

vingt livres, enveloppé au lieu de papier de feuilles de palmier, & à cause de cette enveloppe étoit appellé Sucre de palme, & c'étoit un sucre blanc, gras, & d'une tres bonne qualité, & d'un goût de violette. Nous avons encore les Sucres de Maderes, mais depuis que nous avons les Illes nous n'en voyons presque plus. Je ne m'arrêteray pas à vouloir parler du sucre des anciens qu'ils étoient appellé Tabaxir ou Sucre de Menbu, & des Sucres surnommé Alhasur & Alkaser, tant parce qu'ils ne viennent pas jusqu'à nous, que parce que quantité de vieux Auteurs en traitent.

Sucre de
Palme.Sucre de
Maderes.

Je diray seulement que nous avons de plusieurs sortes de sucres, qui ne different que suivant leurs raffinemens, ou suivant les lieux où ils ont été raffinés, comme par exemple les plus beaux Sucres d'aujourd'huy, sont ceux de Diepe & d'Orleans, qui est le contraire du passé, en ce que celui de Rouën passoit pour le mieux raffiné & pour le plus beau.

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

De la Chipre ou Sucre rouge.

LA Chypre ou Sucre rouge, est une espee de Mascovade que l'on forme en Cassonade, laquelle est faite des Sirops des Sucres de sept livres, de la même maniere que l'on fait les autres Sucres. Cette Chypre doit être d'un gris rougeâtre, la plus seche & qui ne sente guere le brûlé, en ce qu'il s'en rencontre qui est si humide & qui sent tellement le brûlé, qu'il est comme impossible de pouvoir s'en servir.

L'usage de celle de Chypre étoit autrefois fort grande, en ce que l'on s'en servoit pour mettre dans les chisteres au lieu de cristal mineral; mais presentement plusieurs Apoticairens en usent fort mal à propos pour faire leurs sirops, tant pour en faire meilleur marché que parce qu'ils croyent que cette Chypre est la matiere dont on fait le Sucre, ainsi que plusieurs Auteurs l'ont écrit. Ce qui est bien éloigné de la raison, puisque ce n'est que le Sucre qui ne peut se blanchir & se former en pain. Ainsi les Apoticairens & autres, doivent être averti de ne plus se servir de cette Chipre, étant incapable d'entrer dans le corps humain, tant par son mauvais goût que parce que leurs compositions en sont toujours fort vilaines, quelques soins qu'ils y puissent apporter; & s'ils veulent épargner leur bourse, ils pourront se servir de la Moscovade grise, & pourront affirmer qu'ils seront faits de la matiere dont on fait le sucre, & ceux qui sçauront bien purifier cette Moscovade, feront d'aussi beaux Sirops rouges, que s'ils s'étoient servi de sucre commun ou de sept livres. Les faiseurs d'Oublies ou de petits métiers, employent beaucoup de sucre rouge.

Les Sirops de la Chipre que nous appellons Doucette, ou Mallasses, ou Sirops de Sucre, doivent être encore plus rejezté, en ce que ce n'est que le Sirop gras de la Chipre, qui ne peut prendre aucun corps, & ne doit être employé dans aucun usage surtout de la medecine, ce que bien de personnes n'observent pas en faisant des sirops ou electuaires, & il ne faut pas s'étonner si nous voyons tant de faiseurs de compositions, & les donner à si vil prix. Outre ces usages nous envoyons quantité de ces Mallasses en Hollande, de laquelle ils se servent pour graisser le Tabac, & pour vendre aux pauvres gens qui s'en servent au lieu de sucre. Quelques personnes m'ont assuré que l'on pouvoit faire de

Doucette
ou Melas-
ses, ou Si-
rops de Su-
cre.

l'eau de vie avec cette doucette, ce que je n'ay pas experimenté, mais pour avec de la Moscovade on en fait de tres bonne, & qui enyvre comme celle qui pourroit être faite de vin.

CHAPITRE XLIV.

Du sucre Candi blanc.

LE Sucre Candi blanc est de la Cassonade blanche du Bresil, & du Sucre blanc fondu ensemble, & cuit à la grande perle, & ensuite mis dans des poëlon de cuivre, avec des petits bâtons pour y faire attacher le Sucre, en se candisant pendant quinze jours qu'il demeure à l'étuve; mais ce qu'il y a de plus sujet, c'est qu'il faut que le feu de l'étuve soit toujours égal durant les quinze jours qu'il y reste. On le retire ensuite de l'étuve pour le faire égouter & secher. On le met dans des boettes pour le besoin.

On doit choisir ce Sucre blanc, sec, clair & transparent. Le plus beau Candy que nous ayons vient d'Hollande, c'est pourquoy il est toujours de quatre à cinq sols par livre plus cher que celui de Tours, Orleans, Paris & autres endroits.

On estime ce sucre fort convenable pour humecter la poitrine, & pour guerir le rhufme.

CHAPITRE XLV.

Du sucre Candi roux.

LE Candy roux se fait de la même maniere que le blanc, à la reserve qu'il se fait avec des Moscovades brunes, & qu'il le faut faire cuire à la feuille ou plume, & le mettre dans des pots de terre, en ce que la terre attache plus que le cuivre.

Ce Sucre est usité aux mêmes maladies que le precedent. Le plus sec, le plus roux & le veritable Hollande, est le meilleur.

CHAPITRE XLVI.

De l'Alphoenix ou sucre tort, ou Epenides.

Sucre d'orge blanc.

L'Alphœnix à qui quelques-uns ont donné le surnom de Sucre d'orge blanc, est du sucre cuit à casser, & jetté sur un marbre graissé tant soit peu d'huile d'amendes douces, & ensuite manié comme de la pâte, & par le moyen d'un cloud ou d'un crochet, on le met de telle figure que l'on veut, & pour s'empêcher de se brûler les mains on se les frotte d'amidon. Ce Sucre d'orge blanc ou Epenides, est estimé propre pour guerir le rhume. Il y en a qui pour faire meilleur marché de ce Sucre, lors qu'il est tout en sirop, ils y mêlent autant d'amidon qu'il y en peut entrer pour le reduire en pâte, & en former des Epenides qu'ils

font secher. Ces sortes de Penides seront fort facile à connoître, en ce qu'étant mis dans la bouche elles sont pateuses comme de la colle.

Il y a encore un autre Sucre à casser, que l'on appelle mal à propos Sucre d'orge, puisque ce n'est que de la cassonnade fondue dans l'eau clarifiée & cuite à ca-<sup>Sucre d'or-
ge</sup> ser, & ensuite jetté sur une pierre graissée de tant soit peu d'huile d'amandes douces, & formé après en petits bâtons de la maniere que nous le voyons. Cette maniere de sucre est fort difficile à faire, tant pour le faire cuire que pour le mettre en bâtons tortillé, en ce qu'il faut être juste à la cuisson, & être subtil à le mettre en petits bâtons, en prenant garde qu'il ne s'engraisse.

Ce Sucre d'Orge doit être d'une belle couleur d'ambre, sec, nouveau fait, n'adherant nullement aux dents. Quelques Confiseurs pour luy donner une plus belle couleur, le colorent avec le safran.

On prétend que ce Sucre cuit soit fort propre pour guerir le rhume, on prétend aussi que l'on luy a donné le nom de Sucre d'orge, non pas à cause qu'il y a de l'orge dedans, ou qu'il est fait avec une decoction d'orge, mais parce qu'il est d'une couleur jaune comme de l'orge.

CHAPITRE XLVII.

Du Sucre rosat.

LE Sucre Rosat est du Sucre blanc, clarifié & cuit en consistance de tablette dans de l'eau rose, & lorsqu'il est cuit on en forme des tablettes de telles grandeurs que l'on souhaite, ou bien on le fait en petites grenailles, en le remuant jusqu'à ce qu'il soit sec & refroidi.

Le Sucre Rosat n'est qu'un Sucre empreint de la qualité & de l'odeur de l'eau rose, c'est pourquoy il est ordonné avec heureux succez à ceux qui prennent de petit lait.

On choisira le Sucre Rosat en tablettes, sec, bien travaillé, difficile à casser, d'un goût & d'une odeur de rose, le plus blanc & le plus nouveau fait qui se pourra; & celuy en poudre aussi en grenailles blanches & seches, & de l'odeur & du goût cy-dessus.

CHAPITRE XLVIII.

Des Pastilles de Portugal.

LEs Pastilles à manger, dont les meilleurs viennent de Portugal, ne sont que de tres-beau sucre en poudre & de l'ambre gris, lesquelles avec des mucilages de gomme adragant, on fait une pâte que l'on met ensuite par petites tablettes telles que nous les recevons.

On les doit choisir veritables Portugal, ou du moins qu'elles ne soient pas mélangées d'amidon, ce qui se pourra connoître à leurs goût pâteux & peu sucré. Les Pastilles servent à ôter le mauvais goût de la bouche & à manger par delicatesse.

CHAPITRE XLIX.

Des Dragées.

Il y a tant de sortes de Dragées, & on déguise le Sucre de tant de manieres, qu'il faudroit un livre entier pour les décrire; mais comme je ne pretend parler en ce Chapitre que des choses couvertes du Sucre, je diray que les plus petites sont celles que nous appellons Nompareilles, qui est du Sucre ou de l'Iris en poudre & couvert de Sucre, desquels on se sert pour mettre sur quantité de patisserie, & sur le pain d'épices de Rheims.

Nompareille.

Anis reine. Le deuxième l'Anis reine, qui n'est que de l'anis couvert, & dont on se sert pour appaiser les vents.

Petit Verdun.

Le troisième est le petit Verdun, qui ne differe de l'anis à la Reine qu'en ce qu'il est plus couvert, & que l'on luy donne de l'odeur avec tant soit peu de civette.

A l'égard de tous les autres qui portent le nom d'anis couverts, ne sont autres choses que du fenouil chargé de sucre, & sont distingué par chiffres & par Numéro, comme par exemple: Au N^o. 1. A la demy once il y en doit avoir 120. N^o. 2. --- 88. N^o. 3. --- 64. N^o. 4. --- 44. N^o. 5. --- 34. N^o. 6. --- 30. N^o. 7. --- 24. N^o. 8. --- 18. N^o. 9. --- 15. N^o. 10. --- 11. N^o. 11. --- 7. N^o. 12. --- 4. Ces quatre derniers sont les gros Verdun.

Gros Verdun.

Differentes sortes de Dragée.

On met aussi en Dragée de l'épine vinette, des framboises, des semences de melon, la canelle coupée, qu'on appelle canella de Milan, de l'écorce d'orange, qui est ce que nous appellons Orangeât. Le meilleur vient de Lyon, les Pistaches, les Pignons & Amendes. Celles dont la pelure est ôtée sont appelée amendes pelées, & les autres qui ont leurs pelures, amendes lisses, & celles qui sont une fois plus grosses, & qui sont rougeatre dedans, amendes d'Espagne, les avelines, & ainsi du reste.

A l'égard du choix des Dragées elles doivent être nouvelles, fidelement faites, en ce qu'il y en a qui pour faire meilleur marché y employent beaucoup de Sucre royal des Confiseurs, ou pour mieux s'expliquer de l'amidon; ainsi on ne doit pas s'étonner s'il y a tant de méchantes Dragées, & qu'il y en a tant de differends prix. Elles doivent être dures, seches, & aussi blanches dedans que dessus; & que les amendes pistaches ou autres fruits, soient nouveaux; car les Dragées ont beau être bien travaillées & faites de bonnes étoffes, si les fruits ou amendes qui sont dedans sont vieilles ou rances, jamais les Dragées ne vaudront rien; on doit aussi les conserver dans des lieux secs, en ce que lorsqu'elles sont dans des lieux humides, elles se piquent & deviennent hors de vente.

Outre toutes ces differentes sortes d'ouvrages de Sucre dont je viens de parler, il est permis aux Marchands Epiciers, comme étant Confiseurs de vendre toutes sortes de confitures seches & liquides, & de les travailler eux-mêmes, ou de les faire venir des lieux où on les fait, comme de Madere, l'écorce de citron de Tours, l'écorce d'orange, les noix de Rouen, le Cotignat d'Orleans & autres lieux, & de les vendre en gros & en détail, & en qualité de Confiseurs. Ils leur est encore permis de vendre toutes sortes de conserves seches & liquides, & aussi toutes sortes de sirops simples de fleurs & de fruits, comme pourroit être les sirops de pommes, de cerise, de noix, de coing, d'épine vinette, que les Apoticaire appellent ordinairement du mot Latin *Berberis*, ou du mot Grec *Oxiacantha*, de

Grosseille qu'ils appellent sirop de Ribes, de Grenade, de verjus, de citron ou limon, d'orange, ainsi des autres fruits. Et des fleurs les sirops de rozes pâles & rouges, que les Apoticaire pour les déguiser appellent sirop de rose solutif ou purgatif, & celuy de roses rouges sirop de roses seches. A l'égard de ce dernier je conseille aux Marchands Epiciers de le faire venir de Provins, avec les conserves rouges & blanches, liquides & seches, étant le lieu où il se fait le mieux, les sirops de fleurs de pesché, de violettes ou violat, de pied de chat, de pas d'âne, ou de tussilage & de nenuphar, & généralement tous les autres, pourveu qu'ils soient de fleurs ou de fruits, & qu'ils soient simple, c'est à dire qui ne soient composé que de fleurs ou de fruits & de sucre, car dès qu'il y entre une autre drogue, ce n'est plus du fait des Epiciers ou Confiseurs, étant un fait de Pharmacie.

CHAPITRE L.

De l'Esprit de Sucre.

Outre toutes les sortes d'ouvrages que l'on fait avec le sucre, on en tire par le moyen de la Chymie & du Sel Armoniac, un esprit acide, qui après avoir été rectifié est un puissant aperitif & propre pour plusieurs maladies, comme la Gravelle, l'Hydropisie & la Dissanterie. La doze est jusqu'à une agreable acidité, étant pris dans quelque liqueur convenable à la maladie, ainsi que l'Enseigne fort bien M. Lemery, & autres Livres de Chimie qui en traitent.

