts de la Gerulie, & de la Lybie. Les Arabes n'ont point de plus grandes richesses. Ceux d'Afrique sont meilleurs que les autres, parce qu'ils se passent durant quarante & cinquante jours à manger de l'Orge, & qu'ils font dix ou douze jours sans boire ny manger. La femelle porte son fruit onze mois, & des aussi-tôt qu'il est né on luy plie les quatre pieds sous le ventre; on luy met un tapis sur le dos, dont les bords sont chargez de pierres, afin qu'il ne se puisse relever pendans vingt jours; & lors qu'ils ont atteint un âge raisonnable, on s'en sert comme nous faisons icy des Chevaux. Lors que les Chameaux marchent en caravane, ou en campagne, celuy qui les conduit chante & siffle le plus qu'il peut, car plus on rejouit ces animaux, plus ils marchent, & on n'a autre soin d'eux, que de leur secouer la peau avec une petite baguette pour ôter la poudre qui est sur leur dos & de leur mettre de la paille, ou des tapis sous les pieds, quand ils doivent passer sur quelques terres glissantes, pour les empêcher de s'écarteler, à quoy ils sont fort sujets: Et quand on les a déchargez, on les met paître dans les champs, où ils brouettent des herbes, des épines, & des branches d'Arbres, & ruminent le long du jour ce qu'ils ont mangé la nuit. Il y a trois sortes de Chameaux. Ceux qu'on nomme Hegin, sont les plus gros & les plus grands, & portent jusqu'à un millier. Les seconds, qu'on appelle Bechet, ont deux bosses sur le dos, que l'on charge toutes deux, & outre cela ils en sont plus propres à monter, mais il n'y en a qu'en Asie. Les troisièmes s'appellent Dromadaires, qui sont plus petits & délicats, mais ils ne servent que de monture: & ils sont si vîtes, qu'il y en a qui font trente-cinq ou quarante lieues en un jour, & continuent de la sorte

Hegin;

Bechet.

Dromadaires.

huit & dix jours par les Deserts, sans manger que fort peu. Quand on les charge, on ne fait que leur toucher les genoux & le col d'une baguette, aussi-tôt ils se baissent jusqu'à terre, & tandis qu'on les charge, ils demeurent en cet état, ruminent continuellement, & jettent des cris, s'ils sont jeunes. Lors qu'ils sentent qu'ils sont chargez, & que celuy qui les garde, leur ôte un anneau où est attachée une corde, pour les conduire en façon de bride, ils se levent aussi-tôt avec leur charge. Les Chameaux endurent patiemment la faim & la soif, & on les abreuve tous les trois jours au plus, & d'autres disent qu'ils gardent l'eau dans leur estomach fort long-temps pour se rafraichir, par le moyen d'un grand ventricule qu'ils ont, autour duquel on trouve un nombre considerable de sacs enfermez entre ses tuniques, dans lesquels il y a apparence que ces animaux mettent leur eau en reserve; & c'est ce qui a fait dire à quelques personnes que lors que les Turcs vont en Caravane, ou à la Mecque, & que l'eau vient à leur manquer, ils tuent les Chameaux afin d'avoir l'eau qu'ils portent dans leur ventre, pour boire.

Poil de Chameau.

C'est encore de ces animaux dont on nous apporte le poil, qui en porte le nom & duquel on fait plusieurs belles étoffes, & dont le meilleur est celuy du dos, & qui est le moins rempli de blanc.

Enfin le Chameau est de tous les animaux le plus doux & celuy qui est le moins à charge à son Maître, & qui rapporte le plus de profit.

Du Sel Ammoniac naturel.

Le Sel Armoniac naturel, se dissout facilement à l'air.

LE Sel Armoniac ou plutôt Ammoniac naturel, est un Sel blanc dessus & dedans, d'un goust salé & assez semblable à celuy du sel commun, à la reserve qu'il est plus acré. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie, ou de la Libie, mais pour le present on n'en voit que tres peu, c'est le sujet pour lequel les Venitiens & les Hollandois ont cherché les moyens d'en pouvoir composer un qui pût approcher des mêmes proprietés, ou ils ont beaucoup mieux réüssi qu'à la figure, en quoy le Sel Armoniac naturel est tout different de l'artificiel, ainsi qu'il se verra dans la suite de ce discours.

Lors que les Turcs & autres Nations de l'Asie, ou de l'Afrique, font des courses ou des caravanes, leurs Chameaux passant dans les deserts & urinant dans les sables & le Soleil donnant aussi tôt dessus cette urine, elle ne manque pas de se dessécher & de se reduire en masse blanche, de la maniere que je le vay décrire; ce que je puis certifier estre veritable, par l'examen que j'ay fait, d'un morceau que M. de Tornefort m'en a donné, le 6. Mars 1693. dont la figure est cy-dessus marquée A. & que je garde comme une chose assez rare, en ce que l'on n'en voit plus, ou bien peu. Ce Sel est cristallisé, c'est à dire, qu'il paroît dessus des manieres d'éguilles, comme au Salpêtre raffiné, & le dessous est comme creux ou il y a encore quelque peu de sable, qui fait voir que ce Sel s'est sublimé de luy-même, par le moyen du Soleil, & s'est élevé hors des sables, qui sont extrêmement chauds. Les anciens ont tous d'un commun consentement, dit qu'il y avoit du Sel Ammoniac naturel, que ce Sel se trouvoit dans les sables de la Libie, & qu'il estoit formé de l'urine des Chameaux qui alloient au Temple de Jupiter Ammon, d'où luy est venu son nom; & d'autres disent que le mot d'Ammoniac, est venu du nom Grec *Amos*, qui signifie *Sable* ou *Sablon*, & qu'il ne faut pas dire *Armoniac*, comme on l'appelle ordinairement. Il se trouve encore un autre Sel Ammoniac, ou Armoniac naturel, ou pour mieux dire artificiel, qui se fait de la même maniere que nous faisons icy le Salpêtre, qui est tiré d'une maniere de terre, ou écume salée, qui

Autre Sel Armoniac naturel.

fort des vieilles Cavernes, & des fentes des Rochers qui sont entre Labor, Thanasseri, & à Tzerhint; mais comme ces deux Sels nous sont presque inconnus & qu'il ne s'en trouve que tres peu; c'est le sujet pour lequel nous devons nous contenter de celuy que nous tirons de Venise, ou d'Hollande, dont le dernier est presque le seul que nous voyons à Paris, sur tout en temps de paix.

Du Sel Armoniac artificiel.

LE Sel Armoniac, ou plutôt Acrimoniac, ou selon quelques-uns Acrimonial, est une masse de differente couleur, faite en forme de couvert de pot, que les Venitiens ou Hollandois tirent (au rapport de plusieurs Auteurs) d'une composition faite d'urine d'hommes, ou d'animaux, de sel commun, & de fuye de cheminée; & par le moyen des vaisseaux sublimatoires, ils en font des pains de la maniere que nous le voyons.

On nous ap-
portoit autre-
fois de Venise &
d'Hollande, du
Sel Armoniac
fait en pain de
sucre, qui estoit
beaucoup plus
beau que celuy
que nous voyons
presentement.

Quelques-uns m'ont assuré que le Sel Armoniac, estoit aussi composé de toutes sortes de sang, ce que je ne puis certifier, pour ne l'avoir jamais vu faire.

Quoy qu'il en soit, le Sel Armoniac de la bonne qualité, doit estre blanc clair & transparant, lequel estant cassé, il y paroisse comme des éguilles, le plus sec & le moins crasseux qu'il sera possible, & rejeter celuy qui n'est que trop ordinairement noirâtre dessus & dessous, & qui estant cassé se trouve presque tout gris ou tout noir, & qui est transparant comme une muraille de six pieds d'épaisseur, ce qui ne provient que de la force du feu, qui fait monter les parties les plus grossieres & terrestes de la composition dont il est tiré; & c'est le sujet pour lequel nous en voyons où il se rencontre dessus, & quelquefois dedans de l'épaisseur de deux écus, une crasse noire, assez semblable à la fuye de cheminée, & cette imperfection ne provient que de l'avarice & du bon marché, que ceux qui le travaillent sont obligez de faire, & de pousser le feu si fort, qu'ils en feroient monter toutes les parties s'ils pouvoient, afin de tirer quelque petit profit sur une marchandise qu'ils sont obligez de donner presque pour rien. Et rien ne me surprend plus que de voir ceux qui fabriquent cette marchandise, la puissent établir à si bon marché; cependant il seroit bien plus à propos qu'elle fût de la bonne qualité, & l'acheter plus cher que d'avoir de ce Sel à seize & dix-huit sols la livre, au lieu que lors qu'il est fondu & purifié il revient à plus de cinquante sols, y ayant plus de la moitié de déchet.

L'usage de ce Sel est fort considerable en France, tant pour en tirer plusieurs preparacions Chymiques, fort necessaires à la medecine, que pour quantité d'ouvriers qui s'en servent, comme Teinturiers, Orfevres, Fondeurs, Epingliers, Marchaux ou autres, & ce Sel est si acre & si mordicant, que lors qu'il est dissoud dans l'eau forte, ou dans l'esprit de Nitre; il a le pouvoir de faire dissoudre l'or: ce que l'esprit de Nitre, ou l'eau forte ne pourroient faire sans son addition.

Le Sel Armoniac reduit en poudre impalpable, est un remede infailible pour manger les taves des yeux qui viennent aux Chevaux ou autres bêtes de pareille nature, en le soufflant dans les yeux avec un tuyau de plume. Ce remede ne seroit pas moins bon pour les hommes, si ce n'estoit sa grande violence, & les grandes douleurs qu'il fait souffrir; ce qui fait que je ne conseille à personne de s'en servir, y ayant assez d'autres remedes qui ont à peu près le même effet, à la reserve qu'ils n'agissent pas avec tant de violence, comme pourroit estre le Sucre Candy reduit en poudre impalpable, de l'Eau Roze ou de Plantain, dans laquelle on aura fait dissoudre quelque peu de couperose blan-

che, de Sucre Candy & d'Aloës Cicotrin; ou bien de l'Eau distillée de fleurs de paquettes ou Marguerites, qui croissent fort communement dans nos Prez & dans nos jardins. Cette Eau est un remede infailible, mais qui agit presque avec autant de violence que le Sel Armoniac, à la reserve que la douleur est presque aussi-tôt passée, qu'elle y est appliquée.

L'on peut tirer du Sel Armoniac, diverses preparations Chymiques que nous faisons ordinairement venir d'Hollande; tant parce que les Hollandois les font beaucoup meilleures & plus belles que parce qu'ils les établissent à beaucoup meilleur marché, que ne pourroient faire nos Chymistes, soit faute de bonne matiere, ou qu'ils ne soient si habiles qu'eux; & l'on pourroit dire en cet article comme en toutes les autres preparations de Chymie, que celles que nous tirons de differens endroits, sont beaucoup plus belles & à plus juste prix, que celles qui se pourroient fabriquer à Paris, ainsi qu'il se pourra voir dans tout le cours de ce present ouvrage.

Purification du Sel Armoniac.

LA premiere preparation que l'on fait du Sel Armoniac, est la purification qui s'en fait par le moyen du feu, de l'eau, & du papier gris; & qui après avoir esté desseché & reduit en Sel tres blanc, est un admirable remede pour provoquer les urines & les sueurs, pour resister à la pourriture, pour les sievres quartres, contre la gangrene, & dans les colyres pour les yeux. Sa doze est depuis huit jusqu'à vingt quatre grains, dans quelque bouillon, ou autre liqueur convenable. On reduit le Sel Armoniac en fleurs, par le moyen du Sel commun, Decrepité, ou de la Limaille d'Acier, & d'un vaisseau sublimatoire, on le reduit en des fleurs blanches, tout à fait semblables à de la folle farine; ces fleurs agissent avec beaucoup plus de force que ne fait le Sel Armoniac purifié, c'est le sujet pour lequel on les ordonne en bien plus petite doze, la plus grande n'estant que de quinze grains.

Esprit volatil du Sel Armoniac.

ON tire du Sel Armoniac, par le moyen du Sel de Tatre, de la chaux vive, de la cendre de bois de chefne, & d'une grande cornuë de grais bien lutée, & d'un grand recipient aussi bien luté & joints ensemble, un esprit volatil fort puant & fort penetrant, capable de renverser la plus forte personne aussitôt que l'on l'approche du nez, principalement celuy qui a esté bien déflegmé, tel qu'est celuy que nous faisons venir d'Hollande. Cet Esprit volatil est un excellent remede pour faire revenir ceux qui sont tombez en Apoplexie, Epilepsie & Letargie; & il a quantité d'autres usages, ainsi que l'on le pourra voir dans la Pharmacopée Chymique de M. Charas, à la page 859. ou il traite de ses qualitez fort amplement, aussi bien que de toutes les preparations que l'on peut tirer du Sel Armoniac, ou le Lecteur pourra avoir recours, comme aussi à quantité d'autres livres de Chymie qui en traitent, comme Glafer, Lemery, & autres.

Esprit acide du Sel Armoniac.

ON tire encore du Sel Armoniac par le moyen du Bol, & d'une cornuë, un Esprit Acide, qui est un des grands dissolvans que nous ayons, tant pour dissoudre l'or & autres métaux, que parce que c'est un Acide le plus

agreable que nous ayons, ainsi fort propre pour apaiser l'ardeur des fievres & pour faire uriner; estant pris dans quelque liqueur convenable, jusques à acidité agreable, ou depuis six gouttes jusqu'à trente.

Du Sel Armoniac fixe.

ON peut fixer le Sel Armoniac par le moyen des coquilles d'œufs ou de la chaux vive & du feu, & on le reduit en masse claire & transparente, comme du Cristal, qui est un fort bon caustique, mais fort facile à se refondre en liqueur; c'est pourquoy ceux qui desireront le garder, le mettront dans une bouteille de verre bien bouchée, de peur que l'air n'y entre. Ce Sel Armoniac fixe & reduit en liqueur, est ce que quelques-uns appellent improprement Huille de Sel Armoniac, & dont plusieurs personnes se servent pour la resuscitation du mercure coulant, ou vif argent.

Huille de Sel
Armoniac.

CHAPITRE X.

Du Taureau.



LE Taureau, le Bœuf, le Bellier, & le Mouton sont des animaux si connus de tout le monde, qu'il m'est inutile d'en faire la description, & si ce n'estoit les divers usages que l'on en tire, & qui font partie de nôtre negoce, je n'en n'aurois pas parlé.

Bezoar de Bœuf, ou Pierre de Fiel.

ON trouve quelques fois dans la vessie des Bœufs une Pierre de la couleur & figure d'un jaune d'œuf, mollasse & tout par écailles, comme le Bezoar; c'est le sujet pour lequel on luy a donné le nom de *Bezoar de Bœuf*, ou

de *Pierre de Fiel*. Cette Pierre pour estre de la qualité requise, doit estre haute en couleur & bien seche, car lors qu'elle est fraîchement tirée de l'animal, elle diminuë beaucoup en se sechant, & cause de la perte à celuy qui l'a acheptée, en ce que cette Pierre est vendue assez cherement, sur tout quand elle sort des mains des personnes qui en sçavent la valeur.

Son plus grand usage est pour peindre en mignature, & l'on s'en sert comme de Gomme gutte. On luy attribuë aussi les mêmes qualitez qu'au Bezoar. Mais comme cette Pierre ne vient pas de bien loin, c'est le sujet pour lequel l'on en a pas tant d'estime que du Bezoar Oriental.

Os de cœur de Bœuf.

On trouve aussi quelquefois dans le cœur des Bœufs un cartillage, comme au Cerf, à qui on a donné le nom d'*Os de cœur de Bœuf*, qui est quelquefois usité dans la medecine, à la place de celuy de Cerf; quoy qu'assez mal à propos.

Noir d'Os.

ON brûle les Os de Bœuf & on en fait un noir, qui est (après estre broyé) ce que nous appellons *Noir d'Os*. Il doit estre tendre, friable, luisant & bien broyé; son usage est pour la peinture.

Des cartillages & des nerfs de Bœuf, après avoir esté bien bouillis dans l'eau, on en fait une colle, que l'on jette dans des moules, pour la mettre en feuilles & la faire secher; laquelle estant seche est appelée colle de Taureau, ou colle forte, dont nous faisons un débit considerable en France, sur tout de celle qui est faite en Angleterre, ou en Flandre.

Colle d'Angleterre.

La Colle Forte d'Angleterre doit estre choisie bien cuite, seche, claire & transparente, d'un rouge brun, facile à casser avec le poignet, point graveleuse, ny sale; mais la plus unie & propre que faire se pourra; rejetant celle qui estant fonduë, put extremement, aussi bien que toutes les Colles Fortes, qui ont esté fabriquées à Paris, ou aux environs, qui sont beaucoup moins estimées des ouvriers, que celle que nous tirons d'Angleterre.

Colle de Flandre.

Quelques-uns se servent pour faire la Colle de Flandre, des rogneurs de Peaux d'Elen, & même de Cerf, mais jamais de Peaux de Mouton.

Bœuf de Barbarie.

La Colle, surnommée de Flandre doit estre aussi seche, bien cuite, claire, & transparente, d'un rouge tirant un peu sur le brun, car celle qui est d'un assez beau rouge, n'est pas estimée la meilleure, quoy qu'elle paroisse plus de vente n'estant pas assez cuite. L'usage de cette Colle est pour les Chapeliers, s'en servant beaucoup plus que de celle d'Angleterre & pour pindre en détrampe.

Messieurs de la Compagnie des Indes Occidentales de France, nous envoient sur tout à Roüen, une tres grande quantité de Cuirs de Bœuf de Barbarie, & dont les Marchands de Roüen font un considerable negoce; mais à Paris, nous n'en vendons que tres peu. La plus grande partie vient du Senegal, avec la Gomme, & l'Or en poudre, & si ce n'estoit pour aller querir les Cuirs que Messieurs de la Compagnie y ont, on ne se donneroit pas la peine d'aller au Senegal, pour apporter en France de la Gomme.

Comme les Marchands Espissiers de Roüen sont obligez de faire jusqu'à trois années de credit aux Tanneurs; si par hazard un Tanneur vient à manquer, ou à deceder, & que sa succession ne soit pas suffisante pour les payer; il est permis aux Marchands de faire ouvrir la fosse, & de retirer leurs marchandises.

Cuirs d'Hongrie.

Veaux d'Angleterre. Bourre & Crain de Bœuf.

Nous pouvons vendre encore les Cuirs d'Hongrie: les meilleurs sont les plus blancs estans coupez, & veritables Hongrie, parce qu'ils sont beaucoup meilleurs que ceux qui se fabrique en France. Les Veaux d'Angleterre & autres Cuirs sans poil, que nous faisons venir de divers endroits, aussi bien que la bourre & le crain frisé ou nom frisé.

Outre toutes ces différentes marchandises que nous tirons du Bœuf, nous vendons de plus quantité de suif, que nous faisons venir d'Irlande, lequel pour être de la qualité requise, il doit être nouveau & blanc.

CHAPITRE XI.

Du Bellier.

LEBELLIER, ou le Mouton, est un animal dont nous ne tirons pas moins de choses nécessaires à l'homme, que du Bœuf. La drogue la plus usitée en médecine est l'Oesipe.

L'Oesipe que les Latins appellent *Oesipus humida*, est une espèce de Graisse que l'on trouve nageant sur l'eau, & qui est adhérente à la laine des Moutons & Brebis, sur tout à celle d'entre les cuisses, & de la gorge. Ceux qui lavent les laines ont soin de ramasser cette graisse, & de la passer par une méchante toile, & de la mettre ensuite dans des petits barils, pour l'envoyer en différents endroits.

L'OESIPPE

Le Berry, la Beausse, & la Normandie, sont les endroits d'où l'on nous envoie le plus de cette marchandise, mais le peu d'usage fait qu'il s'en débite très peu.

On doit choisir l'Oesipe nouvellement faite, d'une consistance moyenne, en ce que plus elle vieillit, plus est durcit, & devient par la longueur du temps dure comme du Savon bien sec: il faut aussi que son odeur soit supportable, parce qu'il y en a qui put si fort, qu'il est impossible d'en approcher; que sa couleur soit d'un gris de souris, & finalement qu'elle soit la moins remplie de saleté, que faire se pourra.

On remarquera que cette graisse, toute puante qu'elle soit, après avoir été gardée un grand espace de temps, perd sa puanteur & acquiert une odeur assez agréable, tirant tant soit peu à celle de l'Ambre-gris. Je ne parle point par ouï dire, mais pour en avoir un morceau qui est devenu tel que je le viens de décrire.

Cette Graisse, ou Axonge, est de quelque peu d'usage dans la médecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions Galéniques.

Les Médecins ordonnent assez souvent à ceux qui ont des fluxions de gorge de se servir de l'huile de lys & de camomille, avec de la laine grasse, sur tout de la noire qui se prend dans les cuisses, & à la gorge des moutons, à cause de cette graisse qui s'y rencontre; c'est le sujet pour lequel ceux qui ne pourront trouver de cette sorte de laine, pourront se servir de l'Oesipe, fonduë dans les huiles de lys & de camomille.

NOMS DES LAINES.

Nous faisons un assez gros négoce de Laines: & entr'autres des Laines de Perse, dont la meilleure est celle qui est douce, la moins remplie de poil long, qu'il sera possible.

Laines d'Espagne.

Laines de Vigogne, Segovie très fine, Ditto fine, Soria Segoviane, de los

Rios, Soria ordinaire, Petite Segovie & Caseres, Segewens Segoviane, Segewense, de Moline, de Castille, Florettonnes de Segovie, Ditto Ordinaire, de Navarre, & d'Arragon, Cabesa del buei & Extramad. fine Albass. petit Campo, de Seville, de Mallagis, de Portugal.

Agnelins, ou Laines d'Agneaux.

Laines de Segovie lavée, Sor. Segovi, Segovie non lavée, Sor. Segovic, Moline & de Castille, de Albassin & de Navarre.

Laines d'Allemagne.

Laines de Rostoc & de Gripfw, de Stralsunt & d'Anclam, de Nieumarc & de Weydacker, de Stettin, de Thoorn, de Dantzic & de Prussie, de Kolberg, de Lunebourg & de Breme, Agnelins de Pologne, Ditto de Thoorn, Laine d'Esté de Pologne, de Halberstad non liée, Fine Grise, Bluette ordinaire du Rhin, Ditto liée, Laine surnommée Kiste, Plure de Mulhouse, Ditto du Rhin, Ditto de Wismar, Laine de Bruvyere, Ditto d'Yrlande.

Il y a de plus les Laines de Berry & autres endroits de la France. Finalement le Riffard, qui est la plus longue laine qui se trouve sur les Peaux de Mouton non apprêtées, qui sert aux Imprimeurs, pour mettre dans les Balles, dont ils se servent pour prendre l'encre avec quoy ils impriment.

Les Peaux de Mouton, & de Chevre, estans bien préparées, sont propres pour faire du Parchemin; & celles de Veau sont propres pour faire du Vélin.

Suif de Mouton

Outre l'Oesipe & les Laines il se fait un gros negoce de suif de mouton, que nous faisons venir de differens endroits, mais sur tout d'Hollande, parce qu'il est le meilleur, après celuy de place, c'est à dire, celuy que nos Bouchers vendent à Paris, dont nous ne faisons aucun commerce.

Le suif de Marque, ou d'Hollande, doit estre d'un blanc clair, & pur suif de Mouton, car quand il y a du suif de Bœuf mêlé avec, il est d'un blanc jaunâtre.

CHAPITRE XII.

Du Cerf.

LE CERF est un animal si connu de tout le monde, qu'il est presque inutile d'en donner la description; je diray seulement que nous n'avons point d'animal de si longue vie, ainsi qu'on le peut voir par un bois de Cerf qui est au Château d'Amboise, d'une prodigieuse longueur, & qui témoigne une extreme vieillesse. Nos Historiens raportent que le Roy Charles VI. tua un Cerf dans la Forest de Senlis, qui avoit un collier d'or, où estoient gravez ces mots latins, *hoc Cesar me donavit.*

Il n'y a aussi point d'animal dont on puisse tirer tant de remedes, ny de choses necessaires à la vie, que du Cerf.

Eau de tête de Cerf.

La premiere chose que l'on peut tirer du Cerf, est l'eau que l'on fait de ses cornichons par la distillation, que l'on appelle ordinairement *Eau de tête*, ou *de cru de Cerf*; qui est un remede souverain pour faciliter l'accouchement, & contre les fievres malignes. Ceux qui en auront besoin seront avertis de ne l'a-

cheter que d'honnêtes Marchands, estant une Eau assez rare, tant pour le peu d'usage que l'on en fait, que parce quelle est assez difficile à trouver.

De sa Corne on en fait de la rapure, dont on fait des tisannes astringentes, comme celle d'Ivoire; on en fait aussi de la gelée, qui porte le surnom de Corne de Cerf. Cette rapure doit estre nouvelle rapée & veritable, en ce qu'il y en a qui vendent des os de Bœuf rapé, ce qui est facile à connoître, pour le peu que l'on connoisse la Corne de Cerf. La meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'achepter d'honnêtes Marchands, ou la faire raper devant soy.

Rature d'Ivoire

On tire par la cornuë un Esprit & un Sel volatil de Corne de Cerf, qui est fort estimé dans les maladies du cœur & du cerveau. On en tire aussi une huile noire que l'on peut rectifier, qui est un souverain remede pour guerir les Dartres. Ce qui reste dans la cornuë, qui est noir, se peut broyer à l'eau, & en faire un noir qui sera presque aussi beau que celui d'Ivoire; cette Corne noire calcinée en blancheur, peut servir au même usage que l'Ivoire brûlé, & peut estre appelé aussi Spode, & se peut preparer & reduire en trochisque, & a les mêmes qualitez.

Esprit & Sel volatil, & Huille noire de Cerf.

Noir de Cerf. Corne de Cerf preparée.

L'os ou le cartillage qui se trouve dans son cœur, à qui on a donné le nom d'Os de cœur de Cerf, est un fort bon cordiaque. C'est le sujet pour lequel il est un des ingrediens de la confection d'Hyacinthe.

Os de cœur de Cerf.

Ils doivent estre moyennement gros, blancs, & veritables Os de cœur de Cerf, en ce qu'il y en a qui vendent des Os de cœur de Bœuf, & il n'y a autre difference, sinon que ceux de Bœuf sont plus gros & ne sont pas si triangulaires.

Nous vendons de plus la moëlle de Cerf qui est forte estimée pour guerir les humeurs froides, sur tout lors qu'elle a esté fonduë avec un peu d'Esprit de vin.

Moëlle de Cerf

La veritable moëlle de Cerf doit estre d'un blanc doré, & doit estre employée comme elle sort des Os.

Le Suif de Cerf a à peu près les mêmes proprieté, mais il n'agit pas avec tant de succes; il doit estre pur & non mélangé de suif de bœuf, ou de mouton. On pretend que ce suif a les mêmes proprieté que la Cire blanche.

Suif de Cerf,

Son Priape passe pour un fort bon remede pour faire uriner. Sa vessie appliquée sur la teste d'un teigneux, le guerit. Ses larmes dessechées dans le coin de ses yeux, passent pour Bezoardiques; enfin comme quelques-uns l'ont dit, le Cerf est un monde de remedes, de commoditez, & d'avantages pour l'homme. Je laisse à parler de sa peau, & de sa chair, dont l'une est propre pour faire plusieurs ouvrages, comme des Gands, &c. & l'autre pour mettre sur la table des Grands, estant un excellent manger.

Priape, vessie; & larmes de Cerf.



CHAPITRE XIII.

Du Bouc.



LE Bouc est un animal aussi fort connu, tant en France, qu'en Italie, en Chipre, en Candie, & autres endroits. La principale marchandise que nous vendons, qui se tire des Boucs, ou des Chevres est une espece de graisse qui se trouve attachée à la barbe de ces animaux, sur tout de ceux qui ne se nourrissent que des feüilles d'un arbrisseau fort commun dans les pays chauds, à qui les Botanistes ont donné le nom de *Cistus Ledum*. Ses feüilles sont longues & assez étroites, rudes, fort gluantes, d'un verd obscur & vertes toute l'année.

Les habitans des lieux ramassent cette graisse avec des instrumens de bois faits en maniere de peignes, & ensuite mettent cette graisse, qui est ordinairement pleine de poil & autres saletez, en masse, ou en pains, de differend poids ainsi qu'il se voyoit autrefois, & c'est ce qu'on appelloit *Labdanum* ou *Ladanum* naturel, ou en barbe; mais depuis que ces insulaires ont sçeu qu'il y avoit dans cette Graisse une odeur douce & agreable, & que lors qu'elle estoit purifiée des saletez qui s'y rencontrent, elle ne manquoit pas d'estre bien estimée; c'est le sujet pour lequel ils prennent soin de la faire liquifier & de la passer par une toile, tant pour en ôter les impuretez que pour luy donner une meilleure odeur; ayant esté ainsi purifiée, ils l'envelopent dans des vessies extrêmement minces, ainsi que nous le voyons; & à qui on a donné le nom de *Labdanum liquide* ou de *Beaume noir*; cette graisse ainsi preparée est fort en usage en Angleterre, à cause de son odeur agreable, car pour le peu qu'il s'en emploie en France, cela ne merite pas d'en parler, n'y ayant que les Parfumeurs qui la mette en usage; soit à cause de sa cherté, ou que cela vienne de ce qu'elle est peu connue.

Labdanum
naturel ou en
barbe.

Labdanum
liquide ou bau-
me noir.

Du mar de ce *Labdanum* liquide, ils en font des rouleaux qu'ils tortillent de la même figure d'un pain de bougie ployé en rond, ainsi que nous le voyons; à qui l'on a donné le nom de *Labdanum en tortis*.

Labdanum en tortis.

On doit choisir le *Labdanum* en barbe, le plus odorant, & le plus net qu'il sera possible. Le Liquide doit estre d'une consistence solide, d'un beau noir de jayet, d'une odeur douce & assez agreable, tirant à celle de l'Ambre gris; ce qui a donné sujet à plusieurs Marchands de vendre du *Labdanum liquide*, pour de l'Ambre noir. A l'égard de celui en tortis, il devoit estre rejeité, comme n'estant que de la terre, ou du sable, ainsi que l'on le peut voir par sa pesanteur & par quantité de petits brillans qui y paroissent; nonobstant cette méchante qualité, on ne laisse pas d'en employer beaucoup, tant à cause du bon marché qu'on en fait, que parce qu'il est facile à reduire en poudre. Ce *Labdanum* est employé par les Parfumeurs, tant pour faire des Pastilles communes, que pour faire des Pots pourris. Le *Labdanum en tortis* bien roulé, & en petits pains separez, doit estre preferé à celui qui est tout en masse, estant d'une plus belle vente.

Outre ces differentes sortes de *Labdanum*, on prepare le Sang de Bouc, dont on se sert en medecine; & pour que ce Sang soit doüé des bonnes qualitez que les anciens luy ont attribuées, il faut que l'on l'aye nourri pendant quelque temps d'herbes aromatiques, & propres à rompre la pierre, & qu'il n'ait au plus que quatre ou cinq ans; & l'ayant égorgé, on ne reserve que le sang du milieu, c'est à dire, que le premier sang qui sort de l'animal, est jetté à cause qu'il est trop rempli d'humidité; le second est celui qui est réservé; & le troisième sera aussi jetté, parce qu'il est trop grossier.

Sang de Bouc.

Ce second sera mis dans un plat de fayance, couvert d'un linge clair, pour empêcher qu'il n'y tombe des ordures, & ensuite sera exposé au Soleil, ou à l'ombre, & lors qu'il sera bien sec, il faut le serrer dans un vaisseau de verre, ou de fayance, pour le besoin. On prepare ordinairement le sang de Bouc au mois de Juillet, lors que l'animal a eu le temps de se nourrir de plantes aromatiques.

Vanhelmont veut qu'ayant suspendu le Bouc par les Cornes, & ployé les pieds de derrier, du côté de sa tête, en cette maniere on luy coupe ses testicules, & après avoir recueilli le sang qui en sort, on le fait secher, & il devient dur comme du verre, & fort difficile à battre, & tout differend de celui de la gorge; il assure aussi qu'en ayant pris le poids d'un gros, il appaise & guerit infailliblement la pleuresie, sans aucune seignée; à l'égard du Sang de Bouc ordinaire, on l'estime admirable pour briser la pierre, pris l'un & l'autre dans quelques liqueurs convenable aux maladies.

Nous tirons d'Auvergne, du côté de Lion, & de Nevers, quantité de Suif de Bouc & de Chevre, tant à cause qu'il est quelque peu d'usage dans la medecine, sur tout celui de Bouc, qui est propre à quantité de professions qui l'emploient.

Suif de bouc ou de Chevre.

Il doit estre sec, d'un blanc clair dessus & dedans, & prendre garde qu'il n'aye esté mélangé de Suif de Mouton, ce qui est assez difficile à connoître; c'est le sujet pour lequel on ne l'achettera que des Marchands incapables de le frauder.

A l'égard de sa Peau elle est fort en usage, tant pour transporter dedans les Vins, Huilles d'Olives, Therebentine & autres liqueurs. Les Orientaux s'en servent aussi pour passer les Rivieres à la nage, & pour soutenir les Radeaux qui transportent les marchandises sur l'Euphrate, ou autres Rivieres des Indes Orientales.

Outre ces differens usages, les Levantins preparent les Peaux de Bouc, de Chevre, & de Menon, & après les avoir passées ou tannées, & leur avoir donné une vive couleur rouge, par le moyen de la Lacque en bâton & autres drogues, & ensuite est ce que nous appellons *Maroquin de Levant*, & duquel nous faisons un negoce considerable, à cause du grand usage qu'il a en France, pour plusieurs ouvrages ou il est requis.