CHAPITRE LI.

De l'Huile de Sucre.

Comme l'Huile de Sucre qui reste après la rectification, est une huile noire & puante, on s'est avisé d'en faire une, qui à proprement parler n'est pas huile, mais un Sucre dissoud à la cave. Cette huile se fait avec des œufs durs de la même maniere que l'on fait celle de Mirthe, ainsi que je le feray voir au Chapitre de la Mirthe.

Cette huile est fort propre pour embelir le visage, & prise interieurement pour guerir les maux d'estomach.

Comme le Sucre est venu premierement des grandes Indes, les anciens luy ont donné le nom de Sucre ou de Sel d'Inde.

Fin des Racines & Roseaux.





HISTOIRE

GENERALE

DES DROGUES.

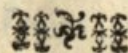
LIVRE TROISIEME.

Des Bois.

PREFACE.



CE que nous appellons Bois, suivant *M. Grew*, n'est autre chose qu'une infinité de fort petits canaux, ou de fibres creuses, dont les unes s'élevent en haut & se range en forme d'un cercle parfait, & les autres qu'il appelle *Incertions*, vont de la circonference au centre. Elles se croissent mutuellement comme les lignes de longitude & de latitude, sur un Globe où les fils de *Tisserand* étendus en long & en large, & entrelassez ensemble, & qui avec le temps prend son accroissement du suc de la terre, & devient dur & forme le corps des arbres, & sont plus ou moins durs & pesant, suivant qu'il se rencontre plus ou moins serrez, ou chargez de resine. Il y a bien de la contestation parmi les *Auteurs* touchant la derivation du mot de Bois; *Nicod* le derive du mot Grec *Bolcon*, qui signifie *lignum*; *Menage* de *Bolceum*, qu'on a fait de *Bolcum* ou *Bolcus*, qui signifie *forest*. D'autres veulent qu'il vient du mot Allemand *Busch*; mais comme toutes ces définitions ne regardent aucunement le sujet que je traite, je diray que de tous les bois nous ne vendons que ceux qui ont quelque usage en *Medecine*, dans la *Teinture*, ou pour la *marqueterie*; car pour ce qui est des autres Bois je n'en parleray point, n'étant pas de nôtre negoce.



CHAPITRE I.

Du Bois d'Aloës.

DE tous les Bois que nous vendons, nous n'en avons point de plus précieux & de plus rare que le véritable bois d'Aloës; c'est pour ce sujet qu'il est si peu connu, & que chacun luy suppose différentes sortes de bois; s'il a été sujet à être contre-fait, ceux qui se sont mêlez d'en vouloir écrire en ont traité si diversement, qu'il n'a pas été possible de sçavoir positivement ce que c'étoit; mais je n'en vois point qui se soit plus éloigné de la raison que ceux qui ont écrit comme M. de Furetiere, qui dit que l'Aloës est un grand arbre qui croit aux Indes de huit ou dix pieds de haut. Son trône est gros comme la cuisse, à sa tête il se fait un grand amas de feüilles dentelées & épaisses, larges par en bas, s'étresissant jusqu'à la pointe qui sont de quatre pieds de longs. Sa fleur est d'un rouge entremêlé de jaune & double comme l'œüillet; elle est soutenüe par de petits rameaux qui sortent du tronc avec les feüilles entre lesquelles elles se couchent. De cette fleur vient un fruit rond comme un gros poids blanc & rouge; on tire le suc de ces feüilles en les fendant avec un couteau, & en le recueillant dans desalebasses, quand il est seché au Soleil il tire sur la resine. Son bois est moucheté, odorant & amer, son écorce est si déliée qu'elle semble être une peau dont la couleur est changeante.

Il y en a de plusieurs especes, dont le meilleur est l'Agallochum d'Inde qui vient de Calecut. Le plus exquis est le noir, de couleur changeante, plein, pesant, massif, gros & épais, qui ne tire point à la blancheur, & qui s'allume difficilement. Je ne sçay où M. de Furetiere a pris ce qui est marqué cy-dessus, en ce qu'il confond la plante qui produit l'Aloës avec l'arbre du vray bois d'Aloës. Il y en a d'autres qui disent que ce qui fait que nous n'avons point de véritable bois d'Aloës, c'est qu'il ne croit que dans le Paradis Terrestre, & qu'on en

peut avoir que par le moyen des ravines d'eau, & d'autres que parce qu'il ne croit que dans des deserts, & sur des autes montagnes inaccessibles, tant à cause de leur grande hauteur qu'à cause des bêtes feroces, comme Lion, Ours, Tigres, Pantheres & autres, ainsi de mille autres balivernes qui seroient d'une trop longue discussion si on les vouloit icy rapporter, c'est ce qui fera que je diray ce que j'en ay appris des gens de la suite des Ambassadeurs de Siam) qui ont apporté de ce bois pour present au Roy Louïs XIV. à present regnant, tant ouvragé que non ouvragé; entre-autres une éguiere avec sa foucoupe propre à laver les mains faite à Siam, & à la mode du pays. Cette éguiere quoyque de bois, est plus estimée que si elle étoit d'or massif) qui est que l'arbre du veritable bois d'Aloës croit dans la Cochinchine, dans le Royaume de Lao & dans la Chine, & qu'il est de la hauteur & figure de nos Oliviers, ayant ses feüilles à peu près de même, après lesquelles naît un petit fruit rouge semblable à nos cerises. On apporte à Surate quantité de bois d'Aloës, dont le plus resineux qui est le plus estimé, est distingué par bois d'Aloës du grand & petit morceau.

Il est à remarquer que le tronc de cet arbre est de trois couleurs, & n'en sont que les parties differentes qui se prennent dans l'épaisseur de sa masse ou substance. Le premier bois qui se trouve immediatement sous l'écorce, est d'une couleur noire, compacte, pesant & assez semblable à l'Ebeine noir, & à cause de cette couleur les Portugais luy ont donné le nom Pao d'Aquila, qui signifie Bois d'Aigle. Le second qui est un bois leger, veineux, semblables à du bois pourri, & d'une couleur tannée, est ce que nous appellons bois de Calambouc, ou vray bois d'Aloës. Le troisiéme qui est le cœur, est ce pretieux bois du Tambac ou Calambac; mais sa grande rareté & son haut prix est le sujet pour lequel je n'en parleray pas, n'en ayant jamais veu; ainsi je diray que lorsque l'on aura besoin de veritable bois d'Aloës, on s'attachera au Calambouc, quoyque ce ne soit pas le meilleur, mais comme il est impossible d'avoir du veritable qui est le Calambac, à moins que ce ne soit par la voye de quelques grands Seigneurs.

On doit choisir le bois de Calambouc d'un tannée luisant, bien jaspé au dessus, comme porreux, & d'une couleur d'un blanc jaunatre en dedans, d'un goût amer, principalement quand il a été tenu quelque temps dans la bouche d'où est venu son surnom de bois d'Aloës, à cause que son amertume retire à celle de l'Aloës, qu'il soit leger, resineux, semblable à du bois pourri, & qu'étant mis au feu brûle comme de la cite, & jette une odeur suave & douce. On preferera celuy où il se rencontre des morceaux de gomme, mais qu'elle n'y aye pas été mise artificiellement.

Ce Bois d'Aloës n'a autre usage que je sçache, que pour la medecine, en ce qu'il est fort aromatique.

A l'égard du bois d'Aigle il n'est d'aucun usage en France, en ce que les Indiens s'en servent pour faire plusieurs petits ouvrages, & même pour se faire des armes, & il est si rare en France qu'il est assez difficile d'en pouvoir trouver, ce qui est bien contraire à la pluspart de ceux qui en ont écrit, qui disent qu'il est tres commun.

Outre le bois de Calambouc ou vray bois d'Aloës, nous en avons quantité d'autres sortes qui portent le même nom; mais comme il me seroit impossible de pouvoir tous les differencier, je me contenteray de dire qu'ils doivent être tous rejetté, n'étant que des bois supposez, dont leurs formes & leurs figures sont toutes opposées, en ce que ces pretendus bois d'Aloës sont par gros morceaux, pesants, tantôt rougeatre tantôt verdâtres, & ainsi de plusieurs autres couleurs.

Ce

Bois d'Aigle.
Bois de Calambouc.
Bois Calambac.

Bois d'Aloës.

Ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le vray Calambouc est ordinairement en morceaux plats & léger.

Quelques-uns veulent que l'Arbre de Vie, ou Tuya, qui est à Fontainebleau & au Jardin du Roy à Paris, soit l'arbre du bois d'Aloës, ce que j'ay trouvé n'être pas veritable, en ce que j'en ay eu un pendant trois années, au bout desquelles je l'ay tiré de terre en ce qu'il s'y mouroit; & après avoir été quelque temps exposé à l'air, son goût & son odeur forte qu'il avoit étant en vie s'est perduë, & est devenu extrêmement léger, d'un goût incipide, & d'une couleur blanche dessus & dedans.

Thuya ou
arbre de
Vie.

CHAPITRE II.

De l'Aspalath.



Bois de Rose.

L'Aspalath est un Bois qui n'a pas été moins inconnu aux anciens que le vray bois d'Aloës, & qui même à present ne nous est connu que sur des relations sur lesquelles on ne peut pas faire fond, n'ayant pû quelque diligence que j'aye fait m'éclaircir de la verité de la chose, ce qui fera que je ne diray que ce que j'en ay pû apprendre, & ce que l'on vend pour Aspalath.

Nous vendons de trois sortes de bois sous le nom d'Aspalath. Le premier est un bois noiratre, que je crois être le veritable bois d'Aigle.

Le second est un bois tant soit peu amer, pesant, oleagineux, rempli de veines de différentes couleurs, & toutes ces couleurs mêlées ensemble, rendent ce bois rougeatre, il est couvert d'une écorce grise, épaisse & fort raboteuse. A l'égard de la figure de cet arbre, & de ces feuilles, fleurs, fruits, & pays où il croit, je n'en ay pû rien sçavoir, ce qui fera que je diray que cet Aspalath soit faux ou veritable, est celuy qui est le plus reçu des gens qui disent s'y bien connoître, & que nous vendons ordinairement.

I. Partie.

Le plus grand usage de l'Aspalath, soit le noiratre ou le rougeatre, est pour la composition des trochisques d'Hedycroum.

Bois de
Rhode

Le troisieme bois d'Aspalath nous est autant connu & commun, que les deux cy-dessus nous sont inconnus & rares; & ce troisieme bois d'Aspalath est ce que nous appellons bois de Rhode ou de Rose, à cause qu'il a l'odeur des roses, & non pas que ce soit le bois du sous-arbrisseau, qui porte les roses comme la plupart le croient.

Bois de
Rose ou de
Cypre.

Le bois de rose est de couleur de feuille morte de l'odeur cy-dessus, qui nous est apporté de plusieurs endroits du Levant, mais principalement de l'Isle de Rhode & de Cypre, d'où est venu son nom de bois de Rose ou de Cypre, quoyque le R. P. du Tertre veut qu'il y aye une distinction entre le bois de rose & le bois de Cypre, & voicy ce qu'il en dit :

Bois mar-
bré.

Ce que nous appellons bois de rose dans la Guadeloupe, est proprement ce que les habitans de la Martinique appelle bois de Cypre. Il est tres-certain qu'il y a deux sortes de bois de rose que nous confondons sous ce nom, sans nous servir de celuy de Cypre, d'autant que les deux arbres se ressemblent si fort en leur hauteur, en leur grosseur, en leur écorce, en leurs feüilles, en leurs fleurs, & en leur odeur, que la plupart des habitans ny mettent aucune distinction; j'ay pourtant veu dans la Guadeloupe quelques curieux qui appelloient ce bois que les habitans de la Martinique appellent bois de rose, bois marbré, à cause que le cœur de l'arbre est comme jaspé de blanc, de noir & de jaune, c'est la seule distinction que j'y ay pû remarquer. Cet arbre croit fort haut & fort droit, il a les feüilles longues comme celles du Chataigner, mais plus souples, veluës & blanchatres, il porte de gros bouquets de petites fleurs blanches, & par après de petites graines noires & lissez; les plus gros n'ont qu'environ un pied carré; l'écorce de ce bois est blanchatre & presque semblable à celles des jeunes chênes, & il a tant de rapport au noyer, quand il est mis en œuvre, qu'on auroit de la peine à le distinguer. En le travaillant il exhale une odeur si suave, que celle des roses n'est rien en comparaison. Il est vray qu'elle se dissipe avec le temps, mais elle se renouvelle quand on coupe ou que l'on frotte bien fort le bois, il est tres bon pour bâtir.

Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feuille morte, d'une odeur de rose & le plus gros & le moins tortu qu'il se pourra.

L'usage de ce bois est pour faire des chapelets; l'on s'en sert aussi quelque peu en Medecine à cause de sa bonne odeur, ce qui a donné occasion aux Distillateurs de s'en servir pour faire de l'eau rose, c'est ce qui fait qu'il y en a qui donnent de l'eau rose à si bon marché.

Huile de
Rhodium.

Les Chirurgiens & Barbiers se servent des coupeaux ou rognures pour faire bouillir dans l'eau dequoy ils font la barbe. Quelques-uns s'en servent comme de Santalcitrin, après avoir été réduit en poudre pour mettre dans les Pastilles à brûler. Les Hollandois en tire par la distillation une huile blanche & fort odorante qu'ils nous envoient, & que nous vendons sous le nom d'*Oleum rhodium*, à plusieurs particuliers, comme Parfumeurs & autres, qui s'en servent comme d'un tres bon parfum.

Il est à remarquer que cette huile étant nouvelle est tout comme de l'huile d'olive, mais au bout de quelque temps s'épaissit & devient d'un rouge obscur comme de l'huile de cade.

On tire du bois de rose par la cornuë, un esprit rouge, une huile noire & puante, qui est fort propre pour la guerison des dartres.

CHAPITRE III.

Des Santaux.