Le veritable Maroquin de Levant doit estre d'un tres beau rouge d'écarlatte, doux sous la main, & d'un beau grain, d'une assez bonne odeur, & qu'en le maniant il crie.

On en fabrique aussi à Marseille, & même à Paris; mais il n'est pas d'un si beau rouge, ny d'une si longue durée: à l'égard du Maroquin noir, le meilleur vient de Barbarie, en ce qu'il est d'un plus beau noir & d'un plus beau grain: on en fabrique à Roüen que l'on appelle Peaux fraîches, mais il y a bien à dire qu'il ne soit aussi bon, ny aussi beau que celui de Barbarie.

A l'égard des Peaux de Boucs que nous voyons à Paris, qui ont servi à apporter les Huilles de Provence, nous les vendons à de certaines personnes qui les passent en Chamois qui servent à plusieurs usages.

Quelques-uns veulent que le nom de Bouc soit derivé du nom Allemend *Bock* ou de l'Italien *Becco*, les Latins appellent le Bouc *Hircus*.

CHAPITRE XIV.

Du Bouc estain.

LE BOUC ESTAIN, ou Bouc sauvage, est un animal peu connu en France, mais beaucoup dans la Suisse; c'est le sujet pour lequel j'ay trouvé à propos de rapporter ce qu'en a écrit Pierre Belon du Mans, à la page 14. de ses voyages, dont en voicy la teneur.

» Les Loups ne vivent point en l'Isle de Crete, par quoy osent seurement lais-
 » ser tous leurs animaux aux camps paistre de nuit sans en avoir crainte,
 » & principalement leurs Brebis & Moutons. Si les habitans du pays peuvent
 » prendre les faons des Boucs estains (dont il y a grande quantité) errants par
 » montagnes, ils les nourrissent avec les Chevres privées, & les rendent appri-
 » voisez. Mais les sauvages, sont à ceux qui les peuvent prendre ou tuer. Leur
 » grandeur n'excede point la juste corpulence d'une Chevre privée: mais elles
 » ont bien autant de chair comme un grand Cerf, couvertes de même poil faulve
 » & court, non pas de Chevre. Les males portent grande barbe brune, chose
 » qui n'advient à nul autre ayant le poil de Cerf. Ilz deviennent gris en vieillif-
 » sant, & portent une ligne noir dessus l'eschine. Nous en avons aussi en nos
 » montagnes, & principalement en lieux precipiteux de difficile acces. C'est bien
 » de quoy se esmerveiller de veoir un si petit animal de porter de si pesantes bran-
 » ches de cornes, desquelles en ay tenu de quatre coudées de long. Elles ont au-
 » tant de rayes par le travers comme les Boucs ou Chevres ont d'années. Aussi
 » en ay trouvé deux differences, comme j'ay fait apparostre par la diversité de
 » leurs cornes apportées de Cypre & Crete, dont ay fait present à Monsieur le
 » Bailly des montagnes de Lyon. J'ay quelques fois prins loisir de les veoir
 » prendre & vanner aux chiens des habitans de Grece. Il y a des paysans sur
 » la summité des haultes montagnes de Crete si bons tireurs de l'arc, & prin-

Maroquin rou-
ge du Levant.

Maroquin noir
de Barbarie.

Peaux fraîches.

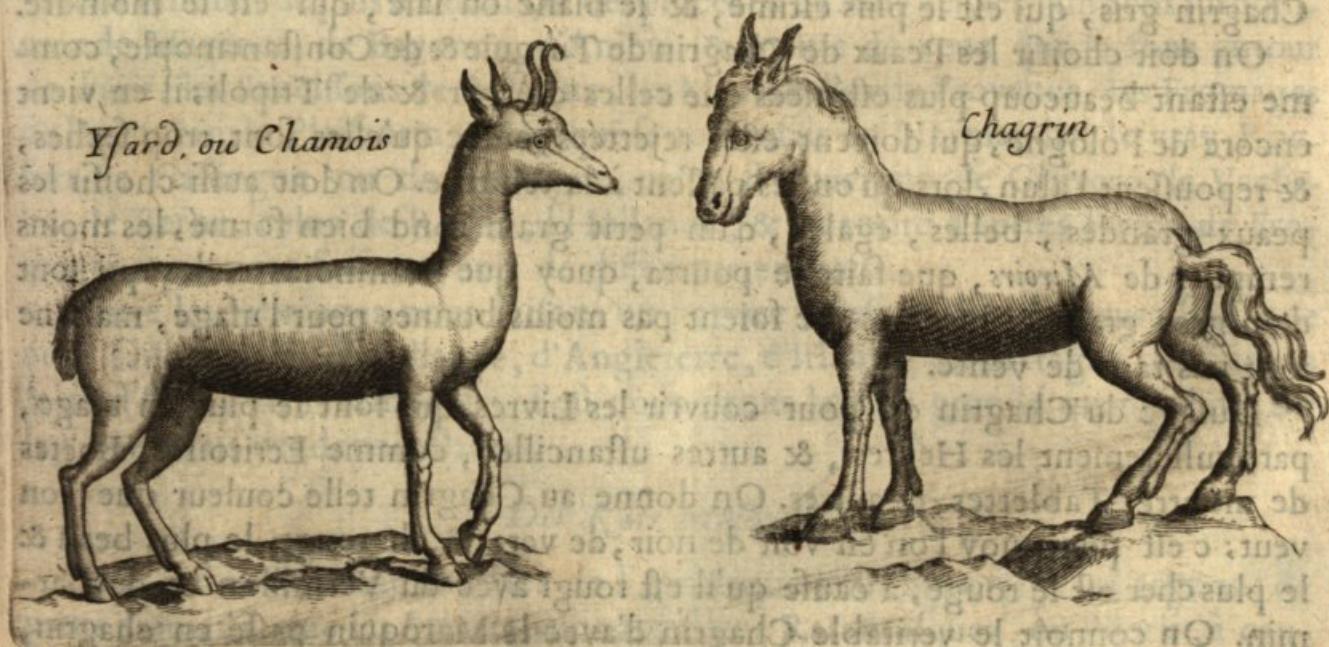
„ cipalement entour la montaigne de la Sphachie & Madara, qu'ilz les navrent
 „ de leurs fleches de vingt & cinq pas de loing, & à ce faire menent des fe-
 „ melles qu'ilz ont nourries & apprivoisées de jeunesse, & les lient à quelque
 „ passage en la montaigne, ou les masles ont accoustumé passer. Le tireur se
 „ tient à costé, caché derriere quelque buisson à l'opposite du vent, sachant
 „ bien que le Bouc estain est de si grand sens d'odorer, qu'il le sentiroit de cent
 „ pas. Le masle trouvant la femelle en son chemin, s'arreste, & lors le payant luy
 „ tire de son arc. Et si d'aventure le Bouc estain n'est guere navré, ou que le fer
 „ luy soit demeuré au corps, il est maistre à se mediciner: car il va trouver du
 „ Dictamum, qui est une herbe attachée aux rochers de Crete, laquelle il brouste
 „ & par tel moyen se guerist bien tost.

Les Suisses vont à la chasse de ces animaux, tant pour les manger, que pour
 en avoir le sang, qu'ils preparent & font secher comme le precedent, & dont ils ^{Sang de Bouc-estain.}
 se servent pour briser la pierre, parce qu'il a beaucoup plus de vertu que le sang
 de Bouc ordinaire, principalement quand il a esté nourry de Saxifrage, ou au-
 tres herbes, qui ont la faculté de briser la pierre.

A l'égard de son choix, pourveu qu'il soit fidelle, c'est à dire, vray sang de Bouc
 estain, & qu'il aye esté bien préparé, cela suffira.

CHAPITRE XV.

Du Chamois.



IL se trouve dans nos montagnes, sur tout dans les Pyrennées, une espece
 de Chevres sauvages, à qui on a donné le nom d'Ysard ou Chamois.
 Nous faisons un fort gros negoce de sa peau lorsqu'elle est passée en huile, &
 l'on s'en sert pour faire plusieurs ouvrages.

Le Chamois est un animal fort sauvage, qui ne se plaît que sur les plus hauts ro-
 chers & montagnes; c'est pourquoy les Latins luy ont donné le nom de *Rupi*;

capra, & ne se nourrit le plus souvent que du Doronic romain.

Il se rencontre quelquefois dans la vessie de ces animaux, une pierre, de différentes couleurs & grosseurs, qui est appelée Bezoard d'Allemagne; en ce que les Allemands attribuent autant de qualité à cette pierre qu'au Bezoard Oriental.

L'Ysard, ou Chamois est de la grandeur d'une Chevre, il a les cornes fort petites, noires, recourbées & fort aiguës, si bien qu'assez souvent en se voulant gratter le derriere il se les enfonce luy même dans la fesse, & qu'à force de tourner il meurt, ou il emporte la piece; sa queue n'a guere que trois pouces de longueur; il a de grands yeux, & ne marche jamais que sur la pointe du pied, son poil est de couleur fauve, ayant une raye tout le long du dos.

CHAPITRE XVI.

Du Chagrin.

LE CHAGRIN est la peau d'un animal fort commun en Turquie, & en Pologne, duquel les Turcs & les Polonois se servent pour porter leurs bagages, comme nous faisons icy des Mulets; lors que cet animal est mort, ils en prennent la peau de derriere qu'ils étendent à l'air, après avoir semée dessus cette peau, lors qu'elle est encore toute fraîche, de la semence de moutarde. Ils les laissent ainsi exposées aux injures du temps, pendant plusieurs jours & puis ils les retirent, & les tannent, & lors qu'elles sont accommodées, ils nous les envoient. Cette peau est extrêmement dure lors qu'elle est seche, & elle est molle quand elle a esté trempée dans l'eau. L'on pretend & l'on m'a assuré que ce qui rendoit cette peau si dure, c'est que cet animal s'assie & se couche sur ses fesses. On nous apporte de Turquie, de deux sortes de Chagrin; sçavoir le Chagrin gris, qui est le plus estimé, & le blanc ou salé, qui est le moindre.

On doit choisir les Peaux de Chagrin de Turquie & de Constantinople, comme estant beaucoup plus estimées que celles d'Alger & de Tripoli; il en vient encore de Pologne, qui doivent estre rejettées, en ce qu'elles sont trop seches, & repoussent l'alun, lors qu'on les passent à la teinture. On doit aussi choisir les peaux grandes, belles, égales, d'un petit grain rond bien formé, les moins remplies de *Miroirs*, que faire se pourra, quoy que neanmoins celles qui sont d'un gros grain & inegales, ne soient pas moins bonnes pour l'usage, mais ne sont pas tant de vente.

Miroir sur les Peaux de Chagrin, signifie ce luy qui est sans aucun grain, c'est à dire, tout uni, & qui est reluisant comme un miroir d'où est venu ce nom.

L'usage du Chagrin est pour couvrir les Livres qui sont le plus en usage, particulièrement les Heures, & autres ustancilles, comme Ecritoires, Boëtes de montre, Tablettes, & autres. On donne au Chagrin telle couleur que l'on veut; c'est pourquoy l'on en voit de noir, de vert, & de rouge; le plus beau & le plus cher est le rouge, à cause qu'il est rougi avec du Vermillon & du Carmin. On connoît le veritable Chagrin d'avec le Maroquin passé en chagrin, parce qu'il ne s'écorce point.

Outre les parties d'animaux à quatre pieds décrits cy-dessus, nous vendons de plus la graisse & le suif d'Ours, que nous faisons venir des montagnes de Suisse, de la Savoye, & du Canada. Graisse d'Ours,

La graisse d'Ours pour estre de la bonne qualité doit estre nouvelle fonduë, grisâtre, gluante, d'une odeur forte, & assez mauvaise, d'une consistance moyenne, c'est à dire, entre le mol & le dur, & rejeter celle qui est blanche & dure, estant mêlée de suif.

Cette Axonge, ou graisse est un souverain remede pour guerir les humeurs froides & rhumatismes, elle est aussi fort estimée pour appaiser les gouttes, en frottant la partie affligée, & pour faire croître les cheveux, principalement quand on y a incorporé des Abeilles pulverifiées, & de l'huile de noisettes, elle est quelque peu usitée en medecine, parce qu'elle entre dans plusieurs compositions galeniques, comme le mondificatif d'ache & autres.

A l'égard du suif d'Ours, nous n'en faisons venir que tres-peu, parce qu'il n'a pas grand usage en France, ne servant qu'à ceux qui ne veulent pas mettre le prix à la graisse. Suif d'Ours.

Nous vendons aussi de la graisse de Blaireau ou Taïsson, à cause qu'elle est fort souveraine pour guerir les maux de reins, & gouttes sciatiques, comme aussi les Pinceaux faits de poils de Blaireau, qui sont aussi d'usage pour les Peintres. Blaireau.

Les foyes & boyaux de Loup dessechez, sont aussi estimez fort convenables pour guerir ceux qui sont sujets aux maladies de foye, & aux coliques. Foyes de Loup.

Nous vendons encore la graisse & les poulmons de Renard dessechés; la graisse, parce qu'elle est admirable pour guerir les douleurs d'oreilles, & pour frotter les membres de ceux qui sont sujets à tomber en convulsion: & les poulmons dessechez & mis en poudre, soulagent les pulmoniques, & ceux qui ont la courte haleine, estant fort convenables pour aider à la respiration. Graisse & poulmons de Renard

Le caillé de Lièvre, que l'on pretend que ce soit un contre-poison, & qu'il a le pouvoir de dissoudre le sang caillé dans le corps. Caillé de Lievre

Nous vendons de plus les dents, & des pinceaux de Sanglier, les Jambons surnommez de Mayence, de Bayonne, d'Anjou, & même de ceux qui se font autour de Paris; les Saucissons de Bologne, les Mortadelles de Provence, les Fromages de Parmezan, le Plaisantin, celui qui se contrefait en Normandie, le vray Rocfort de Gascogne ou de Rouërgue, celui d'Auvergne, le Gruyere, le Vachelin, le Berne, celui de Roche, l'Hollande, & quantité d'autres sortes de Fromages, que nous faisons venir de differents endroits. Saucissons de Bologne. Mortadelles.

Outre les Fromages nous faisons un negoci considerable de Beure salé, que nous faisons venir d'Hollande, d'Angleterre, d'Irlande, de Bretagne, de Lanion & de d'Isigny en Normandie, d'où nous tirons la plus grande quantité de celui que nous vendons à Paris.

Des Rats Musquez.

Ceux qui reviennent des Isles de l'Amerique nous apportent les rognons de petits animaux, que les Ameriquains appellent Rats musquez, ou Piloris; à cause de la ressemblance qu'ils ont à nos Rats, à la reserve qu'ils sont beaucoup plus grands. Ils vendent ces rognons pour des rognons de Musc, aux personnes qui n'en ont aucune connoissance; mais il sera facile de les connoître, parce qu'ils sont de la longueur & grosseur du petit doigt d'un enfant. On remarquera que cet article devoit avoir esté mis à la suite du Musc.

Les Piloris, ou Rats musquez, suivant le Pere du Tartre ont la même forme que nos Rats, mais sont d'une si prodigieuse grandeur, que quatre de nos Rats ne pesent pas un Piloris. Ils ont le poil du ventre blanc & le dos noir, Piloris ou Rats musquez.

ils sentent si fort le musc qu'ils embaument tout l'air voisin des lieux où ils re-
paissent, ils nichent même jusques dans les cayes, mais ne peuplent pas tant
que les autres Rats communs. Les habitants de la Martinique les mangent,
mais ils sont contraints, après les avoir écorchez, de les laisser exposés à l'air,
une nuit enriere, & même d'en jeter le premier bouillon, pour en ôter la trop
grande senteur de musc.

Ces Rats sont naturels, dans l'Isle de la Martinique, & non pas les autres
communs, qui n'y ont paru que depuis quelques années qu'elle est fréquentée
des Navires.

Voilà toutes les parties des animaux à quatre pieds que nous negociions;
& quoy qu'en petit nombre, ne laissent pas d'estre d'une grande utilité, consom-
ment bien de l'argent, payent des droits considerables, tant pour l'entrée que pour
la sortie: si ce n'avoit esté le gros commerce & que c'est presque tout le ne-
goce de la plupart des Espissiers de Paris, que je suis obligé d'expliquer selon
le titre de cet ouvrage, je n'en aurois pas parlé.

CHAPITRE XVII.

De l'Autruche.



„ **L'**AUTRUCHE est un Oiseau qui a les aîles courtes, fort estimées pour
ses plumes, qui servent d'ornement aux chapeaux, aux lits, & aux dais.

Les Autruches se chassent en Afrique; elles sont si communes au Perou qu'elles vont par troupes, comme le betail. Les Sauvages en mangent la chair, & leurs œufs sont bons, quoy que de difficile digestion; les femelles sont presque toutes mêlées de gris, de noir, & de blanc; les mâles sont blancs & noirs & sont bien plus estimez, parce que leurs plumes sont plus larges & mieux fournies, leurs bouts plus touffus & leurs foyes plus fines; on ne les chassent qu'après leur muë & lors que leur plumage est sec; ce sont des Oyseaux fort vîtes, que l'on chasse avec des Barbes harpez, comme lévriers, qui les attrapent à la course. L'Autruche se sert de ses aîles, non pas pour voler, mais pour aider à sa course lors que le vent luy est favorable, car alors elles luy servent comme les voiles font aux Navires; lors que l'Autruche voit que ses œufs sont prêts à éclore, elle en casse quatre, qui le corrompent, il s'y engendre quantité de vers, dont ses petits se nourrissent, comme le témoigne le Pere Acaret, dans la relation du Perou. Alian avoit dit autrefois quelque chose de semblable. On a vu vers le Cap de bonne Esperance des œufs d'Autruche si gros, qu'un seul suffisoit pour donner à manger à sept personnes. On a fait la dissection de plusieurs Autruches, dans l'Academie des Sciences; la plus grande estoit de sept pieds & demy de haut, depuis la tête jusqu'à la terre. L'Autruche à l'œil comme l'homme en ovale, ayant de grands cils, & la paupiere d'enhaut mobile, contre l'ordinaire des oyseaux, avec une paupiere au dedans, comme l'ont la plupart des brutes, son bec est court & pointu, sa langue petite & adherente comme aux poissons, ses cuisses grosses, charnuës & sans plumes, couvertes d'une peau blanche, un peu rougeâtre, rayée par des rides qui representent un réseau dont les mâles pourroient laisser entrer le bout du doigt, ses jambes sont couvertes pardevant de grandes écailles en table, ses pieds sont fendus & composés seulement de deux doigts fort grands & aussi couverts d'écailles, avec des ongles aux grands doigts & non pas aux petits; elle n'a pas des plumes de diverses sortes comme les autres oyseaux, qui en ont de molles & lagineuses, pour leur servir de fourrure, & d'autres dures & fermes pour voler; celles de l'Autruche sont toutes molles & effilées comme le duvet, elles ne servent ny à voler, ny à les vêtir, elles ont le tuyau justement au milieu de la plume, c'est pourquoy les Egyptiens represente la Justice par une plume d'Autruche; la peau de son col est de chair livide, couverte d'un fin duvet blanc, clairsemé, & luisant, qui tient plus du poil que de la plume, son corps est couvert de plumes blanches, noires, & grises, celles que l'on voit d'autres couleurs, sont seulement teintes, les grandes qui sortent des aîles & de la queue sont ordinairement blanches, celles du rang d'après sont noires, celles qui garnissent le ventre & le dos sont noires ou blanches, les flancs n'ont point de plumes, non plus que les cuisses & le dessous des aîles, au bout de chaque aîle, il y a deux especes d'argots longs d'un pouce, creux, & ressemblants à de la corne, à peu près semblables aux éguillons d'un Porc-épic; quant au dedans on y a trouvé cinq diaphragmes ou cloisons qui divisent le tronc en cinq parties, dont il y en a quatre qui ont leur situation droite de haut en bas, & un cinquième situé à travers ses ventricules, lesquels ont esté trouvez remplis d'herbes, de foin, d'orges, de feves, d'os, & de cailloux, dont il y en avoit de la grosseur d'un œuf de poule, on a trouvé dans un jusqu'à soixante & dix doubles, la plupart usez & consommés, apparemment par leur frottement mutuel, plutôt que par corrosion. Mais il faut remarquer que les Autruches avallent le fer de même que les oyseaux avallent les cailloux, pour aider à broyer leur nourriture, non pas pour s'en nourrir & pour les digerer comme ont cru les anciens, au contraire elles meurent quand elles

en ont beaucoup avalé. Quelques-uns appellent cet oyseau, *Cerf-oiseau*, & les latins *Strucio camelus*, qui signifie *Coque-chameau*.

De ce grand oyseau nous ne vendons que les plumes, les os, & la graisse.

CHAPITRE XVIII.

De l'Aigle.

L'AIGLE est aussi un grand oyseau, qui a un bec long, noirâtre & crochu, qui a les jambes jaunes, couvertes d'écaillés, son plumage est de différentes couleurs. Cet oyseau est fort frequent en plusieurs endroits de l'Europe, & même en Provence.

Pierre d'Aigle. De tout cet oiseau, nous ne vendons qu'un espece de pierre qui se trouve à l'entrée des trous ou les Aigles font leur nid, pour garantir leurs petits de la foudre & de l'injure du temps. Cette Pierre nous est apportée par les Pellerins de S. Jacques en Galice. Les Pierres d'Aigle les plus estimées sont celles qui sont plattes, noirâtres, chagrinées, & bien sonnantes; c'est à dire, que lors que l'on les remuë proche l'oreille elles fassent du bruit, ce qui ne provient que d'une pierre dure ou molle qui se rencontre dedans. On attribué de grandes proprietéz à cette pierre; sçavoir, de faire accoucher les femmes heureusement; & d'empêcher qu'elles ne tombent lors qu'elles sont grosses. Quelques-uns ont écrit que les Aigles vont chercher cette Pierre jusque dans les grandes Indes, pour faire éclore leurs petits.

CHAPITRE XIX.

Du Vautour.

LE VAUTOUR est un oyseau de proye, qui ne vit que de corps morts & autres charognes, il approche assez de la figure de l'Aigle, même quelques-uns veulent que s'en soit une espece. De cet animal nous ne vendons que la graisse, laquelle est fort estimée contre les maladies des nerfs. La peau des Vautours est tres-belle, & ainsi fort recherchée de plusieurs particuliers.

Graisse &
Peaux de Vautour.

CHAPITRE XX.

De la Fregate.

LA FREGATE est un oyseau que les Indiens appellent ainsi, à cause de la vitesse de son vol, cet oyseau, n'a pas le corps plus gros qu'une poule, mais il a l'estomach extrêmement charnu. Toutes les plumes des mâles sont noires comme celles du Corbeau: il a le col moyennement long, la tête petite, deux gros yeux noirs, & la veuë autant ou plus perçante que l'Aigle: il a le bec assez gros, tout noir, long de six à sept pouces, tout droit; mais le dessus est recourbé par l'extrémité, en forme de crochet: il a les pattes fort courtes, deux griffes comme celles d'un vautour, mais toutes noires: ses aîles sont si prodigieusement grandes, que de l'extrémité de l'une à l'autre, il y a quelquefois sept à huit pieds & ce n'est pas sans sujet, puisque ses aîles luy sont absolument nécessaires, s'écartant quelquefois de terre de plus de trois cens lieues. Il a beaucoup de

peine à se lever de dessus les branches; mais quand il a une fois pris son vol, on luy void fendre l'air d'un vol paisible, tenant les aîles étenduës sans presque les remuër, ny se fatiguer aucunement. Si quelquefois la pesanteur de la pluye, ou l'impetuosité des vents l'importune; pour lors il brave les nuës, se guinde dans la moyenne region de l'air, & se dérobe à la veuë des hommes. Mais quelque haut qu'il puisse estre, il ne laisse pas de reconnoître fort clairement les lieux où les *Dorades* donnent la chasse aux poissons volans: & alors il se precipite du haut de l'air comme un foudre, non toutefois jusqu'au raz de l'eau; car il seroit bien en peine pour s'en relever, mais quand il en est à dix ou douze toises, il fait une grande caracole, & se baisse comme insensiblement, jusqu'à venir raser la mer, au lieu où la chasse se donne, & en passant il prend le petit poisson au vol dedans l'eau, du bec & des griffes, & souvent de tous les deux ensemble.

Le mâle porte une grande crête rouge comme celle du coq, non pas sur la tête, mais sous la gorge. Cette crête ne paroît pourtant qu'à ceux qui sont bien vieux. Les femelles n'en ont point, mais elles ont les plumes plus blanches, particulièrement sous le ventre.

Or tout ainsi que dans l'Europe, les Herons ont des heronieres, qui sont certains petits cantons de bois qui leur servent comme de lieu de refuge où ils s'assemblent, se reposent, se conservent, & multiplient leur espece; de même ces oyseaux ont eu fort long-temps une petite Isle dans le petit cul-de-sac de la Guadeloupe, qui leur servoit comme de domicile, ou plutôt d'une fregatiere, où toutes les Fregates des environs venoient se reposer la nuit, & y faire leur nid dans la saison. Cette petite Isle a esté nommée l'*Islette aux Fregates*, & en porte encore le nom, quoy qu'elles ayent changé de lieu: car és années mil six cens quarante-trois & mil six cens quarante-quatre, plusieurs personnes leur firent une si rude chasse, qu'elles furent contraintes d'abandonner cette Isle.

Le R. P. du Tertre, de l'Ordre des Freres Prêcheurs, de la Congregation de S. Louïs, Missionnaire Apostolique dans les Antilles, estant poussé par les avantageux recits qu'on luy faisoit de l'huile qu'on tire de ces oyseaux, leur fit donner la derniere chasse, & à l'ayde de trois ou quatre personnes, il en prit plus d'un cent en moins de deux heures. Ils surprenoient les grandes sur les branches, ou dans leur nid; & comme elles ont beaucoup de peine à prendre leur vol, ils avoient le temps de les assomer des coups de bâtons, (qu'ils avoient, longs comme des piques) au travers des aîles, & elles demeuroient tout court à demy étourdies. Il n'y en eut pas une de toutes celles qui prirent le vol, qui n'eut mal au cœur en partant, & qui ne leur vomit deux ou trois poissons grands comme des harans à demi cuits. Il crut que c'estoit pour se décharger, afin de voler avec plus de facilité.

L'huile ou la graisse de ces animaux est un souverain remede pour la goutte sciatique, & pour toutes les autres provenantes de cause froide. On en fait un grand cas dans toutes les Indes, comme d'un medicament précieux.

Huile de
Fregate.

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

Des Nids d'Oyseaux.

Les Nids d'Oyseaux que les Siamois ont apportez en France il y a quelques années, sont la bave, ou l'excrement de certains oiseaux nommez Alcyon, fort frequents en France principalement en Normandie. Les Alcyons

Alcyon-martinet
Martinet pé-
cheur, Oyseau
de S. Martinou
Drapier.

de France sont des Oyseaux frequentant la mer & les marêts; ils sont de la grosseur d'une Hyrondelle, ou d'une Caille, leur plumage & leur bec sont de differentes couleurs, comme vert, rouge, & bleu. Ces Oyseaux ont differens noms, comme Alcyon-martinet, Martinet pècheur, Oyseau de saint Martin, ou Drapier; ces animaux font ordinairement leur nid entre les roseaux, ou sur les rochers. Les Alcyons des Indes, sur tout ceux de la côte du Royaume de Camba, lors qu'ils sont en amour, jettent par leur bec une écume blanche avec quoy ils bâtissent un nid de la grandeur & figure d'une tasse ronde, dont ils se servent pour couvrir leurs œufs, & faire éclore leurs petits; ces nids sont d'une couleur blanche tirant sur le jaune, d'une consistance solide & seche, d'un goust insipide, & assez approchant de celui du Ver-michel.

Les Chinois sont si amateurs de ces Nids d'oyseaux, que c'est une chose presque incroyable de la quantité qui s'en transporte à Pequin, ville Capitale de la Chine, & y valent ordinairement cinquante *Tabers* le cent, qui est environ six cens livres de nôtre monnoye. Ils leur attribuent de grandes proprietes, car outre l'usage continuel qu'ils en font pour se nourrir, estans cuits dans de l'eau avec une volaille & du Gingembre, ils les estiment fort propres pour guerir les maux d'estomac, & pour soulager ceux qui sont en langueur.

Ces Nids nous estoient autrefois peu connus, & l'on croyoit que ces Nids estoient formez de l'écume de la mer; mais depuis que les Siamois nous en ont apporté, ils sont devenus assez communs.

Pierre d'Hy-
rondelle.

Il y a encore quelques autres parties d'Oyseaux que nous vendons, & dont nous faisons un negoce considerable, comme des plumes & pinceaux de Cigne, de la plume & du duvet d'Oyes, ou autres volailles, que nous faisons venir de la Gascogne, de la Normandie, & du Nivernois, comme aussi des Pierres d'Hyronnelles, Oyseaux fort communs en France, sur tout au Prin-temps; dont on se sert comme l'on fait des petites Pierres d'Ecrevisses, pour ôter les ordures qui sont dans les yeux.

CHAPITRE XXII.

Des Cantharides.

Cantharides
d'Italie.

LES CANTHARIDES sont des Mouches que les paysans d'autour de Paris nous apportent, qui se trouvent en quantité sur les Fresnes, sur les Rosiers, & sur les bleds; ces Mouches ont les aîles d'un vert luisant & fort belles à voir, à cause de leur couleur azurée parmy un jaune doré, mais en recompense fort veneneuses & d'une odeur fort puante. Il se trouve de grosses Cantharides en Italie, qui ne sont d'aucun usage en France.

On doit choisir les Cantharides, nouvelles, seches, & bien entieres, car dès aussi-tôt qu'elles ont deux ou trois ans, elles se mangent en elles mêmes & se reduisent tout en poudre.

L'usage des Cantharides est pour l'exterieur, estant un fort grand vessicatoire; c'est le sujet pour lequel les Appoticairens en font la baze de l'emplâtre, sur-nommé vessicatoire. Les Marêchaux s'en servent beaucoup, tant pour guerir le farcin, que d'autres maladies qui arrivent aux Chevaux, à quoy elles sont fort convenables; mais c'est un des grands poisons que nous ayons & dont l'usage interieur doit estre absolument défendu, & ne pas se fier à ce que quelques-uns en ont écrit, qui veulent qu'elles se peuvent prendre interieurement, lors que les aîles,

la tête & les pieds en ont esté ôtées; c'est ce qui fera que les Espissiers & les Appoticairens n'en vendront à qui que ce soit, qu'ils ne les connoissent bien & qu'ils ne soient seurs que c'est pour employer exterieurement, & ils auront soin d'en tirer des billets ainsi que l'Ordonnance du Roy le porte, comme des autres poisons qui seront marquez dans cet ouvrage.

C H A P I T R E XXIII.

Des Abeilles.

LES ABEILLES ou mouches à miel sont de petits insectes dont la nature & la conduite ne sont pas moins admirables que leur travail est nécessaire, puisqu'ils nous fournissent le miel & la cire, dont nous faisons un negocié considerable; comme je n'ay jamais élevé d'Abeilles, j'ay esté obligé de m'en rapporter à un de mes amis, lequel ayant pendant plusieurs années pratiqué & fait ce negocié, a bien voulu me donner ce qu'il a pu remarquer, pour le conferer avec ce que les Auteurs en ont écrit.

Quelques Naturalistes veulent que l'origine des Abeilles vienne du Lion & du Bœuf mort, & qu'au lieu de vers qui sortent ordinairement du corps des autres animaux, il sort du corps du Lion & du Bœuf, des Abeilles ou Mouches à miel.

Cette naissance, ou origine me paroît d'autant plus éloignée de la verité,

qu'un particulier ayant voulu faire l'experience de ce que Virgile a dit au quatrième de ses Bucoliques, n'a rien trouvé de semblable: le fait est rapporté dans un petit traité imprimé, attribué à un Curé de campagne, qui dans la quatorzième page de son livre, en parle de la sorte.

Le Seigneur Virgile me parut un Auteur assez grave pour établir une opinion probable, & qui meritoit sur sa parole que j'en fisse l'experience; je la fis donc, à la mal-heure, & je pensay empoisonner tout le village, je fis étrangler un jeune Taureau, *Bina cornua ferens*, & luy fis donner mille coups de bâton en mourant, quoy qu'il ne pust mais des folies du Poëte; pour sepulcre on le mit ainsi mutilé de tous ses membres avec ses deux cornes, au fond d'un grand tonneau de bois, avec quatre petites fenêtrés aux quatre vents, afin comme dit Virgile, d'en faire sortir des milliers de Mouches à miel. Le Roy sort de la cervelle, les menageres de l'estomac, & les faineantes du bas ventre; les Rois font la guerre à leurs voisins, par mer & par terre, ils rangent leurs armées en bataille, ils recompensent les Capitaines, & les Generaux, ils punissent les lâches, les font passer par les armes, & donnent l'estrapade aux larrons & déser-teurs, ainsi de mil autres balivernes que quantité de personnes ont cru & croient encore; au lieu de milliers d'Essains de mouches à miel qui devoient sortir du corps de cet animal, il n'en sortit que des milliaces de gros vers, avec une puanteur insupportable qui pensa infecter tout le canton, & la puanteur estoit si grande que tout le pays se crut menacé de la peste. Voilà des opinions bien différentes, & comme je ne suis point capable d'en juger, c'est le sujet pour lequel je me contenteray de faire quelques observations fondées sur l'experience journaliere, ainsi qu'il se vera dans la suite; & ceux qui desireront s'en instruire davantage, pourront lire Grenade, ou avoir recours au traité qu'en a fait ce Curé de campagne, ou à un autre petit livre imprimé à Paris depuis peu, qui a pour titre *Traité des Mouches à miel*, où sont marquées les manieres, & les regles de les bien gouverner, & le moyen d'en tirer un profit considerable par la recolte de la cire & du miel.

Remarques sur les Abeilles, suivant l'écrit qui m'en a esté donné par un particulier.