Les Santaux sont trois bois de différentes couleurs, odeurs & figures, provenant à ce que l'on m'a assuré, tous trois d'un même arbre, & dont la différence ne provient que des différens pays où il croissent.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, ayant ses feuilles faites comme le Lintisque, suivie d'un petit fruit de la grosseur de nos cerises, vert dans son commencement, & qui noircit à mesure qu'il meurit; étant meur il tombe facilement de l'arbre, & il est d'un goût incipide & de nulle valeur.

Le Santal Citrin nous est apporté par buches, & tout mondé de son écorce, de la Chine & même de Siam, c'est pourquoy nos François qui revinrent de Siam en 1686. en apporterent avec eux une bonne quantité. On le doit choisir pesant, de bonne odeur, de couleur jaune comme le buis, ce qui luy a donné le surnom de Citrin, qui signifie jaune, en prenant garde que ce ne soit du bois de citron que l'on suppose assez souvent à sa place.

Le Santal Citrin est fort usité en médecine, & par les Parfumeurs.

Le Santal blanc approche beaucoup du Citrin, n'y ayant que la couleur & l'odeur qui en peuvent faire la différence. Ce bois nous est apporté par buches & mondé de son écorce de l'Isle de Timor.

On le choisira pesant, blanc, & de la meilleur odeur qu'il se pourra. On l'employe ordinairement pour les remedes avec le Citrin.

Le Santal rouge nous est apporté en grosses & longues buches de l'Isle de Tannassarin, & des lieux Maritimes de la côte de Coromandel.

On le doit choisir noirâtre au dessus, d'un rouge foncé, brun au dedans, & difficile à fendre, à cause qu'il n'est pas de fil, d'un goût incipide & presque sans odeur, & prendre garde que ce ne soit du bois de Corail que l'on suppo-

se bien souvent à sa place , quoyque bien differend , comme il se verra cy-aprés.

Outre que le Santal rouge est employé ordinairement avec les deux autres , plusieurs personnes de differentes Professions le font entrer en poudre dans plusieurs onguents qu'ils composent.

Santal en taffetas.

Il y a encore un quatrième Santal en taffetas que l'on nous apporte de Constantinople , & c'est du taffetas à qui l'on a fait prendre la teinture du santal rouge en poudre , en les faisant bouïllir dans de l'eau avec quelques acides.

Ce Santal n'est assisté que pour les maux des yeux , au lieu de taffetas verd. Son choix est d'être bien teint , c'est à dire le plus rouge qu'il se pourra.

C H A P I T R E IV.

Du bois de Citron.

LE bois de Citron que les Ameriquains appellent bois de Chandelle , à cause qu'ils le coupent par éclats , & s'en servent pour s'éclairer , c'est le tronc d'un gros & grand arbre , qui croit fort communement dans toutes les Isles du Vent.

Faux Santal.

Cet arbre est tres-beau à voir , ayant plusieurs grandes & longues branches , chargé de feüilles semblable à celle du Laurier , mais plus grande & d'un vert plus luisant , & ses fleurs comme celles des Orangers , d'une odeur de Jassemin , après lesquelles naissent des petits fruits noirs de la grosseur du poivre ; c'est le tronc de ce bois que le R. P. du Terre a cru fort mal à propos que c'étoit du veritable Santal Citrin , & apparamment ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Roüen de l'acheter de Messieurs de la Compagnie & de le vendre hardiment pour veritable Santal Citrin , tant à ceux qui n'y ont pas grande connoissance , ou qu'ils l'ont acheté sans le voir , ou sur leurs paroles , ou qu'ils montre un échantillon de veritable Santal Citrin des Indes , & qui ensuite donne de ce bois de Citron , ou faux Santal ; ainsi vendent bien cher une marchandise qui ne leurs coute que tres peu de chose , trompent ceux à qui ils l'ont vendu ou envoyé , & ceux qui l'ont acheté ou reçu d'eux , trompent les autres , soit en le vendant pour faire des remedes , ou aux Parfumeurs qui s'en servent pour faire des parfums , au lieu de veritable Santal Citrin. La Fourberie ne sera pas difficile à connoître , en ce que le vray Santal est d'un goût & d'une odeur douce & agreable , moyennement lourd & resineux , qui est le contraire du bois de Citron , qui est pesant , compacte , oleagineux , d'une odeur forte tirant à celle du citron d'où est venu son nom ; & de plus c'est que les buches du veritable Santal ne peze au plus que cent livres , & ceux du bois de Citron pesent jusqu'à mille livres. Si ce bois de Citron n'est pas propre dans la medecine , il est tres propre à faire quantité d'ouvrages de marqueterie. En ce qu'après qu'il a été poly , & exposé quelque temps à l'air , il est comme si c'étoit du coco qui eût été poly.

Bois de Jassemin

Bois de Chandelle.

Ce bois porte aussi le nom de bois de Jassemin , à cause de ses fleurs. Il se trouve encore aux Isles un autre bois de chandelle , qui a les mêmes feüilles , fleurs & fruits que le bois de Citron , à la reserve que les fleurs en sont plus grasses , plus épaisses & plus rondes , mais comme ce bois ne vient pas jusqu'à nous , c'est pour ce sujet que je n'en diray rien. Le R. P. du Terre dit que cet arbre

est rare, & qu'il ne croit que le long de la mer, & qu'il croit que c'est une espece de bois d'Aloës; ce que je pourrois bien croire par la diversité des bois d'Aloës que nous avons. Il marque encore que cet arbre jette une gomme fort odorante, & que plus l'arbre est vieux plus il sent bon, & qu'il n'a autre usage parmy les Sauvages que pour s'en éclairer, ou bien ils se servent de sa seconde écorce de laquelle il tirent le suc, dont ils se servent pour guerir l'inflammation des yeux comme d'un remede fort souverain.

C H A P I T R E V.

Du bois de Corail.

Outre le bois de Chandelle l'on nous apporte des Isles du Vent un certain bois rouge à qui l'on a donné le nom de bois de Corail, à cause de sa vive couleur, ressemblant au Corail, c'est de ce bois avec quoy l'on contrefait le vray Santal rouge; ce qui ne sera pas difficile à connoître, en ce que le bois de Corail est d'un rouge clair, assez leger & est de fil, & le vray Santal est d'un rouge foncé, sans aucun fil & fort pesant.

Les Ameriquains se servent du bois de Corail pour faire plusieurs ouvrages, & presentement que les Canes sont extremement cheres, on ne contrefait plus le Santal avec ce bois. Il croit encore aux Isles deux autres sortes d'arbres qui portent le nom de Corail ou Coral, à cause que leurs fruits sont rouges comme du corail, à la reserve qu'ils ont au droit de leurs germes une petite tache noire, & ces fruits est ce que nous appellons & vendons sous le nom de Pois rouges ou d'Amerique, qui sont extremement amers, & dont quelques-uns veulent que ces pois trempés dans le jus de citron, ayent la faculté de souder l'or & l'argent, comme le Borax.

Pois rouge
ou d'Ame-
rique.

Le R. P. du Terre dit qu'il y a tant de bois rouge aux Isles, que de deux lieuës en deux lieuës, on y en trouve de differentes couleurs, les uns plus les autres moins, & qu'ils sont tous pleins, pesans, massifs, & fort propre à faire de tres-belles menuiserie, & que la plupart de ces bois sont incorruptible.



C H A P I T R E VI.

Du Bois Nefretique.

LE bois Nefretique nous est apporté de la Nouvelle Espagne, principalement du Royaume de Mexique où il est appellé Coult & Tlapalcypatly, & par nous Nefretique, à cause qu'il est souverain pour guerir ceux qui sont attaquez de la gravelle, & pour faire uriner. C'est un arbre de la grandeur de nos Poiriers, ayant ses feüilles semblables à celles des pois chiches, mais plus petites.

On doit choisir le bois Nefretique mondé de sa grosse écorce, & de son obier qui est blanc & de nulle vertu, qu'il soit d'un goût amer & d'un jaune rougeatre, & qu'en ayant mis quelques éclats dans un peu d'eau froide, elle prenne une couleur d'un bleu celeste, qui est la marque la plus infallible que ce bois est veritable. L'on vend à sa place de l'Ebeine rouge, ou grenadille, ce qui se pourra connoître facilement, en ce qu'elle est d'un rouge plus foncé, & étant mis dans de l'eau froide, ne luy donne qu'une legere teinture jaunatre, comme fait aussi un autre bois que l'on nous apporte des grandes Indes & du Bresil, dont je n'ay pû encore découvrir le nom; ainsi tout bois qui sera vendu pour veritable Nefretique, & qui ne teindra pas l'eau en bleu, doit être re-jetté.

Les Nefretiques se servent de l'eau où ce bois a trempé pour leur boisson ordinaire, & la mêlent quelquefois dans leurs vin, pour se guerir de la pierre ou gravelle. Ceux qui voudront augmenter la qualité de ce bois, pourront se servir d'eau de rave, & y ajoûter un peu de sel d'absinte, c'est à dire sur chaque verré un demy gros de sel.

CHAPITRE VII.

Du Lintisque.

LE Lintisque est un arbre qui a ses feuilles semblables au Mirthe, après lesquelles naissent des fleurs qui produisent de petites bayes par grappes vertes au commencement, qui se noircissent à mesure qu'elles meurent, & sont accompagnées d'une petite gouffe remplie d'une liqueur où se forme des petits insectes volants comme à la graine d'écarlatte.

Ces arbres sont fort communs dans l'Egypte & aux Indes, & particulièrement dans l'Isle de Chio, où ils sont si soigneusement cultivez & gardez, qu'un homme qui auroit coupé un de ses arbres, soit avec dessein ou autrement, qu'il en fut propriétaire ou non, il auroit aussi-tôt le poing coupé, à moins que l'arbre ne fut vieux & hors d'état de rapporter.

C'est de cet arbre que découle le mastic dont je parleray cy-aprés.

On cultive aussi beaucoup de ces arbres en Italie, & des bayes ou fruits les Italiens en tirent une huile de la même maniere que nous faisons celles des bayes de laurier. Ils s'en servent aussi-bien que du bois & des feuilles pour guerir la dissenterie, mais en Angleterre, en Allemagne, en Provence, en Languedoc & à Paris. On se sert aussi de ce bois pour faire des cure-dents.

On doit choisir le Lintisque nouveau, étant fort facile à se vermoudre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, gris au dessus & blancs au dedans, d'un goût astringent & garni de ses feuilles s'il est possible, & prendre garde que ce ne soit de la Coudre Mentianne que l'on suppose assez souvent à sa place, ce qui se pourra connoître facilement, en ce que le Lintisque est beaucoup plus lourd que la Coudre Mentianne.

CHAPITRE VIII.

Du Mastic en larme.

LE Mastic en larme, ainsi appellé à cause du mastic qui se fait de resine & de brique, pulverisez & mêlez ensemble, est une gomme resineuse qui découle durant la grande chaleur, sans aucune incision de grosses branches, & du tronc des Lintisques, & quelquefois aussi après avoir été incisez, ces larmes tombant de l'arbre, sont reçûes dans un fossé pavé qui est au pied.

On choisira le Mastic en grosses larmes, d'un blanc doré, lequel étant un peu mâché devienne comme de la cire blanche. Le meilleur est celui de Chio, étant beaucoup plus gros & d'un goût plus balsamique que celui qui nous est apporté du Levant par la voye de Marseille; mais comme ce dernier est presque le seul qu'on nous apporte en France, il le faut choisir en sorte, c'est à dire qu'il n'aye point été trayé, en grosses larmes, & de la couleur cy-dessus, & le moins chargé d'ordures qu'il se pourra.

Le Mastic est fort usité dans la Medecine, & entre-autres pour appaiser le mal des dents, & il a plusieurs autres usages comme pour faire le vernix.

La maniere dont les Levantins nous envoient le Mastic, est particulièrement en ce qu'ils mettent le plus commun au fond, celui d'après au milieu, & le beau au dessus, & ne veulent jamais vendre l'un sans l'autre.

CHAPITRE IX.

Du Tamaris.

LE Tamaris ou Tamarisè, est un arbre de moyenne hauteur, qui croit en quantité dans le Languedoc, ayant ses feuilles fort petites, & ses fruits par grappe d'une couleur noirâtre, desquelles on se sert en teinture au lieu de noix de galles.

On choisira le bois de Tamaris garni de son écorce, blanc au dessus & au dedans, d'un goût presque incipide & sans aucune odeur.

On se sert de ce bois pour la guérison des maux de ratte, aussi-bien que de son écorce, mais comme cela est embarrassant, on en fait des petits barils, des tasses & des gobelets qui sont surnommé de Tamaris.

Bois, écorces, barils, tasses & gobelets de Tamaris.

Ceux qui sont attaquez du mal de ratte, emplissent ces petits barils de bon vin, & après l'y avoir laissé quelque temps, ils en usent pour leur boisson ordinaire, & se servent aussi des tasses & gobelets du même bois pour boire le vin.

On tire de ce Bois un Sel blanc & par cristaux, que l'on nomme Sel de Tamaris, lequel pour être de la qualité requise doit être bien sec, en petits cristaux, le moins réduit en poudre que faire se pourra, y étant fort sujet. On attribué au Sel Tamaris la faculté de guérir le mal de ratte.

Sel de Tamaris.

CHAPITRE X.

Du Saxafras.



Saxafras

LÉ Saxafras, ou Bois de Canelle, ou Pavame, est un arbre fort beau à voir, qui croit en quantité dans la floride, y en ayant des forests entieres.

Bois de Canelle.

Cet arbre a son tronc fort droit, au haut duquel il y a plusieurs branches chargées de feuilles vertes, approchantes de la figure de celles du figuier, dont les habitans se servent après les avoir contusez pour guérir leurs playes.

On choisira le Saxafras garny de son écorce, grosse, rougeatre & raboteuse, comme étant la meilleure partie de l'arbre, tant à cause de son goût acre, que de son odeur forte & aromatique, qui surpasse de beaucoup celle du bois, principalement quand l'arbre est sur son pied; c'est pourquoy la premiere fois que les Espagnols aborderent dans la Floride, ils crurent que c'étoit des arbres de canelle, à cause de l'odeur forte & agreable qu'ils sentirent de plus de deux lieues loing; mais étant débarquez & étant au pied de ses arbres, ils furent frustréz de

leurs attentes ; cependant les ayant examinez ils jugerent bien qu'ils n'étoient pas denuez de vertu, & en ayant apporté en Espagne, ils le mirent en usage, & l'ayant trouvé fort spécifique pour guerir le mal de Naples, il fut vendu d'abord jusqu'à quarante francs la livre. Ce qui donna occasion aux Espagnols de retourner dans la Floride, d'où ils en rapporterent une si grande quantité qu'il fut vendu à vil prix quelque temps après, & depuis qu'il a baissé de prix son usage est diminué, chose qui n'est pas nouvelle en France.

Plusieurs personnes preferent l'écorce de cet arbre, à son tronc & à ses grosses branches, ce qui n'est pas tout à fait hors de raison, parce qu'elle est beaucoup plus odorante que le bois ; & pour l'ordinaire fort legere, rougeatre au dessus & au dedans, facile à rompre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus aromatique ; ainsi l'écorce est meilleur que la racine, & la racine meilleur que le bois.

On hache ou rape ce bois pour s'en servir, & il est d'une odeur si forte qu'il cause de grandes douleurs de tête à ceux qui le travaillent, aussi-bien qu'à ceux qui en usent, ce qui luy a beaucoup diminuë son credit.

Ceux qui auront besoin de ce bois rapé ou haché, auront soin qu'il soit nouveau ; car quand il est vieux rapé, haché, ou pulverisé, il perd son odeur, & il est de nulle vertu. Dans le temps que ce bois étoit cher, plusieurs faisoient bouillir du fenouil dans de l'eau, & dans cette decoction faisoient aussi bouillir des morceaux de sapin, mais depuis qu'il se vend à vil prix l'on ne s'y amuse plus.

CHAPITRE XI.

Du Gayac.



Gayac.

LE Gayac, Gayaçan, bois Saint ou Indien, est un arbre qui croit en quantité aux grandes Indes, & même dans l'Amerique, d'où celuy que nous

voyons nous est apporté en grosses & longues buches, dont il y en a quelquefois qui pezent quatre à cinq cens livres.

Cet arbre est de la hauteur de nos noyers, chargez de feüilles vertes, longues, ou rondes, selon les especes differentes, que l'on distingue en mâle & femelle; après ces feüilles sortent des touffes de fleurs blües en forme d'étoiles, garnies chacune d'un petit bouton brun, de la grosseur d'une noisette, dans laquelle est contenu un autre petit fruit de couleur d'orange.

On se sert beaucoup de ce bois en France pour plusieurs Ouvrages de maquerie, principalement pour faire des boules à joier, des mortiers, pilons, rouleaux bistortiers & autres; les Chirurgiens & autres personnes qui se mêlent de guerir la Maladie Venerienne, se servent des copeaux & rapures, pour faire des ptisannes sudorifiques. Ce bois n'a besoin d'autre choix que d'être bien net & sans obier, à quoy il est fort sujet; ainsi ceux qui voudront l'avoir de la qualité requise l'acheteront en buches, & après en avoir ôté le blanc qui est l'obier, feront raper, ou hacher le bois qui est noir, pesant, dur & fort resineux, & alors il sera en état d'être employé aux usages cy-dessus; mais il ne faut pas faire comme la plupart des gens qui au lieu de faire hacher eux mêmes le Gayac, l'achètent de ceux qui en font des rapures & copeaux qui sont remplies d'obier, & autres choses inutiles qu'ils employent à la place du veritable Gayac, si ce n'est qu'on ne veuille se donner la peine de le faire raper devant soy, & avoir soin que l'obier en ayant été tiré, ou que l'Ebeniste ou Tourneur aye netoyé la place, ou étendu un linge pour recevoir les rapures.

On tire du Gayac un flegme, un esprit & une huile noire, épaisse & fort puante, & ce qui reste dans la cornuë qui est noire comme du charbon, après avoir été lessivé, on en tire un sel. On en peut tirer aussi une resine, & un extrait comme l'on fait du Jalap.

Esprit, huile & sel de Gayac.

Resine & Extrait de Gayac.

Ecorce de Gayac.

L'écorce de cet arbre est aussi d'un grand usage pour la guerison de la maladie cy-dessus, & pour cet effet on la choisira unie, pesante, difficile à rompre, grise par dessus & blanchâtre au dedans, d'un goût amer & assez desagréable.

On nous apporte des Indes des gros morceaux de gommess si semblables à l'arcançon, qu'il est presque impossible d'en faire la difference, mais pour le peu qu'on l'écrase sous les doigts, ou sur le charbon allumé, elle rend une odeur si fûave qu'elle embaume le lieu où on la brûle, qui est le contraire de l'arcançon qui sent la therebentine.

Gomme de Gayac.

C'est un des grands sudorifiques qui ayent paru jusqu'à present.

Depuis quelques années les Chirurgiens se sont imaginez que le buis à qui ils ont donné le nom de Gayac de France, avoit les mêmes propriétés que le Gayac, ce qui fait qu'on n'en consomme pas la moitié de ce que l'on faisoit auparavant; mais s'ils étoient curieux d'user du Gayac en coupeaux sans obier, ils y trouveroient bien de la difference; ce qui cause cette erreur, c'est qu'ils ne se servent ordinairement que des coupeaux pleins d'ordures que les Tourneurs leurs vendent à 1. s. ou 18. den. la livre, c'est à dire les Balayeuses de leurs Boutiques, où ce trouvant un mélange de plusieurs bois: & il peut bien être vray que le buis ait autant de vertu que ce Gayac.

Gayac de France.

Le buis est un bois fort connu en France, & dont on se sert à beaucoup de differents Ouvrages. Le meilleur vient d'Espagne & de plusieurs endroits de France, mais principalement de la Comté & de la Champagne.

Buis.

On tire du buis par la cornuë un esprit & une huile noire, que l'on peut rectifier comme celle du Gayac.

Esprit & huile de Buis.

CHAPITRE XI.

Du Cedre du Liban.*Cedre du Liban.**Oxi-Cedre.*

LÉ Cedre du Liban est un arbre qui croît d'une prodigieuse grandeur & d'une figure pyramidale, dont les branches sont garnies de petites feuilles vertes & étroites, & de fruits semblables à nos pommes de pin.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre que découle pendant les grandes chaleurs & sans aucune incision, cette resine blanche, claire & transparente, que nous appellons Gomme de Cedre, ou Manne Masticine, dont les plus grands arbres n'en rendent que six onces par jour. Il se forme aussi sur le même tronc pendant la grande chaleur du Soleil de petites vessies, qui étant percées rendent une liqueur claires & blanches comme de l'eau, d'une odeur forte & penetrante, & lorsque cet arbre ne produit plus rien de soy-même, on l'incise & il en découle une humeur onctueuse qui se seche en coulant le long de l'arbre, & c'est ce que nous appellons Resine de Cedre, que nous n'avons que rarement en France, aussi-bien que les autres productions de cet arbre.

Cette resine est d'un tres-beau jaune, frayable, lucide & transparente, & d'une tres-agreable odeur.

Gomme
de Cedre.
ou Manne
Masticine.

Liqueur ou
Theriben-
tine de Ce-
dre.

Resine de
Cedre.

CHAPITRE XII.

De l'oxicedre.

L'Oxicedre est un arbre de differentes grandeurs, ordinairement tortu, chargé de feuilles longues, piquantes, & toujours vertes, principalement en

hyver, après lesquelles naissent des fruits de la grosseur du Bruscus, vers dans leurs commencemens, & qui plus ils meurissent plus ils deviennent rouges.

Du tronc incisé de cet arbre il en sort une gomme fort claire & transparente, qui est le véritable Sandarac; mais comme nous n'en voyons que très-rarement, nous nous servons de la gomme du grand Genevre, dont je parleray cy-après. Vray Sandarac.

On tire du bois d'Oxicedre par le moyen du feu, c'est à dire par la cornuë, une huile noire, laquelle étant rectifiée, peut être appellé Cedria ou huile de Cade; mais comme ces arbres ne nous sont pas fort communs, on pourra se servir du grand & petit genevre. Huile de Cade.

La véritable huile de Cade ou Cedria, est admirable pour guerir les dartres vives & farineuses, la galle des chevaux, bœufs, moutons, & autres bestiaux.

Mais comme ces sortes d'huiles seroient trop cheres, on suppose à leur place l'huile claire de la poix, & qui pour ce sujet est appellé Huile de Cade, comme il se verra au Chapitre de la poix.

CHAPITRE XIII.

Du grand Genevre.



Grand Genevre



Petit Genevre.

LE grand Genevre que les Latins appellent Juniperus, est un arbre de différentes grandeurs, suivant la diversité des lieux où il croît.

Cet arbre est ordinairement tortu, au haut duquel il y a plusieurs branches garnies de petites feuilles, étroites, piquantes & toujours vertes, après lesquelles naissent des bayes de la grosseur d'une petite noisette, qui la première année sont vertes; la seconde brunes, & la troisième noires, lesquelles étant en maturité sont fort alexipharmaque.

C'est du tronc & des grosses branches de cet arbre incisé, d'où decoule pendant les grandes chaleurs le Sandarac, qui nous est apporté d'Afrique, où ces arbres croissent fort haut, & en tres grande quantité. Ce Sandarac est le Sandarache des Arabes ou Vernix.

Son plus grand commerce se fait par les Suedois, Hambourgeois & Anglois.

Sandarache
des Arabes
ou Vernix
ou Gomme
de Gene-
vrier.

On s'en sert étant reduit en poudre impalpable, pour frotter & vernir le papier, avant que de le laver, & c'est pour le blanchir, & pour empêcher qu'il ne boive, comme aussi pour faire paroître l'écriture plus belle, on s'en sert encore dans la peinture pour en faire du verni, & en plusieurs autres Ouvrages, & il a même quelque usage dans la Medecine, lequel pour cet effet sera choisi en belles larmes blanches, & le moins rempli de poussiere qu'il se pourra.

CHAPITRE XIV.

Du petit Genevre.

Huile
blanche &
eau de Ge-
nevre.

LE petit Genevre nous est si familier, qu'il n'y a personne qui ne le connoisse. On tire de cet arbrisseau premierement de ses bayes recentes & meures, une huile blanche & fort odorante, comme aussi une eau doiüe de tres-bonnes qualitez, & après cette distillation on pourra faire secher le marc pour en tirer le sel, que l'on mettra dans l'eau que l'on aura distillé, ce que je ne conseille pas de faire, en ce que ceux qui voudront faire le sel, auront plutôt fait de se servir de bayes seches que de celles qui ont été bouïllies, la dépense n'en étant pas grande.

Sel de Ge-
nevre.

Esprit &
Huile de
Genevre.

On tire de ce bois par la cornuë un flegme, un esprit & une huile noire & puante, que l'on peut appeller Huile de Cade ou de Genevre, laquelle on pourra aussi rectifier, & de ce qui restera dans la cornuë qui est semblable à du charbon, on en peut tirer un sel blanc. Au lieu du bois on pourra se servir des bayes recentes & fraîches, pour en tirer aussi une huile noire & puante.

On brûle fort communement le bois & les bayes de genevre, pour chasser le mauvais air.

Les Allemands usent ordinairement de cette graine dans leurs ragoût, & elle leur sert de Theriaque, c'est pourquoy son extrait est appellé Theriaque des pauvres ou des Allemands.

Extrait de
Genevre.

Cet Extrait se fait avec les bayes recentes en les concassant, & après les avoir fait bouïllir dans l'eau, ou filtré la colature, & par le moyen d'un petit feu on la reduit en consistance de miel épais, & c'est un fort bon antidote. On peut aussi filtrer la liqueur qui sera restée dans la cucurbite après la distillation, & y proceder de même, on aura un extrait doué de toutes les bonnes qualitez que l'on luy attribüe.

Nos Genevres donnent aussi du Sandarac, mais en si petite quantité, que cela ne vaut pas la peine d'en parler. Quelqu'uns veulent que l'écorce du Genevre soit la veritable écorce de *Bugia*.

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

Du bois de Bresil.*Bois de Bresil*

Nous vendons pour la Teinture plusieurs sortes de bois rouges sous le nom de bois de Bresil. Le premier & le plus estimé, & le plus en usage, est le bois de Bresil, surnommé de Fernambouc, à cause que c'est de la Ville de Fernambouc au Bresil, d'où nous vient la plus grande partie de ce bois. Le second est le Bresil de Japon, à qui les Anglois & Hollandois ont donné le nom de Bois de Sapan, dont il y en a de deux sortes : Sçavoir, le gros bois de Sapan, ou gros Bresil de Japon, & le moindre est le bois de Bresil de Japon, ou Sapan de Bimaes, en ce qu'il est plus menu. Le troisième est le Bresil de Lamon. Le quatrième le Bresil de Sainte-Marthe. Le cinquième & le plus moindre, est le Bresillet qui vient des Isles Antilles, ainsi ce qui fait les différentes sortes de bois de Bresil, ce n'est que les différents endroits, & la diversité des terres où ce bois a pris naissance.

Bois de Sapan.

Diverses sortes de Bresils.

L'arbre du bois du Bresil est fort gros & grand, garni de longues branches, qui sont chargez d'une quantité prodigieuse de petites feuilles à demy rondes, & d'un tres beau vert luisant, après lesquelles naissent des fleurs semblables au muguet, d'un tres-beau rouge & d'une odeur tres-suave, d'où sortent des fruits plats dans quoy il se rencontre deux amandes plattes, de la même forme & figure d'une amande de citrouille.

Lorsque les Sauvages veulent preparer le bois qu'ils nous envoient, ils le cō pent à ras de terre & l'ébranchent, & en ayant ôté une grande épaisseur d'obier qui est tout autour, enforte que s'il est de la grosseur d'un homme, ils le rendront seulement gros comme la jambe.