LA production des Abeilles a pour principe ce qui les engendre qui est une espece de petit germe, ou freslement tout blanc lequel est posé au fond des petits trous ou creusets, qui composent les gosses ou rayons de cire, que les Mouches font & batissent en leurs ruches, & qu'elles commencent par le fond de la ruche où est attachée la poignée; ce germe aidé de la chaleur naturelle des Abeilles, grossit & forme un espece de ver blanc, qui au commencement de sa formation n'a rien de semblable à la Mouche; mais dans l'espace d'un mois devient comme une mouche, de la même couleur que le ver, & ayant pris peu à peu cette forme, il noircit & éclos hors de son creuset: & c'est ainsi que commence la generation des Abeilles depuis le mois de Fevrier jusqu'à la fin d'Octobre à ce que j'en ay remarqué, tellement que leurs ruches s'emplissant à la faveur d'une bonne temperature, elles essainent aux mois de May & Juin; mais les essains de May sont les plus estimez en ce qu'ils deviennent plus forts que ceux qui sont tardifs; car ordinairement c'est alors que le temps est doux, & la chaleur temperée, au lieu que les essains de Juin ne peuvent pas si bien réussir estans surpris pour l'ordinaire d'une trop grande chaleur & secheresse, & même le plus souvent ils ne trouvent pas assez de quoy se munir, ny assez de provisions pour se garantir d'un hyver qui seroit long.

De leur Travail.

CE que j'en ay remarqué par un soin particulier, & par mon assiduité extraordinaire; ayant passé beaucoup de temps auprès des ruches & à toute heure du jour, pour satisfaire ma curiosité de les voir ménager; & ayant même employé pour cela quelques ruches de menuiserie où il y a des panneaux de vitres.

C'est que vers la fin de l'hiver, aussi-tôt qu'il fait doux, comme il arrive quelquefois & que l'air commence à se purifier des grandes froidures, dès le mois de Fevrier elles sortent de leurs ruches, elles vont aux champs & apportent de la cire de différentes couleurs, comme blanchâtre, jaune, citronnée, & rougeâtre; laquelle est attachée en forme de petites lantilles à leurs pattes de derriere, & dequoy estant entrées en leur vaisseau, elles se depestant industrieusement & en forment les trous ou logemens de formation, dans lesquels elles travaillent pour les construire à six pans, les rendans plus minces que le plus fin talc & presqu'aussi transparans. Il est à remarquer que ces mêmes trous, ou creusets, sont ceux où elles posent leur germe ou freslement qui engendrent d'autres Abeilles, & qui sont remplis de miel à mesure qu'ils deviennent vuides par la sortie des jeunes mouches qui éclosent.

Les Abeilles prennent la cire sur toutes sortes de fleurs, excepté celles des roses, les fleurs d'oranges, de pois, & de marguerites. Elles en apportent d'une sorte, de couleur purpurine, qui scel aussi fort comme les cires molles dont nous nous servons pour le scellé que l'on appose sur le bois, & autres sceaux de justice; & elles se servent de cette cire pour fermer les trous qui se rencontrent aux panniens qui leur servent de ruches; de même qu'à celles de bois, dont je me sert & qui sont de deux pieces pour en boucher la jointure, lors qu'il s'y rencontre du jour: Elles se prennent si bien à luter ces deux pieces avec leur cire molle, de couleur purpurine, qu'elles sont aussi fermes que si elles avoient esté mastiquées de main d'homme; cette cire est d'une odeur plus forte, & differente de celle que l'on fond, pour mettre en pain.

De la maniere qu'elles recueillent le miel, & du temps qui leur est plus favorable pour faire leur moisson.

LE temps le plus propre pour recueillir le miel est à peu près vers la fin du mois d'Avril & de May plus qu'en aucun autre mois de l'année; elles sortent dès l'aube du jour par un temps doux & serain, vont à la campagne recueillir la rosée, qui est plus frequente en ce temps là, qu'en toute autre saison de l'année; elles retournent aussi promptement qu'elles peuvent en leurs ruches pour y vomir dans les trous ou creusets sus désignez, la rosée qu'elles ont humée & leschée sur les simples de la campagne, qu'elles ont au dedans de leur corps & qu'elles en font sortir de la maniere que font les Pigeons la nourriture de leurs petits. Et quand elles ont rempli le trou ou creuset de cette rosée, elles le ferment & scellent d'une petite pelliculle de cire blanchâtre pour en éviter la perte qui en pourroit arriver par l'épanchement.

Vers la fin de Juin & Juillet, que les rosées ne sont plus si abondantes que pendant les mois d'Avril & May, il arrive encore quelques matinées de rosées que les Abeilles ne sont pas moins soigneuses qu'auparavant de faire leur

recolte : & ainsi arrive-t'il souvent (par un malheur pour les biens de la terre, comme les bleds & autres) de certaines petites bruines & pluyes, qui s'attachent tant sur les bleds que sur les noyers qui les gâtent, & qui sont favorables pour les mouches, au contraire pour leur cueillette & moisson mielleuse. Et quand leur recolte est faite, elles ne laissent pas toutefois de s'occuper, s'attachant à ramasser la cire qu'elles recueillent sur toutes sortes de fleurs, excepté celles cy-dessus nommées.

Il est remarquable que quand elles essaient, & aussi-tôt que les jeunes qui composent l'essaim, sont sorties de la ruche, qu'elles font comme une nuë de mouches en l'air, qui paroît noire, & qui se forme à mesure qu'elles en sortent attroupées comme une armée combatante; elles s'attachent à suivre la principale d'entr'elles, qui est plus longue que les autres, & qui a toutefois les ailes fort courtes, moins longues que celles des autres & qui est d'une couleur rougeâtre; quand elles la perdent, elles deviennent vagabondes, & cet accident en cause bien-tôt après la perte au propriétaire: quand l'essaim est sorti elles s'arrestent d'ordinaire à l'ombre de quelque branchage, plutôt qu'en aucun autre endroit; estans assises, il faut le plus promptement que faire se peut les appeler & les mettre en leur ruche, de crainte qu'elles ne desertent; car si on les laissoit assises sans les resserrer, le Soleil venant à les découvrir, elles s'éveillent & s'envolent; & quand elles sont en leur ruche, il est à propos de la mettre à l'abry du Soleil, de peur que la chaleur ne fasse fondre leur nouvelle cire.

Il est bon encore de remarquer que leur cire pendant trois ans est fort generative, productive & abondante pour la formation des mouches; & que l'âge de la cire est fort facile à connoître par sa couleur, car dès la premiere année, elle est blanchâtre; la seconde, elle est jaune; & la troisième, elle est brune; quand elle est plus vieille, elle devient noire, fort sterile & sans production, & même les mouches n'y resserrent ny miel ny fresse.

Il est à propos de mettre sous la ruche de l'essaim des autres ruches, & des tables blanches, c'est à dire, de plâtre, couleur plus remarquable que toute autre; ce n'est pas que j'en aie trouvé aussi bien d'y mettre des planches.

J'ay eu des mouches lesquelles pour n'avoir pas amassé assez de miel pour leur subsistance, j'ay esté obligé de les nourrir sur la fin de l'hyver jusqu'à ce qu'elles ayent atteint le beau temps, & qui par après se sont trouvées des meilleures qui me fussent restées. Plus l'essaim est gros de mouches, & plutôt la ruche est pleine de cire & de miel, il en est aussi meilleur de beaucoup & il jette de bon heure l'année suivante.

Comme il arrive souvent qu'il y en a de paresseuses, elles sont sur l'arrière saison chassées ou tuées par les plus fortes & les plus soigneuses.

La production des mouches cesse au mois d'Octobre, & ne recommence que quand la terre commence à mouvoir, c'est à dire, à produire, comme au mois de Fevrier.

J'ay dit cy-dessus que j'avois des ruches de deux pieces, elles sont en forme de baril ou de pain de sucre, coupées par le milieu, afin de ne pas faire mourir les mouches, il faut couper ces ruches d'année en année, en enlevant une année une partie & l'année suivante l'autre, selon qu'elles se trouvent pleines, & au lieu de pleines on en met de vuides; ou les mouches travaillent, c'est ce qu'on appelle châtrer; ils y reüssissent quelquefois, & même d'une seule que j'avois coupée, comme j'ay dit cy-dessus, j'en ay fait deux, & au lieu des deux moitiées pleines j'y en joignis deux vuides, qui reüssirent fort bien; mais peu réüssirent de la sorte en ces quar-

riers, en ce qu'ils sont trop arides. En effet les mouches se plaisent grandement auprès des eaux, & aux lieux aquatiques, prenant beaucoup d'eau pour les aider à faire leur miel.

Je me suis rencontré chez plusieurs de mes amis, & particulièrement chez un Officier du Roy qui en avoit dans son jardin à Argenteüil, où il y avoit un vivier, où elles alloient & venoient sans discontinuer prendre de l'eau pour porter à leur ruche, sur quoy luy ayant demandé ce qu'il en pensoit, il me dit que c'estoit une chose qu'il avoit toujours remarquée depuis qu'il avoit des mouches.

Il est à craindre de laisser quelque espace ou des trous vuides, dans le haut ou dans le bas de la ruche; car aux mois de Juillet & Aoust, il se forme des Papillons qui y entrent, y font leur ponte & engendrent de gros vers courts & durs, qui forment des traces & toilles d'araignées qui joignent les gauffes ou rayons ensemble & y mettent le feu; tellement qu'en moins de deux ou trois jours les mouches en sortent & abandonnent la ruche, après l'avoir pillée. Ces vers pour peu qu'ils y soient, multiplient tellement, qu'en moins de cinq ou six jours, l'on ne peut pas retirer plus d'une once de cire de celle que les mouches y avoient amassées, & pour toute recompense les vers y pondent des germes & cocques fort dures, qui avec les toilles d'araignées qu'ils y ont formées, ne font plus qu'une pelotte dans la ruche.

De plus il est à remarquer que parmy les Abeilles il y a des mouches qui sont faineantes & ne vont point en campagne, ou bien peu, & ne sortent gueres avant midy jusques sur les quatre heures de relevée, & ne rapportent aucun butin; au contraire elles mangent la moisson des autres, & les bonnes tuënt les feneantes autant qu'elles peuvent dans la saison d'Aoust. Elles sont beaucoup plus grosses & plus noires que les autres, & n'ont point d'aiguillon pour piquer, mais quand on leur presse le derriere, il paroît deux petites cornes comme des peaux transparentes, qui sont jaunes par l'extremité.

En Pologne & en Moscovie les Abeilles font leurs ruches dans le tronc des vieux arbres, & outre les commoditez que les peuples retirent des mouches en ce qu'ils ne vivent presque de miel, c'est que les mouches se cultivent d'elles mêmes, sans l'assistance de personnes; ce qui est bien contraire des nôtres.

Sur cela Munster & Guyon rapportent une chose surprenante. Un Payfan estant tombé dans un de ces arbres, où les Abeilles font leur miel, aux grandes Forests de Moscovie, où il avoit esté chercher de la cire, & n'en pouvant sortir, parce que le creux de cet arbre estoit fort profond & large, un Ours vint en ce lieu par la Divine Providence, pour se repaître du miel des mouches; aussi-tôt le Payfan prit cet animal par un pied avec les mains, & fut ainsi tiré hors du peril évident de perir dans cet arbre.

CHAPITRE XXIV.

Du Miel.

Nous voyons en France de trois especes de miel que nous faisons venir de differents endroits; sçavoir le miel blanc tiré sans feu, à qui quelques uns ont donné le surnom de miel vierge, tant à cause qu'il sort de luy même, que parce qu'il se tire des rejettons de l'année, ou des gâteaux nouvellement faits,

pour tirer ce miel, l'on coupe ou l'on rompt ces gâteaux, ou bien on les met tous entiers sur des nattes d'ozier posées sur un vaisseau bien net, de terre ou de bois, & le miel qui en découle est tres excellent, d'un blanc clair, qui ne manque pas en peu de temps de se congeler, & devient dur & bien grenu. Le second se tire de toutes sortes de gâteaux que l'on met, après avoir esté bien nettoyez dans des sacs de corde & par le moyen d'un pressoir, on en fait sortir un miel blanc, mais bien different du premier, tant à cause qu'il n'est pas si blanc, que parce que son goust n'est pas si agreable. Le troisiéme est le jaune qui se tire de tous les gâteaux que l'on met sur le feu dans des chaudières avec tant soit peu d'eau; & ensuite on les met dans des sacs & on les presse, ce qui en sort est le miel jaune, qui est plus ou moins beau, suivant le peu de chaleur qu'il a receu, car s'il avoit esté trop chauffé, au lieu d'estre d'un beau jaune, il seroit d'un jaune brun & d'une mauvaise odeur. On pretend aussi que le miel est moins beau & bon, suivant la quantité d'eau que l'on a mis pour le faire chauffer.

Miel blanc de Narbonne.

Le miel le plus beau & le plus estimé, est celuy du Languedoc qui est blanc, principalement celuy de la Corbiere petit Bourg à trois lieues au de-là de Narbonne, qui est l'endroit d'où nous vient le plus beau miel blanc, & qui communément est appellé, miel de Narbonne, ce qui est bien faux, car dans Narbonne on ne sçait ce que c'est que miel de Narbonne, mais bien celuy de la Corbiere; mais ce surnom luy a esté imposé à cause que Narbonne est une grande Ville plus connue que la Corbiere qui n'est qu'un Bourg.

Miel blanc de Provence.

Le veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne, pour estre de la qualité requise doit estre nouveau, épais, grenu, & tout à fait semblable à du sucre royal, d'un goust doux & piquant, d'une odeur douce & tant soit peu aromatique. Celuy d'après est celuy des autres endroits du Languedoc & de la Provence, mais qui est bien different de celuy de la Corbiere, tant parce qu'il n'est jamais d'un si grand blanc, que parce qu'il n'est pas si agreable au goust & n'a pas cette odeur de romarin, à moins que ce ne soit par artifice, comme il n'arrive que trop souvent, ainsi que nous le reconnoissons par la quantité de fleurs de Romarin qui se trouve mêlangez dans le miel blanc de Provence, ou du Languedoc; & même j'en ay vû des Barils au fond desquels il s'estoit trouvé de la grosseur d'un gros œuf de ces fleurs, qui y avoient esté mises expres, pour donner du goust & de l'odeur au miel afin de le faire passer pour veritable miel de la Corbiere ou de Narbonne. Le troisieme & dernier est le miel blanc des environs de Paris, ou même de vingt & trente lieues à la ronde, à qui on a donné le nom de miel de pays & il s'en rencontre quelquefois de si parfait qu'à la reserve du goust & de l'odeur, qu'il ne cede en rien à celuy de la Corbiere: ce qui n'est pas fort difficile à croire, en ce que le goust & l'odeur du miel ne consistent que dans la bonté des fleurs dont les Abeilles se sont nourries; & comme le Languedoc & la Provence sont des pays chauds, & par consequent plus remplis de fleurs & de simples aromatiques, comme Thim, Romarin, Stœchas, & autres, c'est le sujet pour lequel le miel en est meilleur & d'une odeur plus agreable, ainsi le plus recherché, principalement pour faire des Tisannes pectorales, qui est son principal usage; & celuy de pays est employé aux mêmes usages, ou pour faire des compositions, ou des confitures, où il est requis en guise de sucre, ou pour manger en Carême.

Miel blanc de Pays.

Miel jaune de Champagne.

À l'égard du miel jaune, le meilleur que nous voyons à Paris, & le plus recherché est celuy de Champagne, lequel pour estre de la bonne qualité doit estre nouveau, d'une bonne consistence, d'un jaune doré, le plus grenu & le

moins chargé de cire que faire se pourra; ce défaut ne provient que de la mal-façon, & pourveu que l'odeur en soit supportable, & véritable Champagne, il est beaucoup plus de vente & d'une meilleure qualité que tous les autres miels que nous faisons venir de differents endroits, comme de la Touraine, de la Picardie, & sur tout celuy de Normandie en ce qu'il est puant, rougeâtre, & d'une tres mauvaise vente, quoy qu'il soit plus purgatif que celuy des autres endroits: le Miel de Normandie est assez facile à connoître, tant par sa couleur & odeur que parce qu'il nous vient ordinairement dans des Pots de grais, que nous appellons Talevannes, ou Pots à beure, qui sont les mêmes pots dans quoy nous faisons venir le beurre d'Isigny en Normandie; & ce miel est admirable pour les Appoticairez, estant fort propre & convenable pour faire les miels composez, comme le Violat, le Nenuphar & autres.