On doit choisir le bois de Bresil veritable Fernambouc, en buches lourdes & compacte & sans moële, bien sain, c'est à dire sans obier & sans pourriture, qui

Bresil de la
Baye de
tous les
Saints.

après avoir été éclatté de pâle qu'il est devienne rougeatre, & qui étant maché ayé un goût sucré, & prendre garde qu'il ne soit mélangé d'autres sortes de Bresil; ce qui sera facile à connoître, en ce que tous les autres bois de Bresil, à la reserve de celuy de Japon, sont sans moëlle; & celuy de Lamon se peut distinguer du Fernambouc, en ce qu'il est en grosses buches. Quelques personnes m'ont assuré que le Bresil de Lamon vient de là baye de tous les Saints, où il croît en quantité; c'est ce qui fait que la pluspart l'appellent Bresil de la Baye & de tous les Saints. A l'égard du Bresil haché, la meilleur connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes Marchands incapable de le frauder.

L'usage des Bois de Bresil est pour les Teinturiers du petit teint, & pour teindre les œufs en rouge avec un peu d'alun.

On tire du Bresil de Fernambouc par le moyen de quelque acide, une teinture fort rouge, de laquelle on m'a assuré que l'on en pouvoit faire du Carmin comme de la Cochenille, ce que je n'ay pas experimenté.

Lacque li-
quide.

Rosette.

On en fait de plus de la Lacqueliquide, dont les Peintres se servent pour peindre en mignature; on en fait encore une espece de craye rougeatre, que nous appellons Rosette. Cette Rosette est du blanc de Roüen, à qui on a donné une couleur d'amarante, avec une teinture de bois de Bresil plusieurs fois reiterée.

Cette Rosette est à proprement parler un stil de grain, en ce qu'elle est faite de la même maniere.

CHAPITRE XV.

Du Bois d'Inde.



LE Bois d'Inde que nous appellons vulgairement Bois de Campesche ou de la Jamaïque, est le cœur du tronc d'un grand arbre qui croit en quantité dans les deux Isles cy-dessus & dans l'Isle Sainte-Croix dans l'Amerique, où il y en a des Forests entieres.

Ces arbres deviennent plus ou moins grands, suivant le terroir qu'ils rencontrent, lesquels étant sur pied ont le tronc fort gros & droit, couvert d'une écorce fort mince, unie, douce, & d'un gris argenté ou jaune, au haut duquel il y a une branche chargée de feuilles longues, vertes, & comme chagrinées, approchantes en figure à celles du laurier. Ces feuilles étant mises dans la bouche, sentent si fort le gerofle, que l'on les prendroit plutôt pour des feuilles de l'arbre qui porte le gerofle, que pour celles d'un autre arbre; & à cause de leur bon goût, on leur a donné le nom de Laurier Aromatique ou des Indes. Après les feuilles sort un petit fruit de la grosseur d'un poids, qui est attaché à la branche par une petite queue comme les cubebes, & à l'autre bout une petite couronne; ce fruit est d'une couleur tannée, d'un goût acre & piquant, néanmoins assez agreable, sentant aussi le gerofle, ce qui la fait appeller de la plupart Graine de Gerofle. Ce fruit étant cassé il s'y trouve dedans trois Petites amandes, à peu près de la forme & figure de la graine de musc.

Laurier Aromatique ou des Indes.

On doit donc remarquer que comme le Laurier des Indes, ou l'arbre du bois d'Inde, est un bois dont on peut tirer de trois sortes de belles & bonnes marchandises, dont la première est le bois, lequel pour être de la qualité requise, doit être véritable Campesche, coupe d'Espagne, en ce que c'est la meilleure qualité, & qu'il ne soit point pourri ny outré d'eau, qu'il soit haché par les bouts, ce qui le différencie d'avec celui de la Jamaïque, qui est ordinairement scié, & c'est celui qui nous vient par la voie d'Angleterre. L'usage du bois d'Inde est pour les Tinturiers, Chapeliers & autres, qui s'en servent pour tindre en violet & en noir.

La seconde Marchandise que l'on peut tirer de cet arbre, sont les feuilles desquelles l'on pourroit se servir fort à propos dans toutes les compositions où le Folium Indum des Indes est requis, en ce qu'elles sont douées de tres bonnes qualitez, & ont beaucoup plus de vertu que Folium Indum; c'est pour ce sujet que les Ameriquains s'en servent en fomentation pour guerir la paralysie, & autres maladies provenant de cause froide.

Le troisième est le fruit, dont on peut se servir à l'imitation des Anglois, comme étant un fort grand aromate, ainsi propre à plusieurs usages. Comme ce fruit n'est connu que depuis tres-peu de temps, nous n'en faisons aucun commerce, mais depuis un an ou environ, que nos Armateurs de Saint-Malo en ont pris une assez bonne quantité sur les Anglois, nous avons peu d'Epiciers qui ne connoissent ce fruit sous le nom de Grain de Gerofle, à cause que son goût retire assez à celui du gerofle, & duquel on commence à se servir pour mettre dans les quatre Epices, & il est vray que ce fruit battu & mis dans quelques sauces, a le même goût que si l'on y avoit mis du gerofle, de la muscade & de la canelle, & avec toutes ces belles qualitez peu de gens s'en accommodent, soit parce que ce fruit n'est pas encore bien connu, ou que son goût ne plaise pas, ce qui est bien contraire des Anglois qui en usent de tres-grande quantité, aussi bien que les Sauvages, qui s'en servent dans leur chocolat sous le nom de Mela-

Melaquette

quette. Les Anglois appellent ce fruit Poivre de la Jamaïque, & les Hollandois Amomi, & nous Fruit du Bois d'Inde. & du vulgaire, quoyque mal à propos, Graine de Gerofle.

Poivre de la Jamaïque, Amomi, fruit du Bois d'Inde, ou graine de gerofle.

A l'égard des fleurs de cet arbre que l'on m'a assuré être tres-belles, je n'en ay rien dit, pour n'avoir sçû leurs formes, figures & couleurs dont elles sont, je diray seulement que l'on m'a assuré que le Bois de Chandelle, ou faux Santal, & le Bois d'Inde, étoient les deux plus beaux arbres, & les plus odoriferants qu'il y eut dans toutes les Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

CHAPITRE XVI.

Du Bois de Fustet.

LE Bois de Fustet que nous appellons ordinairement Fustet, est les racines & le tronc d'un arbrisseau que les Botanistes appellent Coggygia de Theophraste, & Cotinus de Pline, qui a ses feuilles vertes & presque rondes, après lesquelles naît une fleur qui du commencement est faite en maniere de grappe, de couleur d'un verd obscur, & qui sur la fin s'ouvre comme une évantail: parmy la bourre de ses papillottes, il y a des graines noires faites en cœur; c'est les racines & le tronc de cet arbrisseau, que les Italiens & Provençaux après avoir été chapellé, c'est à dire que son écorce en soit ôtée, nous vendent & envoient pour bois de Fustet, lequel pour être de la bonne qualité, doit être d'une couleur jaune, sec & de Provence, étant meilleur que celui d'Italie. Quoyque ce bois vienne en France, nous en avons quelquefois meilleur marché de le tirer d'Hollande & d'Angleterre que de le faire venir de Provence.

Son usage est pour les Teinturiers du petit teint, pour teindre en feuille morte & en café; il est aussi quelque peu usité par les Ebenistes.

Bois jaune ou
Bois d'Angle-
terre.

Nous faisons venir d'Angleterre & d'Hollande une autre sorte de bois jaune en grosses buches, qui n'a autre nom que je sçache que celui de bois jaune, dont se servent aussi les Teinturiers & Ebenistes, je n'ay pû sçavoir autre chose touchant ce bois jaune que je viens de rapporter.

Bois de Sainte
Lucie.

Il nous vient de Lorraine un certain bois de couleur d'un gris tant soit peu rougeatre, dur & moyennement lourd, garnis d'une écorce mince & brune semblable à celle de cerisier, qui est ce que nous appellons bois de Sainte - Lucie, lequel à cause de son agreable odeur est employé par les Ebenistes. Le choix de ce bois est d'être bien compacte & sans nœuds. Ce bois est admirable dans sa nature; en ce qu'il n'a jamais d'obier, & que plus il vieillit plus il a bonne odeur.

M. de Tornefort m'a assuré que le bois de Sainte-Lucie étoit le tronc de l'arbrisseau qui porte le Mahalep, & dont j'ay parlé au Chapitre des graines à la page 24.

On nous apporte des Indes un certain bois verdâtre, en grosses buches d'une tres-bonne odeur, sous le nom de bois de Calambourg, & dont quantité d'Ouvriers se servent, tant à cause de sa bonne odeur que parce qu'il est propre pour différents Ouvrages, comme pour la marqueterie, & pour faire des chapelets & autres; les Chirurgiens & Barbiers s'en servent comme du bois de rose, pour faire bouillir dans l'eau dequoy ils font la barbe.

Bois de Calambourg.

Les Hollandois nous envoient de deux sortes de bois violet en grosses buches, qui n'a autre usage que pour la marqueterie. Le choix du bois violet est qu'il soit bien véneux, tant dessus que dedans, le moins rempli d'obier & de pourri qu'il sera possible. Le plus gros bois violet est appelé bois de Palixandre.

Bois violet.

Outre le bois violet les Hollandois nous envoient un certain bois d'une couleur rougeâtre tirant sur le violet, que les Hollandois appellent Letterhout, & nous bois de la Chine. Monsieur de Furetiere dit que ce bois ne vient que dans le continent de Guyanne, ce que je ne sçay pas pour n'y avoir pas été; ce bois est aussi pour la marqueterie.

Bois Polixandre.

Bois de la Chine.

Outre tous ces bois cy-dessus nous vendons de trois sortes d'Ebenes; sçavoir, l'Ebene noire, que les Hollandois apportent de l'Isle Maurice, & que les anciens ont prétendu être un bois d'Aloës. Le second est l'Ebene rouge ou grenadille. Le troisième est l'Ebene verte. A l'égard de l'arbre qui produit l'Ebene noir, quelqu'uns prétendent qu'il est de la hauteur & grosseur de nos vieux chênes, & qui leur ressemblent par le cœur & l'obier, à la réserve qu'il est de couleur fort noire, qui est ce qui luy donne ce beau poliment & ce qui la fait estimer. Ils disent que ces feuilles ressemblent à celle de laurier, & porte entre deux un fruit comme un gland, sur une petite queue.

Trois sortes d'Ebenes.

L'Ebene noire doit être d'un noir de gess, sans aucunes veines, le plus massif & le moins rempli d'obier que faire se pourra.

La rouge doit être aussi massive, la mieux venée & haute en couleur. La verte doit avoir les mêmes qualitez, & doivent être mondée de leurs écorces & obiers.

L'usage des Ebenes est pour plusieurs Ouvrages de marqueterie, & à cause du grand usage qu'il s'en faisoit le temps passé, & à cause de la grande cherté, ceux qui travailloient en Ebenes furent nommez Ebenistes, qui est un Corps de Métier assez considerable. Il y en a qui assurent que l'obier de l'Ebene trempé dans de l'eau, a la faculté de purger la Pituite, & de guerir les Maladies Secrettes.

Il nous vient encore des Indes un bois grisâtre & en grosses buches, de l'odeur de l'anis, & qui pour ce sujet est appelé des Ebenistes ou Tabletiers qui sont ceux qui s'en servent, bois d'anis ou d'anil. Outre le bois nous en vendons la semence, sous les noms d'Anis de la Chine, d'Anis de Siberie, d'Anis des Isles de Philipine, ou de Semence de Badian, de Zingi, ou d'Anis des Indes, dont la figure & l'usage est d'écrite à la page 43. de ce premier livre, & au Chapitre de la Nigelle Romaine, & sa figure se trouvera à l'Estampe du bois du Fustet.

Bois d'Anis ou d'Anil.

Zingi ou Anis des Indes.

Il y a encore quantité d'autres sortes de bois, comme le Sambarame, qui est une espece de Santal blanc, les bois d'Acajoux, les Acomats, le bois de fer, le bois de Coulevrée, le bois des Moluques que les habitans du pays appellent Panava, & de quantité d'autres dont je ne parleray point, en ce que nous n'en faisons aucun commerce n'en ayant que rarement.

Diverses sortes de bois.

A l'égard du Bois des Moluques, quelques-uns m'ont voulu assurer que c'étoit la Cannelle blanche, ce que je ne crois pas.

Fin des Bois.



HISTOIRE

GENERALE

DES DROGUES.

LIVRE QUATRIEME.

Des Ecorces.

PREFACE.

J'ENTENDS par Ecorces la premiere, la seconde, ou la troisieme enveloppe du Tronc d'un Arbre, laquelle nous vient naturellement comme elle a été tirée des Vegetaux, comme pourroit être le Kinquina, l'Ecorce de Mandragore, & mondé de sa premiere peau, comme la Cannelle, le Cassia lignea, & autres semblables. Ainsi je commenceray ce present Chapitre par l'Arbre qui porte la Cannelle, tant à cause de la grande consommation que nous faisons de sa seconde écorce, qu'à cause de ses grandes proprietéz.



C H A P I T R E I.

De la Canelle.



LA Canelle que les Anciens ont appellé Cinamome, est l'écorce du milieu des branches d'un arbre qui croit de la hauteur des Saules, qui a ses feuilles si semblables au *Folium Indum*, qu'il n'y a qui que ce soit qui en pourroit faire la difference d'un premier abord, ce qui a donné occasion à quelques-uns de vouloir assurer que nôtre *Folium Indum* étoit les feuilles de l'arbre qui portoit la Canelle: si ces feuilles sont si semblables que la vûë n'en puisse faire la difference, le goût le dicerne bien-tôt, en ce que les feuilles de canelle sont d'un goût & d'une odeur si suave, qu'elles surpassent en quelque façon la moindre canelle. Après ces feuilles naissent des fleurs blanches en forme de petits calices, d'où sortent des bayes de la figure d'un noyau d'olive, par où ils sont attachez à la branche, ainsi qu'il est representé par l'Estampe cy-dessus, que j'ay fait graver sur l'original que M. de Tornefort a entre ses mains, & qui a bien voulu en même temps m'en donner cinq ou six feuilles, qui sont de la figure & du goût cy-dessus.

A l'égard de l'endroit d'où vient la Canelle, & de la maniere dont on écorche l'arbre, j'ay jugé à propos de rapporter icy ce qu'en a écrit M. Tavernier.

La Canelle vient de l'Isle de Ceilan; l'arbre qui la porte est fort approchant de nos Saules, & a trois écorces; on ne prend que la premiere & la seconde, & celle-cy est bien meilleure que l'autre; pour la troisieme on n'y touche point, car si le couteau venoit à la couper cela feroit mourir l'arbre, aussi est-ce comme un Métier que l'on fait apprendre de jeunesse. La Canelle coûte plus aux Hollandois qu'on ne croit; car le Roy de l'Isle de Ceilan qu'on appelle autrement Roy de Candy du nom de la Ville Capitale, étant ennemy juré des Hollandois, parce qu'ils luy manquerent de parole, envoie tous les ans des Troupes pour tâcher

de les surprendre quand ils font la recolte de la Canelle , c'est ce qui les oblige d'avoir quinze ou seize cens hommes armez , pour appuyer & défendre un pareil nombre de gens pendant qu'ils travaillent à écorcer l'Arbre de Canelle , & il faut même qu'ils nourrissent ces travailleurs tout le reste de l'année , sans conter la dépense des Garnisons qu'il leur faut entretenir en plusieurs endroits de l'Isle. Ces grands frais rehaussent de beaucoup le prix de la Canelle , ce qui n'alloit pas de la sorte du temps des Portuguais , qui ne faisoient pas toute cette dépense , & qui mettoient toutes choses à profit. Il croit dans l'Arbre de Canelle une certaine sorte de fruit qui est comme une olive , & on ne le mange pas , ils cueilloient une quantité qu'ils mettoient dans une chaudiere avec de l'eau , & la petite pointe des bouts des branches , & faisoient bouïllir le tout jusqu'à ce que l'eau fut toute consommée ; cela étant refroidi le dessus étoit comme une pâte façon de cire blanche , & au fond de la chaudiere c'étoit du Camfre (M. Tavernier se trompe , quand il marque que c'est du Camfre , puisque le Camfre vient du tronc d'un arbre , comme je le feray voir au Chapitre des Gommès , mais une drogue semblable au Camfre. A l'égard de la cire j'ay écrit à Lisbonne , mais on ne sçait ce que c'est) de cette pâte ils faisoient des cierges dont ils se servoient dans l'Eglise pendant l'Office aux bonnes Fêtes de l'année , & si-tôt que ces cierges étoient allumez toute l'Eglise étoit parfumée d'une odeur de Canelle. Ils en ont envoyé plusieurs fois à Lisbonne pour la Chapelle du Roy. Autrefois les Portuguais tiroient aussi de la Canelle des terres qui appartiennent aux Raias d'autour de Cochin , mais depuis que les Hollandois ont pris cette Ville , & qu'ils se sont rendus maîtres de l'Isle de Ceylan où croit la Canelle , voyant que celle des environs de Cochin leur faisoit tort , parce que n'étant pas si bonne que celle de Ceylan elle se donnoit à grand marché , ils ruinerent tous les lieux où elle croissoit ; ainsi il n'y a plus de Canelle que celle de Ceylan , qui est maintenant toute entre leurs mains. Quand les Portuguais tenoient cette Côte , les Anglois achetoient d'eux la Canelle.

Lorsque les Habitans de l'Isle de Ceylan , ont fait la recolte de la Canelle , ils en ôtent l'écorce de dessus , qui est brune & raboteuse , & ensuite la font secher , & en sechant se roule , & par ce moyen acquerre la figure qu'elle a , & devient d'une couleur rougeatre , & d'une odeur suave & d'un goût piquant , aromatique & fort agreable ; quelques personnes m'ont assuré que toutes ces belles qualitez qui se trouvent dans la Canelle , ne luy arrivoient qu'au bout d'un an qu'elle avoit été cueillie , ce que je n'ose assurer pour n'en être pas certain. Je diray cependant que l'on doit choisir la Canelle en belles écorces minces , d'un goût piquant , suave & aromatique , & la plus haute en couleur que faire se pourra , & rejeter celle qui est épaisse , & qui n'a non plus de goût que du bois.

A l'égard de ceux qui en acheteront de grosses parties , prendront garde qu'elle ne soit point fourrée de canelle , dont l'essence ou huile en a été tiré , ce qui est assez difficile à connoître , à moins que de les goûter morceau à morceau ; ainsi la plus belle connoissance que j'en puis donner , c'est de l'acheter de gens incapables de la frauder.

La Canelle est d'un si grand usage que nous avons peu de Drogues fines dont on fasse un plus grand employ , tant à cause de ses belles qualitez qu'à cause de son agreable goût & odeur. Les Hollandois nous envoient une autre sorte de Canelle qui est en large écorce , & fort épaisse , qui est ce que les anciens à l'imitation des Arabes , ont appelé darcheni , & nous Canelle matte. Cette Canelle est l'écorce du tronc & grosses branches de l'arbre portant la Canelle ; mais comme cette Canelle est une marchandise de peu de valeur , tant à cause

qu'elle n'est pas de vente , que parce qu'elle n'a aucun goût ny odeur , si ce n'est quelque morceau qui a la petite pelicule mince , en dedans d'un goût si piquant & si aromatique , qu'il est presque impossible de la pouvoir darder dans la bouche , mais le peu qu'il s'en trouve ne merite pas la peine d'en parler , & ce qui fait qu'il n'y a que les Colporteurs qui debitent de cette sorte de Canelle.

A l'égard de l'Escavifson que quelqu'uns prennent pour le menu de la Canelle fine , d'autres pour la Canelle matte , & d'autres pour le Cassia lignea ; je n'en diray rien , en ce que je parleray de chaque article suivant son rang. Les Confiseurs après avoir fait tremper la Canelle fine dans l'eau chaude , la coupent par petits éclats , & la couvrent de sucre perlé , & ensuite est ce que nous appellons & vendons sous le nom de Canella de Milan , nous en faisons aussi des petites pastilles qui n'est que de la Canelle en poudre & du Sucre , avec des mucilages de la gomme adragant , on en fait une pâte que l'on met de telles figures que l'on veut. Les Hollandois ou les Habitans de l'Isle de Ceilan , confisent au sucre la Canelle nouvellement tirée de l'arbre , qui est une fort bonne confiture pour porter sur mer , mais fort rare en ces quartiers cy.

Escavifson,

Canella de Milan.

CHAPITRE II.

De l'Huile de Canelle.

ON tire de la Canelle fine par le moyen de quelques menstrues & d'un alambic , une huile grasse , claire & rougeatre , d'un goût si fort & piquant , qu'il est presque impossible d'en mettre sur la langue ; néanmoins son goût & son agreable odeur , est la cause que bien de personnes s'en servent.

Comme la Canelle est une écorce qui abonde fort peu en huile , nous sommes obligez de la faire venir d'Hollande , tant à cause qu'il n'y a que les Hollandois qui la puissent établir de la qualité requise , à un prix aussi modique qu'ils l'établissent ; car si nous étions obligez d'avoir recours à celle que les Apoticaire & Distillateurs de France pourroient faire , elle nous reviendroit à deux fois plus que celle que nous tirons d'Hollande , ce qui ne peut provenir que de leurs negligences , & du peu d'attache qu'ils ont à leur Profession , en ce que c'est nu abus de croire , comme ils en ont fait courir le bruit , que c'est que les Hollandois ne nous envoient pas de bonne canelle , & qu'ils gardent la meilleur pour eux , ce qui est un abus , en ce qu'il est probable que les Apoticaire ou Distillateurs qui font l'Huile de canelle en Hollande , ne se servent que de la canelle telle qu'elle vient de l'Isle de Ceilan , & telle comme ils nous l'envoient , qu'ils mettent toutes entieres , c'est à dire sans la changer aucunement de nature dans de grandes cuves remplies d'eau froides , & l'y ayant laissée pendant vingt-quatre heures ils la retirent & en mettent d'autres , en continuant toujours de la même maniere , jusqu'à ce que l'eau soit bien teinte , & d'un tres-beau rouge , & ensuite ils mettent cette eau dans de grands alambics de cuivres , & versent dedans une quantité raisonnable d'un esprit de vin fait d'une maniere surprenante , comme il se verra cy-aprés , & c'est cet esprit de vin qui a la propriété de separer l'huile d'avec l'eau , & de la faire monter au haut du vaisseau , & qu'il n'y a point de livre de canelle qui ne rende plus d'une once d'huile , qui est bien le contraire de celle qu'on fait icy , comme on le peut voir par M. Lemerly , qui avouë que quatre livres de bonne canelle ont bien de la peine à rendre

fix gros d'huile. C'est un secret chez les Hollandois que de sçavoir tirer l'Huile de canelle, tant parce qu'ils ne veulent pas qu'on sçache le nom des ingrediens, dont ils se servent pour tirer l'esprit du vin, je diray neanmoins ce que j'en ay appris d'une personne qui y a travaillé long temps en Hollande, qui m'a dit que ceux qui font de l'Huile de Canelle, de Gerofle, ou autres aromats, viennent tous les ans en Picardie acheter un nombre de pieces de vin, & après qu'ils l'ont acheté ils les debondent, ensuite dequoy ils versent dedans plein une bouteille d'une liqueur composée, & laisse la bouteille dessus le vin, qui au bout de vingt quatre heures ne manquent pas d'être remplies du plus pur & du plus subtil du vin, & lorsque les bouteilles sont pleines, ils les retirent & les emportent en Hollande pour s'en servir pour le besoin. Ce qu'il y a icy à remarquer & ce qui doit être plus surprenant, c'est que le vin dans lequel ils ont jetté cette liqueur, & à laquelle ils ont retiré la même quantité d'esprit, ce vin devient si mauvais & si puant, qu'il faut jetter & brûler les futailles, n'étant plus propres à en mettre d'autres. Je n'aurois pas avancé cette Histoire que je croirois être fabuleuse, si la personne qui m'en a assuré n'étoit un homme de probité, & sur lequel on se peut fier; & m'a dit encore de plus, que c'étoit une chose bien rare quand les Hollandois nous envoioient de l'huile de canelle, naturelle comme ils l'ont tirées, en ce qu'ils y mélangent de l'esprit de vin bien deflegmé, & passé dessus le sel de tartre, & ce qui a donné occasion à de certains Droguistes de Paris d'en faire de même, si bien que ceux qui croient avoir une once d'huile de canelle, n'en ont pas une demie once; ce qui n'est pas d'une petite consequence, étant une des plus pretieuses marchandises que nous ayons; mais ce qu'il y a de particulier, c'est que la friponnerie sera facile à connoître en deux manieres. La premiere en ce qu'il y paroît dedans des petites bouteilles qui marquent l'humidité, qui peut être dedans: la seconde il n'y a qu'à tremper la pointe d'un couteau dedans, & la presenter à la chandelle; si elle est mélangée d'esprit de vin, elle prendra feu aussi-tôt, qui est le contraire de celle qui est pure, qui ne rend que de la fumée, & cette huile pure est ce que nous pouvons appeller avec juste raison essence, quinte essence ou huile de canelle, & propre à toutes usages où elle est requise. Cette huile aussi bien que la canelle, est un des grands cordiaux que nous ayons, & ce qui cause que les Allemands, Anglois & Hollandois, en consomment de grosses quantitez.

Essence, ou
quinte essence de
Canelle.

Eau de Canelle.

Oltre l'Huile de Canelle nous faisons venir de Montpellier une eau de canelle dont la composition est differente; les uns ne se servant que d'eau commune, & d'autres de vin blanc, d'eau rose ou de melisse; d'autres se servent au lieu de vin, d'eau de vie ou d'esprit de vin & de canelle, & par le moyen d'un alambic de verre au feu de sable ou au bain Marie, retirent une liqueur blanche & trouble comme du petit lait; mais au bout de quelque temps cette liqueur s'éclaircit, & devient claire comme de l'eau de fontaine; ce qui rend cette eau trouble lorsqu'elle est nouvelle faite, ce n'est que le peu d'huile qui s'est rarefié, où dont les parties se sont étenduës dans l'eau par la fermentation, en sorte qu'ils sont imperceptibles, & qui au bout de quelque temps ne manquent de se rallier, & de se trouver au fond du vaisseau; car c'est le propre de l'huile de canelle de se precipiter au fond de cette liqueur de la figure d'une petite boule.

L'eau de canelle est fort en usage pour donner aux femmes qui sont en travail, en ce que c'est un excellent corroboratif, qu'elle fortifie l'estomac, & aide aux évacuations; on en prend aussi pour resister aux mauvais air, & pour rétablir la chaleur natutelle.

Quelques

Quelques-uns font une maniere de pastille, avec de l'eau de canelle & du sucre, qui est ce que les anciens ont appellé *Oleo saccharum*, mais ces pastilles ne sont pas si bonnes que celles qui sont faites avec l'huile de canelle, & le sucre candy réduit en poudre, & desquelles l'on fait des petites pilules que l'on garde pour le besoin, & cet *Oleo saccharum*, ainsi préparé, sera propre à dissoudre dans toutes sortes de liqueurs cordiales.

Oleo saccharum.

Nous faisons encore venir de Montpellier un sirop de canelle, qui n'est qu'une teinture de canelle & du sucre cuit en consistance de sirop, & aromatisé avec tant soit peu d'huile de canelle.

Sirop de canelle.

Ce sirop a à peu près les mêmes propriétés que l'eau de canelle pris dans du vin blanc, ou dans quelques-autres liqueurs convenables.

Nous vendons de plus une teinture de canelle, dont la vertu & la force est augmentée par plusieurs aromats comme gérofle, macis, poivre long, petit galanga, gingembre, coriandre, musc & ambre, & le tout pulvérisé grossièrement, & mis dans une bouteille avec de bon esprit de vin bien bouché & exposé au soleil pendant la canicule, & ensuite est ce que nous vendons sous le nom d'essence d'hipocras rouge, en ce que cette essence jettée sur du vin dans lequel l'on y a fondu du sucre, & qui a été clarifié & passé par la chauffe, elle a le pouvoir de convertir ce vin en de très bon hipocras.