L'usage du miel jaune est si commun, sur tout à Paris, qu'il n'y a personne qui ne sçache ses facultez, c'est le sujet pour lequel je n'en parle point; je diray seulement qu'autant que ses usages sont connus, autant son employ est-il ignoré; car la pluspart de ceux qui fondent le miel, l'écument tant qu'il mousse, ce qu'il ne faut pas faire, en ce qu'il écume jusqu'à la derriere goutte, mais se contenter de le faire liquifier ou bouillir un bouillon, & ensuite le retirer de dessus le feu, & estant à demi refroidi il le faut passer par un linge & ensuite s'en servir. Outre l'usage ordinaire du miel, il est aussi fort usité par les Pain d'épiciers, qui s'en servent pour faire le pain surnommé d'épice, dont le debit est fort grand en France, sur tout à Rheims, parce qu'ils le font meilleur à cause de la bonté de leurs miels de Champagne, que parce qu'ils y ajoutent des épices, comme poivre & autres, qu'ils le lardent d'écorce de Citron, ou d'Orange, & qu'ils le saupoudrent de petites nompareilles.

Outre ces differents usages, nous tirons du miel par le moyen de la distillation une eau, un esprit & une huile qui sont estimez propres pour faire croître les cheveux, & pour effacer les taches du visage: On attribue à l'esprit de miel, bien rectifié la faculté de dissoudre l'or & le plomb. On peut aussi tirer du miel qui a fermenté un vinaigre, mais le peu d'usage que l'on en fait est la cause que je ne conseille à personne de s'y amuser, aussi bien qu'à vouloir tirer l'huile & le sel du miel, parce qu'il n'en rend que tres peu.

Eau, Esprit, &
Huile de miel.

CHAPITRE XXV.

De la Cire jaune.

Outre ces différentes sortes de miels, & les usages que l'on en peut faire, nous faisons de plus un tres gros negoce de Cire jaune & blanche; la premiere Cire que l'on tire est la jaune qui se fait en mettant ce que l'on a tiré de dessus les clayes & dedans les sacs que l'on a tiré du Pressoir, que l'on met dans de grandes chaudieres, avec une quantité suffisante d'eau, & lors que le tout est fondu, on la passe par une toile & on la met au pressoir pour en faire sortir toute la cire: cette cire estant coulée, reposée & encore chaude, on en doit retirer l'écume ou mousse qui se rencontre dessus, avec une tuile, ou un morceau de bois mouillé; cette cire écumée & refroidie, sera retiré des vaisseaux, où elle aura esté jettée pour mettre en pain; & ensuite s'il s'y rencontre du pied comme il n'arrive que trop souvent, on l'ôtera avec un couteau ou autre instrument de fer fait exprés: avant que de mettre la cire chaude dans les mou-

les soit de bois, de cuivre, ou autre métal, on les frotera de miel ou d'huile d'olive, ou de noix, ou avec de l'eau pour empêcher que la cire ne tienne au vaisseau. Quelques-uns pour mieux purifier la cire se servent du vitriol romain ou autres couperoses; mais pour mon particulier, le meilleur secret que j'aye pû trouver c'est de la bien fondre & purifier.

Ce que nous appellons cire, est à proprement parler ce qui contient le miel dans les ruches, & ce qui reste dessus les clayes & dans les sacs, après que l'on en a tiré le miel, comme j'ay déjà dit.

La Pologne, la Barbarie, la Bretagne, la Campagne, & autres endroits de la France nous fournissent quantité de cire jaune, & de quelque endroit quelle vienne, pourveu qu'elle soit de la bonne qualité, & qu'elle ne soit point additionnée, il n'importe; quoy que les cires de Dantzic, de Bretagne, & de Champagne, passent pour les meilleures. On doit choisir la cire jaune haute en couleur, d'une bonne odeur, facile à casser, qu'elle n'adhère point aux dents, & prendre garde qu'elle ne soit pas chargée de pied, c'est à dire, qu'elle soit bien purifiée, que le dessous soit comme le dessus, & prendre garde aussi sur tout quand c'est des gros pains, comme est celle de Dantzic, qu'il n'y ait de l'eau, des pierres, ou de la terre dans le milieu, enfin qu'elle soit naturelle, & non mêlée de resine, galipot, ou poix grasse, ny colorée avec le terra merita, ou roucou.

L'usage de la cire jaune est pour faire plusieurs ouvrages, comme cierges, bougies, & autres ouvrages de cire. La Cire jaune est d'un grand usage dans la medecine, car elle sert pour donner du corps aux unguents & empâtres; elle a aussi quelque usage chez quantité d'ouvriers qui s'en servent pour plusieurs choses, dont ils ont besoin; on s'en sert aussi pour sceller les parchemins qui porte Privileges & autres choses semblables. Quelques uns veulent que la cire jaune n'ait aucun qualité en medecine.

On tire de la cire jaune par le moyen d'une cornuë de verre; ou de terre, & du bol, ou autres terres insipides, ou de la cendre de bois de Chesne, une huile blanche, épaisse, toute semblable à du beurre, c'est pourquoy on luy a donné le nom de beurre de cire, lequel doit estre blanc & d'une odeur de cire; de ce beurre de cire en y incorporant de la poudre de bol, ou de la chaux en poudre, par le moyen d'une cornuë de verre mise sur un feu de sable, on en retire une huile claire & blanche comme de l'eau, & d'une odeur assez agreable. Le beure & l'huile de cire sont beaucoup estimez pour la guerison des engelures, sur tout de celles qui sont crevées, & autres maladies de pareille nature.

Ce qui reste dans les sacs de toile, après que la cire en a esté pressée, qui n'est que des mortuaires de mouches & autres ordures, est fort employé par les Marcchaux, qui est ce que nous appellons marc de mouches.

Il se rencontre encore dans les ruches une espece de cire rouge, à qui quelques-uns ont donné le nom de cire vierge, ou de propolis qui est cette cire dont les abeilles se servent pour mastiquer & boucher les fentes ou trous de leurs ruches, de peur que l'air n'y entre, ainsi plus il y aura de fentes ou de trous à une ruche & plus il y aura de Propolis.

L'usage du propolis estoit autrefois assez grand, mais pour le present on ne sçait presque plus ce que c'est, quoy que ce soit un fort bon remede pour guerir les maladies des nerfs.

Huile ou beure de cire.

Marc de mouches.

Propolis.

De la Cire blanche.

LA Cire blanche est de la cire jaune fonduë & par le moyen de la fonte & de l'eau est reduite en grain ou en petite parcelle, & ensuite étenduë sur des toilles plantées sur des piquets & exposée à l'air nuit & jour du depuis le mois d'Avril jusqu'à la fin d'Octobre. Il est à remarquer que lors que cette cire a esté deux ou trois jours sur les toilles, on la refond jusqu'à trois & à quatre fois, suivant le beau-temps & la quantité de rosée & la force du Soleil; estant bien blanche, on la refond dans de grandes chaudières, & ensuite par le moyen d'un vaisseau de fer blanc fait exprés; on l'écoule, c'est à dire, on la verse sur une table où il y a plusieurs trous en rond de la figure des petits pains de cire blanche, dans lesquels on a passé auparavant de l'eau fraîche, pour empêcher que la cire n'adherre au bois, & ensuite est mise sur les toilles pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus transparente & la faire secher.

La meilleure cire & la plus propre à blanchir est la cire jaune de Bretagne, laquelle lors qu'elle est bien blanche, comme est ordinairement celle de Château-Gontier, ville à huit lieues d'Angers, qui est & qui passe pour le meilleur blanchiment de France, doit estre blanche, claire, transparente, en pains épais & qu'estant cassée sous les dents n'aye aucun mauvais goust & n'adhere nullement sous les dents, comme n'estant mêlée d'aucune chose & toujors pure.

C'est avec cette belle cire que nous faisons les beaux ouvrages de cire blanche, comme cierges, bougies, flambeaux, figures, & autres ouvrages de cire: après la cire de Château Gontier, la seconde est celle d'Angers, la troisième celle du Mans, la quatrième celle d'Hollande qui nous vient ordinairement dans des grandes caisses de quatre à cinq cens, & la premiere sorte, est ce que nous appellons cire royale d'Hollande, la cinquième est celle d'Amboise, la sixième est celle de Chaumont proche de Troyes, enfin la septième & la pire est celle de Roüen, à cause de la forte addition de suif qu'ils mettent dedans la cire blanche & est plus ou moins bonne, suivant le peu de suif, Bouc, Chevre ou Mouton qu'ils y mettent, & il n'y a fort peu d'endroits où l'on ne fasse de plusieurs sortes de cire blanche à la reserve de l'Anjou, c'est le sujet pour lequel elle est plus chere & plus estimée pour les beaux ouvrages.

Outre que l'on doit estre curieux d'avoir de belle cire, on doit prendre garde que les cierges & bougies de table soient faites avec du cotton, les bougies filées soit en baril, ou en rond avec du fil de Guibray; la bougie de Venise, avec du fil de Cologne ou de Guibray bien fin, & la bougie à lampe avec du cotton; car celle qui est faite avec du fil s'étaint & ne dure que fort peu allumée. Les Flambeaux soit blancs ou jaunes doivent estre à collets blancs, estans plus propres & plus de vente; nous faisons de plus de la bougie en billot ou à bougier dont se servent les Tailleurs pour bougier leurs étoffes.

Outre toutes les différentes preparations de la cire blanche, nous la faisons fondre, & ensuite par le moyen de l'eau fraîche, d'une écumoire, ou d'une poignée de verge, on la réduit en petit grain qui est ce que nous appellons Cire grenée, dont la plus belle & la plus blanche est celle d'Anjou; il en vient du Languedoc, mais elle n'est pas si belle, ny si bonne, en ce qu'aussi-tôt qu'elle est fonduë, elle devient jaune. Cette cire n'a autre usage que pour faire des pommes & pour adoucir le tein des Dames, en y incorporant du blanc de Baleine, du Borax, du Talc de Venise, & autres semblables.

Dans le Languedoc au lieu de mettre la cire en grenaille, ils la reduisent extremement mince & en forme de pains de sucre qu'ils exposent ensuite au Soleil & l'asperge souvent d'eau fraîche de peur qu'elle ne fonde, à cause de la grande ardeur du Soleil.

Differentes sortes de cires blanches.

Cire grenée.

La plus grande partie de la cire grenée que nous vendons à Paris, y est aite car le peu d'usage qu'elle a, ne merite pas d'en faire venir.

De la Cire molle ; rouge & verte.

LA Cire molle rouge est de la Cire blanche fonduë avec de la Terebentine lavée, & ensuite est rougie avec du Vermillon, ou de l'Orcanette. Cette Cire pour estre de la belle qualitée, doit estre en bonne consistance, & d'un beau rouge & proprement faite. Son usage est pour les Commissaires, pour apposer les scellez.

La Cire verte, est de la même composition; la difference qu'il y a, c'est que l'on la verdi avec le Ver de gris. Son usage est pour guerir les corps des pieds, & pour la campagne qui s'en servent aussi bien que de la rouge, pour verdir les bouts des cierges ou flambeaux.

Cire à gomer.

Nous faisons de plus de la cire à gommer les coutils, qui est de la cire blanche, ou jaune fonduë avec de la terebentine, ou de la poix grasse, & ensuite est mise en petits pains, par le moyen des moules de fer blanc en forme de gobelers. Cette cire est en usage par les Tapissiers.

Nous vendons encore quantité d'autres ouvrages de cire, comme figures, fruits & autres, de toutes couleurs, & le tout est plus ou moins beau & bon, suivant que le Cirier sçait travailler & est honneste homme.

De la Cire noire des Indes.

EN plusieurs endroits des Indes tant Orientales, qu'Occidentales, il s'y trouve de petites Abeilles qui font leurs ruches dans le creux de certains arbres, dont la figure est representée cy-devant. Ces Abeilles font leur miel dans de petits vaisseaux de cire noire, qui sont de la grosseur & figure des œufs de Pigeons, ce miel est tres agreable & d'une couleur d'Ambre: Les Indiens se servent de cette cire pour faire des Cierges, & pour recueillir de l'arbre le baume surnommé de *Tolu*; ainsi que je l'ay marqué cy-devant.

Quelques Auteurs disent qu'il y a un animal qui est semblable à un chat qui est noir, que les Indiens appellent *Heirat*, ou *Bête à miel*, qui le plus souvent monte dessus ces arbres & mange tout le miel, & ce qui est plus surprenant, c'est que cette animal tire les rayons du miel avec sa patte, & ne fait aucun mal aux mouches, & les mouches ne luy en font point aussi, parce qu'elles n'ont point d'éguillon comme les nôtres.

Cette Cire estoit autrefois fort en usage en Espagne & quelque peu en France, mais à present on ne sçait plus ce que c'est, estant une des plus rares drogues que nous ayons.



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

De l' Ambre gris.

L'Ambre gris est la marchandise la plus precieuse & la plus chere que nous ayons en France, & la drogue la moins connue, & dont la nature, & l'origine est la plus contestée, car si je rapportois ce que tous les Auteurs en ont écrit, j'aurois assez de cette matiere pour faire un volume entier: mais pour ne blâmer personne, & ne point repeter ce que quantité d'Auteurs en ont écrit; je diray que l'Ambre gris que nous faisons venir de plusieurs endroits, mais principalement de Lisbonne, n'est autre chose qu'un amas des rayons de mouches qui tombent de dessus les rochers dans la mer, ou qui sont arrachez par les vagues de la mer, soit par la violence des vents, ou autrement: Ces rayons de cire remplis de miel estans dans la mer, soit par une propriété de l'eau marine, ou par la vertu des rayons du Soleil, sont rendus liquides & flottans sur l'eau, comme il s'en rencontre assez souvent.

Quantité de personnes seront surprises de ce que j'avance, que l'Ambre gris dont la nature a esté jusqu'à present si peu connue, ne soit que de la cire, ce que je ne ferois pas, si un de mes amis ne m'avoit assuré en avoir veu un morceau qui estoit moitié Ambre, & moitié Cire; & pour confirmer mon dire, M. de Monconys Lieutenant general de Lyon, à la page 71. de ses voyages, assure qu'il a appris en Angleterre que l'Ambre gris estoit la cire & le miel que les Abeilles font contre les grands rochers qu'il y a au bord de la mer des Indes; ces ruches cuites par le Soleil, se détachent & tombent dans la mer, qui par son agitation, acheve de les perfectionner, & qu'ainsi ayant rompu une grosse piece d'Ambre qui ne devoit pas encore estre arrivée à sa perfection, on y avoit trouvé dans le milieu de sa substance, le rayon de cire & de miel tout ensemble; & pour une plus ample confirmation, quand on fait la dissolution de l'Ambre gris avec de l'esprit de vin passé sur le tartre, il reste à la fin une matiere toute semblable au miel.

Et pour faire voir que l'Ambre-gris ne peut estre que de la cire, par la grosse quantité qu'il s'en trouve quelquefois, non pas des morceaux de trois cens livres, comme quelques-uns l'ont écrit, mais de trente à quarante livres; je rapporteray ce qu'en dit M. Tavernier, à la page 313. de son second Tome, ce qui suit:

On ne sçait pas trop bien comment il se forme, ny où il se forme; mais il y a bien de l'apparence que ce ne peut estre que dans les mers d'Orient, bien qu'on en ayt quelquefois trouvé sur les costes d'Angleterre & autres de nôtre Europe. La plus grande quantité s'en trouve à la coste de Melinde, principalement vers les embouchures des rivieres, & sur tout à l'embouchure de celle qui s'appelle *Rio di Sena*. Quand le Gouverneur de Mozambique revint à Goa au bout de trois ans que le temps de son gouvernement est fini, il apporte ordinaire avec luy, environ pour trois cens mille Pardos d'ambre-gris. Il s'en trouve quelquefois des morceaux d'une grosseur & d'un poix considerable. L'an 1627. un vaisseau Portugais partant de Goa pour les Manilles, après qu'il eut passé le détroit de Malacca se trouva engagé dans une tempeste qui dura plusieurs jours & plusieurs nuits; le ciel estant toujours couvert, & estant impossible au pilote de prendre les hauteurs. Cependant le ris & autres vivres venant