Essence d'hipocras rouge & blanche.

Ceux qui voudront faire une essence d'hipocras blanche, n'auront qu'à distiller cette essence rouge au feu de sable, ou au Bain-Marie; mais il ne faut s'en servir qu'avec de grandes moderations, en ce qu'elle foisonne beaucoup; car si on en mettoit plus qu'il ne faut, au lieu de faire de l'hipocras elle rendroit le vin si désagréable que l'on n'en pourroit pas boire.

Il est à remarquer que cette essence bien préparée, est meilleure vieille que nouvelle, mais il la faut tenir bien bouchée, en ce que l'air la dissipe beaucoup. On peut tirer encore de la canelle un extrait & un sel; mais comme ils ne sont presque d'aucun usage, c'est pour ce sujet que nous n'en faisons aucun ne-
gocce.

Extrait & Sel de Cannelle.

CHAPITRE III.

Du Cassia Lignea.

LE Cassia Lignea est aussi la deuxième écorce du tronc & des branches de certains arbres assez semblables à ceux qui portent la canelle.

Ces arbres croissent pêle mêle dans l'Isle de Ceylan, avec les arbres portant la canelle. Il en est de même du Cassia Lignea comme de la Cannelle, en ce que plus l'écorce est fine, haute en couleur, d'un goût suave, picquant & aromatique, & plus il est estimé: néanmoins quelque bon que soit le Cassia Lignea, il est bien différent de la canelle, en ce qu'il laisse dans la bouche une viscosité qui ne se trouve dans la canelle.

A l'égard des feuilles, fleurs & fruits du Cassia lignea je n'en ay pu rien sçavoir, sinon que je croy que ces feuilles & fleurs représentées à l'estampe de la Cannelle, sont les feuilles & fleurs de Cassia Lignea.

Le Cassia Lignea a fort peu d'usages dans la médecine, & si ce n'étoit qu'il s'en consomme par quantité de personnes qui le vendent au lieu de canelle. Le débit que l'on en feroit ne seroit pas grand, ce qui est une pure volerie, tant parce qu'une livre de canelle fine coûte autant que quatre livres de Cassia Lignea, & de plus, c'est qu'il n'a pas la même qualité. Le Cassia Lignea est un des ingre-

diens de la Theriaque , où il n'a besoin que d'être de la qualité cy-dessus , & rejeter entierement le Cassia Lignea à écorce larges & épaisses , qui n'a non plus de goût que du bois , & ainsi doit être rejeté comme n'étant propre à rien.

CHAPITRE IV.

De la Canelle blanche.

LA Canelle blanche , à qui quelques-uns ont donné le nom Costus blanc , ou de Costus Corticus , ou Corticolus , & d'écorce de Wintherus , à cause de Guillaume Wintherus qui en apporta le premier en Angleterre , est l'écorce du tronc & des branches d'un arbre de la grandeur de nos poiriers. Il a des branches menuës , hautes , droites , & fort garnies de feüilles semblables à celles de la Aureole , mais plus délicates , plus souples , de couleur de vert-de-mer , & d'une tres-bonne odeur , après lesquelles naît un fruit rond d'un tres-beau rouge ; cet arbre croit en abondance à S. Domingue dans la Guadeloupe , surtout dans les lieux secs & pierreux , il s'en trouve aussi quantité dans l'Isle de Saint-Laurent ou de Madagascar , où il est appelé Fimpi.

Le Costus blanc que nous appellons aussi Canelle blanche , à cause de la grande conformité qu'il a avec la Canelle matte , que si ce n'étoit sa couleur & son goût , peu de gens en pourroient faire la difference. Autant que cette écorce a été autrefois rare autant elle est commune presentement , ce qui a donné occasion à de certains broüillons , qu'il n'est pas besoin de nommer de la reduire en poudre , & de la mêler avec les quatres Epices au lieu de muscade , à cause que son goût en approche assez ; c'est aussi cette écorce que quelques Apoticairees supposent & employent assez mal à propos , au lieu du Costus Arabique que j'ay cy-devant décrite , a qui pour cet effet ils ont donné le nom de Costus Indicus ou Côte d'Inde , ce qui est bien éloigné du bon sens , puisque le Costus Indicus , est une racine presque à nous inconnüe , ainsi que je l'ay marqué , & que celle-cy est une écorce fort facile à pouvoir recouvrir. Quoique cette Canelle blanche soit d'un goût chaud , piquant , & fort aromatique , & pour ce sujet doiüe de tres-bonnes qualitez , elle est tres-peu usitée des habiles & honnêtes-gens , c'est ce qui est la cause qu'elle a tres-peu de consommation pour la medecine ; néanmoins comme quelques-uns pourroient en avoir besoin , je diray que l'on la doit choisir en écorce fine , blanchâtre dessus & dedans ; c'est à dire , mondée de sa premiere écorce , qui est grosse , grise & raboteuse , & d'un goût acre & mordicant ; & ayant l'odeur & le goût de la muscade.

On estime cette écorce fort propre pour la guerison du scorbut. Quelques-uns ont encore donné à ce Costus le nom d'écorce d'Inde. Pendant les grandes chaleurs il découle du tronc de ces arbres une gomme noiratre , grasse & fort odorante , qui est cette gomme que quelques Droguistes appellent gomme Alouchi , & qu'ils vendent tantôt pour de la gomme Ederæ , ou pour du Bdelium , ce qui ne sera pas difficile à connoître , en ce que la gomme Ederæ doit être seche , claire & transparente , & le Bdelium est assez semblables à la gomme Arabique , à la reserve qu'il ne fond pas dans l'eau , & la gomme Alouchi est molle , de differentes couleurs , fort sale & fort vilaine.

Les habitans de l'Isle Saint-Laurent , notamment ceux de Ghalebouille , em-

Costus Indicus.

Ecorce d'Inde.

Gomme Alouchi.

Ecorce d'Inde.

ployent cette gomme Alouchi, qu'ils nomment Litemanghits dans la composition de leurs parfums, à cause que son odeur n'est pas tout à fait désagréable.

CHAPITRE V.

De la Canelle Giroflée.

LA Canelle Giroflée, Capelet, ou bois de Crabe, est ce que nous appellons mal à propos bois de gérofle, est la seconde écorce du tronc & des branches d'un arbre qui a ses feuilles assez approchantes de celles du laurier, après lesquelles naissent plusieurs fruits ronds de la grosseur des noix de galle, de couleur de chataigne fort légère, qui étant cassé il s'y trouve dedans une espèce de pepin; ce fruit a l'odeur & le goût de gérofle, ce qui a donné occasion aux anciens de l'appeller Noix de Gérofle, ou de Madagascar; parce que l'on trouve quantité de ces arbres dans l'Isle Saint-Laurens, où ils sont appellez Ravendfara, & les fruits Vao-Ravendfara. Il s'en trouve aussi en abondance dans le Bresil, d'où il nous est apporté par les Portuguais à Lisbonne, d'où nous le tirons ordinairement, & où il est appelé Cravo de Marenhan.

Noix de
Gérofle ou
de Madag-
ascar.

Cravo de
Marenhan.

Ce bois de gérofle ou plutôt écorce, ayant le goût & l'odeur du gérofle, est si en usage presentement, qu'il y a fort peu de Colporteurs qui n'en vendent, après l'avoir mis en poudre, pour du gérofle battu, ainsi font tort aux honnêtes Marchands, en ce que le véritable gérofle battu est quatre à cinq fois plus cher que cette écorce; ils en vendent aussi d'entier à quantité de particuliers, comme Bourgeois & Patriciens, en leurs faisans à croire que c'est l'écorce du bois de gérofle; ce qui est faux, puisque le gérofle ne vient que dans l'Isle de Ternate, & cette écorce vient du Bresil ou de l'Isle Saint-Laurent, ou de Madagascar.

Comme c'est une écorce qui a beaucoup d'usage, je diray que l'on la doit choisir mondée de sa première écorce, qui est ordinairement grise & raboteuse, d'une couleur tannée, qu'elle soit mince, & d'un goût piquant, acré & aromatique; en un mot, la plus approchante du goût & de l'odeur du gérofle que faire se pourra. On prendra garde qu'elle ne sente pas le moisi, & que les paquets ne soient point fourrés de grosses écorces, de nul goût ny odeur, comme il arrive que trop souvent.

Cette écorce n'a aucun usage dans la médecine, à moins que ce ne soit par quelques-uns qui en tirent la teinture avec de l'eau de vie ou de l'esprit de vin, qui la vendent ensuite fort impunement sous le nom de teinture ou d'essence de gérofle; les Confiseurs s'en servent au lieu de gérofle, pour faire ce qu'ils appellent gérofle en dragée.

Comme cette marchandise nous vient dans de petits paniers faits de roseaux, & enveloppez de grandes feuilles fort belles à voir, j'ay jugé à propos de dire que ces feuilles sont ce que le R. P. Plumier appelle *Arum hederaceum foliis bifidis, rigidis & scutatis*, qui veut autant dire qu'Arum montant à feuilles fermes, froncies & fenduës. Et ceux qui en voudront sçavoir davantage, pourront avoir recours à son livre, où il en traite fort amplement, n'ayant jugé à propos de rapporter ce qu'il en dit le discours en étant trop long; & de plus, c'est que ces feuilles ne sont d'aucun usage, ce qui fait que nous n'en tenons aucun compte.

CHAPITRE VI.

Du Kinquina.*Quin-Quina.*

LE Kinquina, ou Quina-quina, Écorce du Perou, ou écorce contre les Fièvres, est l'écorce extérieure du tronc & des branches de plusieurs arbres qui croissent en quantité au Perou, d'où le Kinquina nous est apporté par la voye de Cadix d'où nous le tirons.

Comme je n'ay jamais été au Perou pour pouvoir parler juste des arbres qui portent le Kinquina, j'ay eu recours à M. Bernard, Ordinaire de la Musique du Roy, qui est un fort honnête-homme & fort curieux pour la connoissance des simples, lequel m'a bien voulu donner une description du Kinquina, qui luy a été donnée par M. Rinslant, Medecin de la Ville de Rheims, qui l'avoit eu d'un de ses amis nommé Gratien, qui avoit demeuré vingt-ans en Portugal, & qui avoit fait plusieurs voyages aux Indes & au Perou, dont en voicy la teneur.

Description veritable du Kinquina,

LE Kinquina est l'Écorce d'un Arbre qui croît au Perou, dans la Province de Quitto, sur des Montagnes près de la Ville de Loxa; cet arbre est à peu près de la grandeur d'un cerisier, il a les feuilles rondes & dantelées, porte une fleur longue & rougeatre, d'où naît une espee de gouffe dans laquelle se trouve une graine faite comme une amande, platte & blanche, revêtuë d'une legere écorce. Le Kinquina qui vient au bas de ces Montagnes est le plus épais, parce qu'il tire plus de nourriture de la terre; son écorce est lissée d'un jaune blanchatre par dehors, & d'un tanné pâle par dedans; celuy qui vient sur le haut de la Montagne a l'écorce beaucoup plus déliée; elle est raboteuse, plus brune par dehors, & plus haute en couleur par dedans, mais les arbres qui viennent vers

le milieu de ces Montagnes ont leur écorce encore plus brune & plus découpée, elles sont toutes ameres, mais celles du bas des Montagnes le sont moins que les autres.

Il resulte de-là que le moindre Kinquina est celuy qui croît dans les lieux bas, parce qu'il est trop chargé de parties terrestres & aqueuses, que celuy d'en haut vaut mieux par la raison contraire, & que le plus excellent de tous est celuy qui croit au milieu des Montagnes, parce qu'il n'a n'y trop n'y trop peu de nourriture.

Il y a une autre espèce de Kinquina qui vient des Montagnes de Potosi, qui est plus brun, plus aromatique, & plus amer que les precedens, mais il est beaucoup plus rare.

Outre les qualitez que l'on a remarqué dans le Kinquina, il doit être pesant, d'une substance compacte, seche & ferrée, il faut prendre garde qu'il ne soit point pourri ny penetré d'eau, qu'il ne se dissipe point en poussiere en le rompant, & qu'il ne soit pas rempli de menu & d'ordures, comme il s'en trouve souvent au fond des Cerons dans quoy il vient ordinairement. On doit preferer aussi celuy qui est en petites écorces fines, noiratres & chagrinées au dessus, parsemée de quelques mousses blanches, ou de quelques petites feüilles de fougere, rougeatre au dedans, d'un goût amer & fort desagreceable, & rejeter celuy qui est filandreux quand on le casse, d'une couleur rousse, aussi-bien que celuy qui est de couleur de canelle au dessus, quoy que le plus estimé de ceux qui n'y ont qu'une legere connoissance & qui le preferent, parce qu'il est d'une plus belle vente que le noir. On prendra garde qu'il ne soit point mélangé de plusieurs éclats de l'arbre, qui tiennent le plus souvent à l'écorce.

Cette écorce fut premierement apportée en France en 1650. par le Cardinal de Lugo Jesuite, qui l'avoit apporté luy-même du Perou, & cette écorce a eu tant de vogue en France, qu'elle s'y est vendue au poids de l'or; mais la quantité que les Espagnols & Nous en ont fait venir du Perou, luy a diminué beaucoup son prix.

L'usage du Kinquina est pour la guerison des Fièvres, soit qu'il soit pris en substance ou par infusion; mais comme c'est un remede qui n'est pas reçu de tout le monde, & que son usage n'est bon que quand il est pris à propos; c'est pour ce sujet que je ne conseille à personne de s'en servir que par l'avis d'habiles gens.

La haute proprieté que les Espagnols ont attribué au Kinquina pour la guerison des Fièvres, a été la cause qu'ils luy ont donné, comme au bois qui le porte, le nom de *Palo de Calenturas*, qui signifie bois des fièvres.