Le Pardo est
vingt-fols de
notre monnoye

à manquer, ils mirent en délibération s'ils jetteroient dans la mer des Negres
 qui estoient dans le Vaisseau pour conserver les vivres pour les hommes blancs,
 & ils estoient sur le point de l'executer lors qu'un matin le Soleil se montrant leur
 découvrit une Isle dont ils estoient assez proches, & où ils ne purent pourtant
 aller mouïller que le lendemain, la mer estant haute & le vent leur estant
 peu favorable. Il y avoit dans le vaisseau un François nommé Marin Renaud,
 natif d'Orleans & son frere, lesquels estant à terre trouverent une riviere & fu-
 rent se baigner avec deux Caporaux Portugais & un Sergent à l'embouchure de
 cette riviere. Un des Caporaux en ce baignant apperçût dans l'eau un gros
 morceau qui flotoit près du bord, & qu'il prit en s'en approchant pour quelque
 morceau de pierre spongieuse, qu'il laissa là sans autre reflexion, de même que
 les quatre autres qui furent aussi le voir & le manier sans pouvoir connoître ce
 que c'estoit. Estans de retour au vaisseau ce même Caporal songea la nuit à ce
 morceau dont il n'avoit pas bien pû reconnoître la nature, & ayant ouïy parler
 de l'ambre gris se mit dans l'esprit que s'en pouvoit estre, en quoy il ne se trom-
 poit pas. Le lendemain sans en rien dire à ses camarades, il prend un sac, se
 fait mettre à terre, & allant à la riviere comme s'il eut voulu encore se baigner,
 trouve le morceau d'ambre gris, & l'emporte secretement au vaisseau où il le
 met dans son coffre. Il ne put s'empêcher de communiquer la chose dès le soir
 même à Marin Renaud, qui ne voulut pas croire d'abord que ce morceau fût
 un morceau d'ambre-gris; mais qui l'ayant bien considéré crut à la fin que le
 Caporal ne se trompoit pas. Celuy-cy à tout hazard offrit le morceau à Marin
 pour deux pains d'or de la Chine, & le pain d'or est six cens livres de nôtre
 monnoye; mais Marin s'opiniâtrant à n'en vouloir donner qu'un, l'autre tint
 bon de son côté & garda le morceau dans son coffre. Peu de jours après, soit
 que le dépit de n'avoir pû avoir le morceau d'ambre gris pour ce qu'il en avoit
 offert eut fait parler Marin, soit que la chose eut esté découverte par d'autres
 voyes, le bruit s'étant répandu dans le vaisseau que le Caporal avoit un mor-
 ceau considerable d'ambre gris dans son coffre, & qu'il l'avoit fortuitement
 trouvé sur le rivage de cette Isle où les Portugais estoient à l'ancre, les mate-
 lots & les soldats voulurent aussi en avoir leur part. Marin Renaud par une pe-
 tite vengeance pouffoit à la rouë & leur faisoit leur leçon. Ils dirent au Capo-
 ral qu'estans tous camarades & courans tous les mêmes dangers, il estoit juste
 qu'ils eussent tous part aux mêmes biens que la fortune leur offroit en com-
 mun, puisqu'il n'estoit pas le seul à qui elle eut fait découvrir ce morceau d'ani-
 bre-gris, qui devoit par consequent estre partagé à tout le vaisseau. Le Caporal
 se défendit de son côté le mieux qu'il luy fut possible, & comme il s'en trouva
 quelques-uns qui tinrent son parti sous l'esperance d'avoir meilleure part au
 morceau s'il y avoit peu de pretendans; cette dispute commençant à s'échauf-
 fer donnoit déjà le branle à une sedition que le Capitaine du vaisseau sceut in-
 continent appaiser par sa prudence. Il representa aux matelots & aux soldats
 que ce gros morceau d'ambre gris qu'il fit peser en leur presence, & qui se
 trouva de trente-trois livres, estant une piece rare & digne d'estre présentée au
 Roy, c'estoit dommage de la rompre en tant de petits morceaux; qu'ils trou-
 veroient bien mieux leur conte à la garder jusqu'à leur retour à Goa, où la pre-
 sentant au Vice-roy il ne manqueroit pas de la bien payer, & que de cette sorte
 ils en auroient chacun bien davantage. Cette expedient que trouva le Capi-
 taine fut generalement approuvé, ils poursuivirent leur route jusqu'aux Manil-
 les, & à leur retour à Goa, le morceau d'ambre gris fut porté au Vice-roy. Le
 Capitaine luy avoit dit auparavant de quelle maniere la chose s'estoit passée, &

ils avoient concerté ensemble les moyens d'avoir l'ambre-gris sans qu'il en coûtât rien au Vice-roy. Ceux qui le luy presenterent de la part des matelots & des soldats en furent remerciez, & le Vice-roy leur dit qu'il leur sçavoit bon gré d'un si beau present qu'il envoyeroit au Roy, qui estoit alors Philippe IV. auquel le Portugal estoit encore soumis. Ainsi tous les pretendans au morceau d'ambre-gris decheurent de leurs esperances, & ny du Vice-roy, ny du Roy même à qui l'ambre-gris fut envoyé ils ne reçurent aucune douceur.

Je diray encore un mot d'un autre morceau d'ambre-gris pesant quarante-deux livres. L'an 1646. ou 1647. un Zelandois d'une des meilleures familles de Middelbourg, lequel commandoit pour la compagnie Hollandoise dans l'Isle Maurice qui est à l'Est de celle de S. Laurens, trouva ce morceau sur le rivage & l'envoya à la Compagnie. Comme ces gens-là ont toujours des ennemis, & se trouvant une marque au morceau comme si l'on en eut rompu une partie, le Commandeur fut accusé d'en avoir pris la moitié, dequoy il se justifia à Batavie. Mais le soupçon estant toujours demeuré dans les esprits de plusieurs, & le Commandeur voyant qu'on ne luy donnoit point d'autre charge, il retourna en Zelande en l'an 1649. sur le même vaisseau où j'estois.

Quoyqu'il en soit, on doit choisir l'Ambre gris, à qui quelques-uns ont donné le nom de Succin Oriental, en beaux morceaux; d'un gris au dessus, d'un gris marqueté de petites taches noires au dedans, d'une odeur douce, suave & fort agreable, & rejeter celuy qui est molasse, crasseux, moisi au dessus & au dedans, crouteux, rempli de becs de Perroquets qui s'y sont mêlez dans le temps de leur muë, & que l'Ambre gris estoit encore liquide, aussi bien que d'autres corps étrangers qui ne s'y rencontrent que trop souvent.

L'usage de l'Ambre gris est pour les Parfumeurs, aussi bien que pour quantité d'autres personnes qui s'en servent à cause de son odeur agreable.

L'Ambre gris a aussi quelque usage en medecine, mais à cause que son odeur est contraire aux femmes, c'est le sujet pour lequel on ne s'en sert que tres peu.

Comme l'Ambre gris est une marchandise extremement chere, ceux qui en acheteront une quantité raisonnable, prendront garde qu'il n'y ait d'autres drogues mêlées avec, ou qu'il ne soit contrefait.

Essence d'Ambre gris.

ON tire de l'Ambre gris par le moyen de l'esprit de vin & du musc, & d'un peu de Civette, une Essence fort odorante, dont on se sert comme de l'Ambre gris, à plusieurs usages, principalement les Confiseurs, Parfumeurs & autres.

La veritable essence d'Ambre gris doit estre faite de bonne Ambre gris, celle d'Hollande & de Portugal est plus estimée que celle qui se fait en France, en ce qu'elle est plus douce, à cause de la petite quantité de musc & de civette que l'on y met, & qu'ainsi elle sent moins l'esprit de vin.

Outre l'Ambre gris, nous vendons encore une autre sorte d'Ambre que nous appellons Ambre blanc, lequel n'a autre usage que pour les personnes de qualité, qui le prennent dans des bouillons, pour se réjouir le cœur & pour rétablir la chaleur naturelle.

Il y a encore une troisième espece d'Ambre, qui est noir & tout à fait semblable au *Labdanum liquide*, à qui quelques-uns ont donné le nom d'Ambre renardé, parce qu'ils pretendent que cette couleur noire luy vient d'avoir séjourné

Le sujet pour lequel il se rencontre quelquefois dedans l'Ambre des becs de Perroquets, c'est que ces Oyseaux en sont fort amateurs.

Ambre blanc

Ambre noir ou renardé.

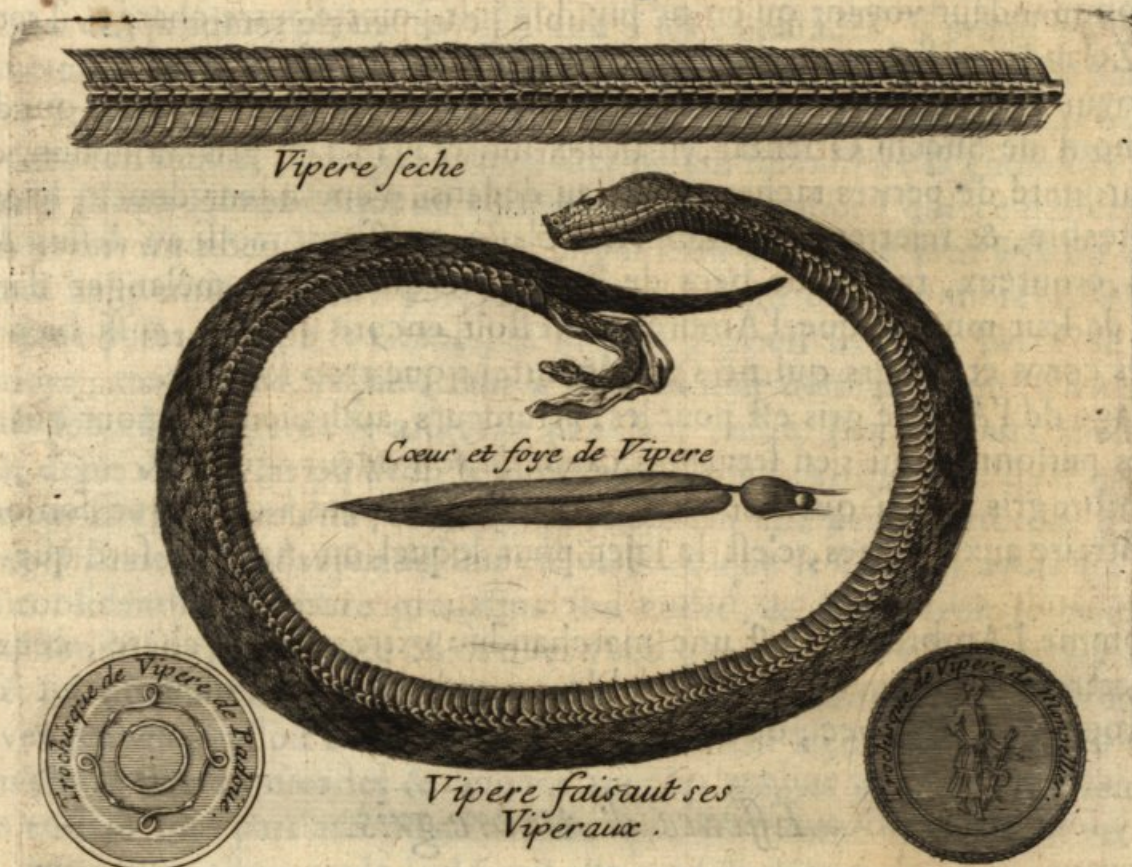
dans l'estomac de certains poissons qui l'ont rejeté; ce que je ne puis assurer, ne l'ayant pas vû.

L'Ambre noir a quelque peu d'usage chez les Parfumeurs, tant à cause de son agreable odeur, que parce qu'il est à beaucoup meilleur marché que l'Ambre gris. Ces trois sortes d'Ambre se trouvent indifferemment par tous les rivages de la mer, mais la plus grande quantité vient de l'Archipel, à cause des tremblemens de terre, à quoy cette region est sujette, qui font renverser toutes les ruches qui sont sur les rochers, aux rivages de la mer.

Pour employer l'Ambre gris, le Musc, & la Civette, on les doit bâtre & mêler avec tant soit peu de sucre en poudre.

CHAPITRE XXVII.

De la Vipere.



LA VIPERE est une espece de Serpent qui se trouve en abondance en plusieurs endroits de la France, mais principalement dans le Poitou d'où nous faisons venir presque toutes les Viperes que nous vendons à Paris.

Autant que ces animaux ont esté en horreur à tout le monde le temps passé, autant sont ils communs presentement, en ce qu'il y a fort peu de gens de qualité qui n'en usent comme d'un fort bon manger, & d'un remede spécifique contre plusieurs sortes de maladies, ainsi que l'on le pourra voir par le livre qu'en a composé M. Charas, qui a fait toutes les remarques, & a dit tout ce qu'on peut dire au sujet de ces animaux, où le lecteur pourra avoir recours; c'est pourquoy que je me contenteray de dire que l'on doit choisir les Viperes grosses, bien vives, & nouvellement prises, & estre soigneux de les mettre dans des lieux temperez, en ce que le grand froid & la grande chaleur leur est fort contraire; on sera aussi soigneux à leur arrivée de les ôter des caisses; & d'en ôter les mortes, comme ils ne s'en rencontre que trop souvent, & les mettre

dans un tonneau avec du son, ou de la mousse, non pas pour leur servir de nourriture, comme quelques-uns le croient, en ce que dès que ces animaux sont pris, ils ne mangent plus, & ne vivent que de l'air, & cependant ils peuvent vivre en cet état pendant six mois: on remarquera aussi de ne les point prendre que par le bout de la queue, ou pour mieux faire avec des pinnettes, en ce que cet animal se sentant pressé, mord ce qu'il rencontre, & comme la morsure en est extrêmement dangereuse & même mortelle, c'est le sujet pour lequel l'on s'en donnera de garde; l'on les mettra dans des lieux où il n'y ait que ceux qui les savent manier qui y aillent, prenant garde aussi que ces animaux ne sortent du vaisseau ou on les aura mis, en ce que si par malheur ces animaux estoient épars dans une maison, outre la peine que l'on auroit à les trouver, l'on coureroit de grands risques, sur tout où il y a des enfans.

Nous faisons venir de Poitiers, quantité de Viperes seches, lesquelles pour estre de la qualité requise, doivent estre pesantes, grosses, longues, bien seches & les plus nouvelles tuées, qu'il sera possible; car peu de temps après qu'elles sont tuées les vers les mangent d'une telle maniere qu'il n'y reste que l'arête; il faut estre soigneux aussi que chaque pâquet de Viperes qui est ordinairement d'une douzaine, soit garni de leur cœur & de leur foye, estant la partie la plus noble de l'animal, & du poid de trois onces & demie, car de quatre onces, il s'en rencontre tres peu; & qu'il n'y ayt point de Viperes mortes d'elles mêmes: ce qui se pourra connoître facilement, parce qu'elles sont plus noires.

Viperes seches.

Quelques-uns veulent qu'il y en ait qui vendent des couleuvres, ou des aspics secs, pour des Viperes; mais je n'ose assurer cela, ne l'ayant jamais vû faire à Poitiers.

Nous faisons venir aussi quantité de poudre de Viperes, mais ceux qui en auront besoin, ne s'attacheront pas au bon marché, en ce qu'il n'y a presque point de drogue plus sujette à estre falsifiée; ainsi ils doivent l'acheter d'honnêtes marchands, ou la faire eux mêmes, cela estant fort facile, puisque ce ne sont que des Viperes seches, garnies de leur cœur & de leur foye, reduites en poudre & passées par un tamis de foye.

Poudre de Vipere.

Les Viperes seches, reduites en poudre, sont appellées de quelques-uns Bezoar animal, en ce qu'ils pretendent que cette poudre, sur tout quand le cœur & le foye y sont mêlez, ait autant de qualité que le Bezoar animal dont j'ay parlé cy-devant.

Bezoar animal

Nous tirons de plus de Poitiers le Sel volatil & fixe de Viperes, la graisse & l'huile noire tirée par la cornuë, dont les vertus se trouvent décrites les unes après les autres, dans le livre qu'en a fait M. Charas.

Sel fixe & volatil
Graisse &
Huile de Vipere.

Le moyen d'empêcher que les Viperes seches, cœurs & foyes entiers, ou en poudre, ne soient mangés des vers, l'on n'aura qu'à les mettre dans des vaisseaux bien clos avec de l'argent vif, ou de l'absinthe.

Outre toutes ces preparatiions de Viperes mentionnées cy-dessus, nous faisons venir d'Italie, sur tout de Padouë, ou de Montpellier une composition faite de poudre de Vipere, ou de Vipere bouïllie dans de l'eau avec de l'Aneth & par le moyen de la racine de Dictame reduite en poudre, ou de la mie de pain, de l'huile de muscade, ou du Baume de Judée, ou du Perou, on en fait des tablettes extrêmement minces, de la grandeur d'une piece de trente sols à qui l'on a donné le nom de *Trochisques*, ou *Pastilles de Viperes*, lesquelles nous vendons aux Apoticaire, ou autres personnes qui veulent composer la Theriaque estant un des principaux ingrediens. Ces Trochisques pour estre de la qua-

Trochisques de
Vipere de Pa-
douë ou de
Montpellier.Pastilles de Vi-
pere.

Les Trochifques de Vipere de Padouë sont jaune, & ceux de Montpellier sont noirs, en ce que ceux de Padouë sont faits avec de l'huile de muscade, & ceux de Montpellier avec le Baume du Perou.

lité requise, doivent estre nouveaux & fidellement faits, & ceux qui sont faits avec la racine de Dictame, doivent estre preferez à ceux qui ont esté faits avec de la mie de pain, quoy que ce ne soit pas le sentiment des anciens.

C H A P I T R E XXVIII.

De la Theriaque.

LA Theriaque est une composition de drogues choisies, preparées, pulvérisées & reduites en opiat, ou électuaire liquide, par le moyen du miel, comme il se verra cy-aprés.

La Theriaque a tiré son nom de la Vipere, que les Grecs appellent *Therion*, ou *Thyrion*, & a esté composée par Andromaque le pere, natif de Candie, & premier Medecin de Neron.