A l'égard du Kinquina que l'on achetera en poudre, la meilleure connoissance que j'en puis donner, c'est de l'acheter d'honnêtes gens, & d'y mettre le prix; mais sur tout qu'il soit passé par un tamis bien fin.

On tire du Kinquina par le moyen de l'eau de noix distillées & du feu, un ex-

Extrait &
Sel de Kinquina.

trait, qui est un fort bon febrifuge, étant pris depuis douze grains jusqu'à trente-six, en pilules ou délayez dans du vin.

On peut tirer aussi du Kinquina en le brûlant, un sel fixe qui est fort aperitif, & propre pour la guerison des fièvres quartes, pris depuis dix grains jusqu'à vingt dans une liqueur convenable.

CHAPITRE VII.

• l'Ecorce de Mandragore.



L'Ecorce de Mandragore est l'écorce de la racine d'une plante que l'on distingue en deux. Sçavoir, en mâle & en femelle. Je ne m'arrêteray point à d'écrire tous les discours inutiles que les anciens ont dit touchant la racine de cette plante, pour dire que les Mandragores tant mâle que femelle sont fort rares aux environs de Paris, ce qui cause que les Apoticaire font obligez d'en soustraire les feüilles, aussi-bien que celles du nombril de Venus, de la composition de l'onguent de Populeum, ce qui est un abus bien grand, étant impossible que cette composition puisse avoir les mêmes qualitez que les Auteurs luy attribuent, du moment que deux des principales Drogues en sont ôtées, & ce qui fait que ce remede n'a pas l'effet qu'il devoit avoir s'il étoit fait dans les formes, & qu'au lieu de rafraichir, qui est sa principale vertu, il échauffe plutôt, tant parce que ces deux sortes de plantes y manquent, que parce que le plus souvent les Apoticaire au lieu de vendre du Populeum de l'année, ils en vendent qui a deux ou trois ans; qui est tout le contraire du sentiment des Auteurs, qui disent que la vertu rafraichissante du Populeum ne dure qu'une année, ainsi que l'on le pourra voir par la Pharmacopée de M. Bauderon, Commentée par le Sieur Verni, qui dit en ces termes à la page 136. qu'il faut le renouveler tous les ans, autrement sa vertu refrigerante se perd par le temps; & la chaleur de la graisse surmonte la froidure, & par consequent est inutile; ainsi les Apoticaire de Paris ou des Villes circonvoisines, doivent être avertis de ne plus s'émanciper de le composer, puisqu'il leur est impossible de le pouvoir faire dans les regles, mais de le faire venir de Montpellier, où on le peut faire sans aucun Substitut, & de la maniere que les Auteurs le demandent; ou bien s'ils ne veulent pas

avoir cette sujettion-là, en ce que ce n'est guere leur profession de faire venir de la marchandise, en laisseront la liberté aux Marchands Epiciers qui le feront avec bien du plaisir; & par ce moyen les Apoticairez n'engageront point leur conscience, & le public en sera servi plus fidelement. Pour revenir à la racine de la Mandragore, étant en terre elle pousse des feuilles vertes, larges, & trainantes par terre, & des fruits assez approchant en grosseur & figure aux colloquintes qui n'ont pas été mondées, c'est à dire telle qu'elle sort de dessus la plante. Je n'ay pas jugé à propos de parler de la difference qu'il y a entre la Mandragore mâle & femelle, en ce qu'il y a quantité d'Auteurs qui en traitent, pour dire que de toute cette plante nous n'en vendons que l'écorce de la racine, laquelle doit être mondée de son bois, la plus recente qu'il se pourra; elle doit être d'une couleur grise au dedans, & d'un gris rougeatre au dessus, garnie de sa petite écorce, qui est tant soit peu graveleuse ou chagrinée.

L'écorce de Mandragore a quelque peu d'usage dans la medecine, en ce qu'elle entre dans quelques compositions galeniques. Avec l'écorce de Mandragore on nous envoie quelquefois de la racine coupée par tranches comme le Jalap; mais elle n'est pas tant en usage que l'écorce à cause que le cœur y est, qui n'a non plus de vertu que le bois.

C H A P I T R E VIII.

De l'Autour.

L'Autour est une écorce fort approchante en figure & en couleur à la grosse canelle, excepté qu'elle est tant soit peu plus blafarde au dessus, & de la couleur d'une muscade cassée au dedans, accompagnées de quantité de petits brillants; elle est fort legere & spongieuse, d'un goût presque incipide & sans odeur. On l'apporte du Levant, de Turquie à Marseille d'où nous le faisons venir.

Cette écorce n'a point d'autre usage, aussi-bien que Chouan, que pour la perfection du Carmin, & elle n'a besoin d'autre choix que d'être de la qualité cy-dessus.

Une personne m'a assuré qu'il croit de l'Autour auprès de Paris, & même m'en a donné une écorce, laquelle est à peu près la même chose, mais elle est d'un goût amer, d'une couleur terreuse sans aucun brillant.

Il m'a été du tout impossible de pouvoir sçavoir qui étoit l'arbre ou la plante qui porte le l'Autour, ce qui a fait que je n'en ay pû rien dire.



CHAPITRE IX.

Du Liege.

LE Liege, que les Latins appellent *Suber*, est l'écorce extérieure du tronc de plusieurs arbres qui croissent en quantité en Espagne, en Italie & même en France, principalement dans la Gascogne, & sur les Pyrénées. Les feuilles de ces arbres sont de moyenne grandeur, vertes par dessus & blanchâtre par dessous, dantelée tout autour, après lesquelles il naît des glands semblables à ceux du chêne.

Lorsque les habitans des lieux veulent faire la récolte de cette marchandise, ils fendent ces arbres depuis le haut jusqu'en bas, & en tirent les écorces qui est le Liege, & après qu'ils sont arrachés ils le mettent l'un sur l'autre jusqu'à une hauteur raisonnable, dans des fosses qu'ils ont fait exprès & qu'ils ont rempli d'eau, & après les avoir chargé de pierre, ils laissent le tout en cet état une espace de temps, & lorsqu'il est redressé & beaucoup affaîsé, ils reprennent celui d'un autre fosse qu'ils remettent dessus, ainsi de quatre fosses il la reduisent à une, & après avoir tout retiré de dedans l'eau ils le laissent secher; étant sec ils est transporté par balles en differens endroits.

On choisira le Liege en bellès tables, uny, non rempli de nœuds ny de crevasses, d'une moyenne épaisseur, d'un gris jaunâtre au dessus & en dedans, & qu'en le coupant soit bien uni. Nous appellons ordinairement ce Liege, Liege blanc ou de France, à cause que l'on en fait de cette sorte dans la Guyenne, principalement de devers Bayonne, d'où presque tout celui que nous voyons nous est apporté.

Liege
blanc.

Liege noir
ou d'Espa-
gne.

On nous apporte des mêmes endroits une autre sorte de Liege, que nous appellons Liege d'Espagne, lequel pour être de la qualité requise doit être aussi leger, uny, noirâtre au dessus, comme s'il étoit brûlé, jaunâtre en dedans & facile à cou-

per

per, non porreux, & le plus épais qu'il sera possible, étant beaucoup plus estimé & recherché que le mince.

Un de mes amis m'a assuré que ce qui noircissoit le Liege, ne venoit que de l'avoir laissé tremper dans de l'eau de la mer.

Son usage est trop connu pour m'y arrêter, je diray seulement qu'il est quelque peu usité dans la medecine, tant pour arrêter le sang étant pris en poudre ou brûlé dans quelque liqueur astringente, que pendu au col pour faire perdre le lait des nourrisés, & le même Liege brûlé, mêlé avec un peu de beurre frais & du sel Saturne, est fort convenable pour les hemoroides.

Les Espagnols brûlent le Liege & en font un noir extrêmement léger, qui est ce que nous appellons noir d'Espagne, lequel pour être de la bonne qualité il faut qu'il soit noir, léger, le moins sableux & graveleux qu'il se pourra. Ce noir est usité par divers Ouvriers qui s'en servent.

Noir d'Esp.
pagne.

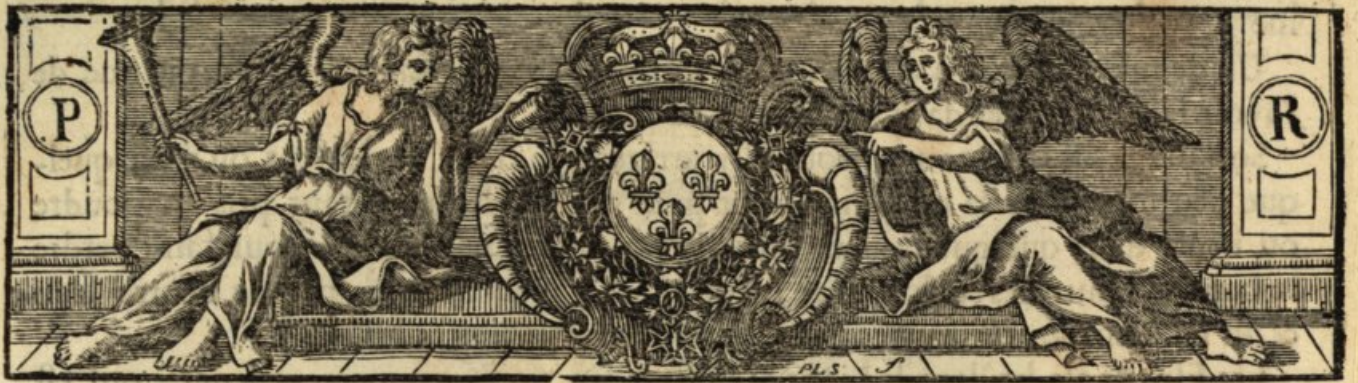
Il y a encore quantité d'autres sortes d'écorces, dont nous ne faisons aucun commerce, comme l'écorce de la racine & du tronc de l'arbre appelé Macer, le Coru, l'Hivorahé, & autres semblables, en ce que nous n'en avons que tres-peu, quoy que cependant ce seroit de tres-bons remedes, ainsi qu'on le pourra voir dans le Traité qu'en a fait Garcie du Jardin & Christofle la Coste, dans leurs Histoires des Drogues des Indes, où le Lecteur pourra avoir recours.

Macer
Coru &
Hivorahé.

On sera icy averty que comme quelques personnes demandent du Macer pour se guerir de la dissenterie, qui est son principal usage, quelques-uns vendent à sa place du Macis, croyant que c'est la même chose; ce qui est néanmoins bien differend, en ce que le Macer est l'écorce du tronc d'un arbre, & le Macis est l'envelope de la coque de la muscade.

Fin des Ecorces.





HISTOIRE GENERALE DES DROGUES.

LIVRE CINQUIEME.

Des Feuilles.

PREFACE.

JENTENDS par Feuilles le premier verd que les plantes que nous comprenons sous les genres d'Arbres, Arbrisseaux, Soûs-Arbrisseaux & Herbes, poussent d'abord que le beau temps vient, ainsi je ne comprendray dans ce Chapitre que les Feuilles qui sortent des Tiges, ou des branches des Arbres, ou Herbes, n'y ayant que ces parties qui doivent porter le nom de Feuilles, qui derivent du mot Grec Phillon, & du mot Latin Folium. Quelques-uns veulent que le nom de Feuilles soit aussi adapté à quelques fleurs, comme par exemple on dit ordinairement des Roses, Feuilles de Roses, Feuilles de Tulipe, ainsi des autres; mais n'ayant suivi cet ordre, c'est pour ce sujet que je ne parleray dans ce Chapitre, que des Feuilles vertes qui sortent des Branches ou des Tiges, & non pas des Feuilles d'autres couleurs, qui font la partie la plus essentielle des Roses ou autres Fleurs.

Je traiteray aussi en ce Chapitre des Feuilles qui ont été travaillées, comme le Tabac, & de celles de qui on en a tiré les feculles & les Sels, comme l'Anil, le Kali & autres comme il se verra dans la suite.



CHAPITRE I.

Du Dictam de Candie.

LE Dictam de Crete ou Candie, est une plante de deux à trois pieds de haut, qui a ses Feuilles de la grandeur & à peu près de la figure de l'ongle blanche, & cotoneuse dessus & dessous, après lesquelles naissent des Fleurs longues par épi, d'une couleur violette. Cette petite plante qui est tres-belle à voir croît en abondance dans l'Isle de Candie, d'où est venu son surnom.

On doit choisir le Dictam nouveau en belles feuilles, blanches, larges, épaisses, douces & cotoneuses, d'un goût suave & aromatique. On doit preferer le Dictam le plus garni de ses fleurs blûes qu'il se pourra. On doit rejeter celui qui est en petites feuilles non veloutees, & où il se rencontre plus de petits bâtons & de buchettes que de feuilles.

Le Dictam de Candie, est quelque peu d'usage dans la medecine, à cause qu'il est chaud & aromatique; il est aussi un des ingrediens de la theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être choisi comme j'ay dit cy-dessus, & mondé de ses buchettes ou autres corps étrangers.



CHAPITRE II.

Du Polium Montanum.

LE Polium Montanum, est une Plante de la hauteur d'un demy pied, ayant ses feüilles petites, épaissies, dentelées, garnies dessus & dessous d'un petit coton jaune tirant sur le doré, & ses fleurs rondes qui s'épanouïssent en petites étoiles, d'une couleur d'or fort belle à voir.

Cette petite plante croit en quantité sur les montagnes & lieux élevez de la Provence & du Languedoc. Il nous est apporté par petites bottes avec celuy qui croit dans les pleines, où le long des chemins, principalement dans les sables & autres lieux arides, étant neanmoins bien different, en ce qu'il a les feüilles plus petites & moins cottonnées, plus amer & est tout blanc.

On le choisira nouvellement cueilly, garny de ses fleurs, d'un goût amer & fort desagreable, tant pour plusieurs compositions que pour la Theriaque, où il n'a besoin d'autre preparation que d'être comme cy-dessus, & le moins rempli de blanc qu'il sera possible, ayant bien moins de vertu que l'autre.