Les Venitiens se sont acquis depuis quelques siecles, la reputation d'être les seuls qui avoient la veritable maniere de preparer la Theriaque, & à present les Appoticaire de Montpellier en preparent une si grande quantité que l'on ne voit dans Paris autre chose que des Barils de Theriaque, qui se donne à un prix si modique, que la livre de miel blanc revient à davantage que cette pretenduë Theriaque; & s'il m'étoit permis de publier les malversations qui se commettent en preparant cet Antidote, je suis seur que les Magistrats ne manqueroient pas d'en empêcher bien-tôt l'abus, tant à l'égard de celle qui se vend dans les Foires, comme à Beaucaire, à la Guibray, & autres; que de celle que l'on débite à Paris à seize ou dix-huit sols la livre: car encore bien qu'elle se donne à si bas prix, ceux qui la vendent ne laissent pas d'y faire un tres gros profit, en ce que ce n'est que du miel jaune fondu, dans lequel ils ont incorporé quantité de méchantes racines pourries, gâtées, vermouluës; & pour le mieux vendre, on couvre les pots qui sont de fayance, d'un papier sur lequel sont peintes deux Viperes qui forment un cercle couronné de Fleurs de Lys qui enferme ce titre, *Theriaque fine de Venise*, quoy qu'elle soit faite à Orleans, ou à Paris.

A l'égard de celle de Montpellier, je puis assurer, pour l'avoir faite moy-même plusieurs fois à Montpellier, qu'elle est preparée avec toute l'exactitude possible; mais comme cette marchandise doit estre transportée aux Foires, ou on la donne à huit & dix sols la livre, celui qui l'a composée voyant qu'elle luy revient à trente huit & quarante sols la livre, sans y comprendre quantité de petits frais, & le grand temps qu'il faut pour parfaire cet ouvrage, ne manque pas de la surcharger d'une grande quantité de miel cuit, & ainsi ceux qui croient avoir six livres de Theriaque n'en ont qu'une; & ces fabriqueurs de Theriaque sont appelez des honnêtes Appoticaire, moutardiers, ou marchands de moutarde, par dérision.

Pour ce qui est de la Theriaque de Venise je n'en puis rien dire, pour ne pas sçavoir positivement de quelle maniere elle sort de leurs mains; mais pour ne point s'exposer à y estre trompé, on pourra se servir de la Theriaque que plusieurs personnes d'honneur ont composée à Paris, avec succès, comme Messieurs Charas pere, Geoffroy, Joffon, Boulduc & Rouviere, à qui j'en ay veu preparer avec tous les soins imaginables. Je puis aussi assurer avec verité, en avoir fait au mois de Mars 1688. une quantité considerable, sans aucun substitut & avec les plus belles drogues & les mieux choisies que l'on puisse jamais voir,

& de plus c'est qu'elles avoient esté destinées pour un chef d'œuvre; mais comme nous ne sommes pas immortels, & afin que ceux qui en vendent, en puissent connoître la véritable composition, & la faire eux même dans les regles pour obvier aux abus, ils en trouveront cy-aprés la véritable dispensation, ce que je n'aurois pas fait si les Auteurs & M. Charas qui a fait un petit Traité particulier de la Theriaque, eut mis le nom des drogues en François; ce livre a pour titre *Histoire naturelle des Animaux, des Plantes, & des Mineraux qui entre dans la composition de la Theriaque d'Andromaque.*

THERIAQUE D'ANDROMAQUE le Pere.

Prenez Trochisques de Scilles 6 onces

Trochisques de Viperes, de Hedychroy, Poivre long, Opium préparé; de chacun 3 onces

Roses rouges, Iris de Florence, Suc de Reglisse, Semence de Naveau sauvage, Baume de Judée, Cannelle fine, Agaric; de chacun . . . 1 once & demie.

Mirrhe trayée, Costus Arabic, Safran du Gatinois, Cassia lignea, Nard indic, Fleur de Schœnanthe, Oliban en larmes, Poivre blanc & noir, Dictame de Candie, Boutons de Muruble blanc, Rhapontic de Levant, Stœcas Arabic, Semence de Persil de Macedoine, Calamente de Montagne, Terebentine de Chio, Racine de Quinte-feuille, Gingembre; de chacun 6 gros.

Polium Montanum, Chamæpitis, Storax en larmes, Mehon Athamantique, Amomum Racemosum, Valerienne, Nard Celtique, Terre Sigelée, Chamædris Folium indum, Calciste naturelle, Racine de Gentianne, Semence d'Anis, Suc d'Hipochiste, Carpobalsamum, Gomme Arabic, Semence de Fenouil, Petite Cardamome, Sefely de Marseille, Thlaspi, Ammi, Fleurs de Millepertuis, Acatia Vera, Gomme Seraphin en larmes; de chacun 4 gros.

Rognons de Castor de Dantzic, Aristoloche tenuis, Daucus de Candie, Bitume de Judée, Fleur de petite Centaure, Opopanax en larme, Galbanum en larme; de chacun 2 gros

Miel de Narbonne, trois fois autant pesant que de poudre.

Vin d'Espagne, autant qu'il en faut.

DES TROCHISQUES DE SCILLES.

P ulpe de Scilles	12 onces
Farine d'Orobe	8 onces

DES TROCHISQUES DE VIPERES.

C hair de Vipere cuite dans de l'eau, avec de l'Aneth, & du Sel, & mondé de ses arrêtes; de chacun	8 onces
Mie de Pain seche, & tamise	2 onces & demie

Où suivant M. Charas, avec de la racine de Dictame, au lieu de mie de pain.

DES TROCHISQUES D'HEDYCROY.

P renez Marum, Petite Marjolaine, Azarum, Aspalatum, de chacun	2 dragmes
Schœnante, Calamus, Aromaticus, Grande Valerienne, Xilobalsamum, Opobalsamum, Cannelle, Costus Arabicus; de chacun	3 dragmes
Mirrhe trayée, Folium Indum, Safran de Gatinois, Nard indic, Cassia lignea; de chacun	6 dragmes
Amomum Racemosum	1 once & demi
Mastic en larme	une dragme

Vin d'Espagne ce qu'il en faut, pour en former une pâte.

La maniere de preparer ces trois sortes de Trochisques, se trouvera décrite dans tous les Dispensaires, comme dans la Pharmacopée de Paris, de Bauderons, de Charas, & autres.

THERIAQUE REFORMÉE de Monsieur d'Aquin.

Prenez de Viperes seches, le cœur & le foye, 24 onces
Trochisques de Scille, Extrait d'Opium, de chacun 12 onces
Racines de Contra-yerva, de Viperine virginienne, d'Angelique, de grande Valeriane, de Mehon Athamantic, de Gentiane, d'Aristolochie leger, de Costus, de Nard indique, & de Nard celtique, Cinnamome, ou Cannelle, Huille de muscade tirée par expression, Safran, Dictame de Crete, Feuille d'Inde, Scordium, Calamenthe de montagne, Polium de montagne à fleurs jaunes, Chamæpytis, Fleurs de petite Centaurée & de Milpertuis, Fleurs de Stœchas arabique, grains d'Amomum en grape, & de petite Cardamome; Semence de Persil de Macedoine, d'Ameos, de Sefely de Marseille, & Myrrhe traiée, de chacun 8 onces.
Resine de Storax, Opopanax en larmes, Sagapenum en larmes, & Castor mondé, de chacun 4 onces
Extrait Mellagineux de grains de Genevre 72 livres.

Vin de Malvoisie, une livre & demie, poids de Medecine.

Quelque bien receuë qu'ait esté la Theriaque d'Andromache depuis plusieurs siècles, & qu'elle le soit encore aujourd'huy de quelques-uns, le nombre excessif de ses ingrediens & le peu de vertu de plusieurs d'entr'eux, ayant porté Monsieur d'Aquin premier Medecin de Sa Majesté à en ôter le superflu & à y ajoûter ce qui pouvoit y manquer; j'ay crû devoir ajouter ici la description qu'il luy plût en donner à M. Charas pour l'insérer dans sa Pharmacopée Royale Galenique.

A l'égard des proprietéz de la Theriaque, je ne m'y arreste point, parce qu'il y a plusieurs Auteurs qui en traitent, & que l'on ne voit autre chose à Paris que des imprimez qui viennent de Venise, ou de Montpellier, qui en expliquent l'usage, & qu'il y a même des Apoticairez qui en debitant leur Theriaque donnent de ces imprimez.

L'on trouve dans plusieurs dispensaires une troisième Theriaque surnommée *Diatefferon*, à cause qu'elle est composée de quatre drogues; qui sont la *Gentiane*, l'*Aristolochie ronde*, les *Bayes de Laurier*, & la *Mirrhe*, le tout reduit en poudre & ensuite par le moyen du miel blanc & de l'extrait de Genevre, on en compose un Opiat, ou Electuaire liquide.

Theriaque
Diatefferon.

Cette Theriaque quoy que peu composée & de peu de valeur ne laisse pas d'avoir de bonnes qualitez, & est fort propre pour toutes sortes de bestiaux. Quelques personnes luy ont donné le surnom de *Theriaque des Pauvres*, ou des *Allemands*.

Theriaque
des Pauvres, ou
des Allemands.

Avec la Theriaque que nous faisons venir de Montpellier, on nous envoie une eau surnommée *Theriacale*, à cause que la Theriaque en est la base, & qu'elle a quelque chose d'approchant de ses vertus, qui merite qu'on soit exact à ne la prendre que de personnes fideles & entenduës, tel qu'estoit le sieur Pelerin pere, autrefois mon maître, & Maître Apoticaire à Montpellier, dont les remedes estoient preparez avec autant de perfection que de fidelité; & ils estoient si renommez que pour marque de leur perfection, c'estoit assez de dire qu'ils estoient faits à la Pelerine.

Eau Theriacale de Montpellier; de Bauderon.

P renez Theriaque fine	3 onces
Racines de Tormentille, d'Angelique, de Scorfonere, de Dictame de Candie & Sassafras, de chacun	2 onces
Bol de Levant	1 once
Graines ou Bayes de Genevre, Pepins de Citron mondez, Semence de Chardon benit, d'Ozeille, de Pourpié, de chacun	demi-once
Betoine, Soucy, Melisse, Scordium, Bourache & Bugloze, de chacun une poignée.	
Canelle fine & Massis, de chacun	2 dragmes
Vinaigre rosat, fait de vin blanc	2 livres
Jus de Citron & Verjus, de chacun	6 onces

On doit choisir & preparer toutes les drogues ainsi que l'enseigne la Pharmacopée de Bauderon, à la page 756. & en tirer par l'Alambic de verre, une eau claire, d'une odeur forte, de Theriaque qui peut avoir ses vertus; mais depuis que le sieur Pelerin, dont j'ay parlé cy-dessus, eut consideré le peu de disposition qu'avoit le Vinaigre, le Suc de Citron & le Verjus, à dissoudre & à faire monter avec eux la vertu des aromats dans la distillation, il renonça volontier à cette recette, pour suivre celle que M. Charas a donné dans sa Pharmacopée, page 1030. qui luy parut beaucoup plus raisonnable, & qui le fit résoudre à n'employer l'ancienne, que pour le Vinaigre Theriacal.

Eau Theriacale de M. Charas.

P renez racines de Gentiane, d'Angelique, d'Imperatoire, de Valeriane, & de Contra-Yerva, de chacun	2 onces
D'Ecorces de Citron & d'Orange non confites, mais seches, Canelle fine, Girofle & bayes de Genevre, de chacun	1 once
De Scordium fleuri, de Ruë & de Millepertuis, de chacun une poignée.	
Esprit de Vin, Eau de Noix, & de Chardon benit, de chacun	2 livres
Theriaque fine	4 onces

De tous ces ingrediens preparez ainsi que l'enseigne le même Auteur, & par le moyen d'un Alambic de verre, on tire une Eau plus odorante, plus efficace, & mieux en état de se conserver, que ne peut estre la premiere.

On s'en fert fort à propos pour resister à toutes sortes de venins. La doze est depuis un gros jusqu'à quatre, dans une liqueur convenable. On la donne aussi quelquefois seule en bien petite quantité.

M. Charas dit qu'il y en a qui font une Eau Theriacale en dissolvant de la Theriaque, dans parties égales d'Esprit de Vin & de Vinaigre distillé.

On pourroit aussi se contenter de la dissoudre dans de l'Esprit de vin, sur tout pour l'exterieur, pour avoir sur le champ une bonne Eau Theriacale, ou de la dissoudre dans du fort Vinaigre, pour avoir un Vinaigre Theriacal, propre à sentir contre le mauvais air, & à s'en froter les poignets & les mains, les temples & les narines.

Outre l'Eau Theriacale, au commencement que l'Orvietan de Rome estoit connu en France, nous en faisions venir de Rome & de quelques autres endroits d'Italie, comme d'Orviette, d'où est venu son nom, mais depuis que le sieur Contugi est venu à Paris, & que sous pretexte d'une permission de Sa Majesté, il a pretendu s'en rendre le maître; les Droguistes avoient abandonné ce commerce, soit par une terreur panique, ou parce que le débit n'en estoit pas grand; mais ensuite ils ont reconnu que quand Sa Majesté a donné le Privilege au sieur Contugi de vendre & debiter l'Orvietan à Paris, elle n'a pas entendu en exclure les Marchands Epiciers d'en faire venir, ny même les Apoticaire de Paris d'en faire, comme il a esté jugé par Arrest; pour ne pas priver la France d'un remede si authentique & si necessaire au public: estant certain d'ailleurs que nonobstant toutes les précautions que le sieur Contugi ait jamais pris à dispenser cet antidote, il n'a jamais pû le faire comme en Italie, en ce que les ingrediens qui sont en grand nombre n'ont pas les mêmes proprietéz en France que dans l'Italie, comme estant un pays chaud, où les simples ont beaucoup plus de vertu. Enfin le sieur Contugi & sa femme estans morts, je m'étois proposé d'en donner au public la veritable description, aussi bien que de quantité d'autres recettes que j'ay acquises dans les differens endroits où j'ay esté; mais le vol qui m'a esté fait d'une bonne partie de mes papiers & memoires, dont le Procez est à la Cour, a retardé mon entreprise & m'a jetté dans une excessive dépense que je suis obligé de faire pour l'impression de ce livre, après la dépense considerable que j'ay faite pendant plus de seize à dix-sept années, pour acquerir une connoissance particuliere des drogues les plus rares, & faire toutes les experiences possibles en cette matiere, par rapport à ma profession, & au dessein de cet Ouvrage.

O R V I E T A N.

Prenez racines d'Escorsonaire, de Carline, d'Imperatoire, d'Angelique de Boëme, de Bitume, d'Aristoloché leger, de Contra-Yerva, de Dictame blanc, de Galanga, de Gentiane, de petit Costus arabe, vray Acore, semence de Persil de Macedoine, Feuilles de Sauge, de Romarin, de Galega, de Chardon benit, de Dictame de Candie, Baye de Laurié, de Genevre, de chacun une once.

Cannelle, Girofle, de chacun demi once
Viperes seches garnies de leur cœur & de leur foye, Theriaque vieille, 4 onces
Miel blanc écumé, huit livres, poids de Medecine qui est de douze onces chaque livre, c'est à dire, six livres poids de marc, ou de marchand pour ne pas faire comme quelques Apoticaire, qui faute d'y penser, ou de le sçavoir; ou si je l'ose dire, peut estre par avarice, ne se servent que de la livre de marchand, ou de marc, & de cette maniere augmentent de vingt-cinq pour cent, toutes les compositions qu'ils font.



CHAPITRE XXIX.

Du Stinc Marin.

LE STINC MARIN est un animal amphibie , assez approchant de la figure d'un petit Lezard. Cet animal a environ demi pied de long & un pouce de diametre, ayant le museau pointu , couvert d'écailles, & deux petits yeux penetrans , avec une gueule fenduë jusqu'à l'endroit ou seroient les oreilles, si cet animal en avoit; il a quantité de petites dents blanches & rouges : cette bête se soûtient sur quatre pieds d'environ un pouce de hauteur, qui ressemblent fort à ceux d'un singe ; elle est couverte de petites écailles rondes , différentes de celles de la tête , qui sont longues & larges , elles sont d'un gris , bordé de brun sur le dos , & d'un gris argenté sous le ventre , & le corps de cet animal va toujors en diminuant jusqu'au bout de la queuë , comme la Vipere.

On trouve quantité de ces petits Stincs dans le Nil en Egypte, d'où ils nous sont apportez par Marseille, à la reserve des entrailles, & du petit bout de la queuë.

On les choisira gros, longs, larges, pesans, secs, entiers, & les moins mangez de vers qu'il se pourra, à quoy ils sont sujets.

On les estime propres pour rechauffer les vieillards, & sont un des ingrediens du Mitridat.

Le R. P. du Tertre dit qu'il a veu non seulement dans la Guadeloupe, mais encore dans les autres Isles, de veritables Stincs, tout semblables à ceux qu'on nous apporte de l'Egypte. C'est une sorte de Lezard, que les habitans de la Guadeloupe appellent Maboüya, & dans quelques autres Isles Brochet de terre, je ne sçay pour quelle raison: je crois pourtant que c'est plutôt broche de terre que l'on a voulu dire, parce que cet animal est presque toujors dans la terre; & que lors qu'on luy a coupé les pieds, il semble que ce soit une broche,