



TRAITE UNIVERSEL

DES

DROGUES SIMPLES,

MISES EN ORDRE ALPHABETIQUE.

ABELICEA.



Belicea, Hon. Belli.

Pseudosantalum Creticum, C. B.

En François, *Faux Santal de Candie*.

Est un grand & bel Arbre droit, rameux, dont les feuilles ressemblent à celles de l'Alaterne : mais elles sont plus arondies & découpées profondément. Son fruit est une baye de la grosseur & figure du poivre, de couleur entre verte & noire ; son bois est dur, rouge, tant soit peu odorant, imitant le Santal rouge, principalement quand il a été mis en poudre. Cet Arbre croît en Candie aux sommets des montagnes ; on s'en sert pour faire des poutres dans les bâtimens, il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Il est détersif & astringent : mais on ne l'emploie point en Médecine.

ABIES.

Abies, en François, *Sapin*, est un grand Arbre toujours verd, qui croît fort haut, droit en pyramide ; il y en a de plusieurs especes ; je décrirai ici deux des principales.

La premiere est appellée,

Abies, Clus. Hist.

Abies conis sursum spectantibus, sive *mas*, C. B.

Abies femina, sive ἐλάτη θήλεια, J. B.

Abies taxi folio, fructu sursum spectante, Pit. Tournefort.

Son bois est blanc, couvert d'une écorce unie, résineuse, principalement aux pays chauds, blanchâtre, ses rameaux sont disposés en aîles, faisant des figures de croix, garnis de feuilles semblables à celles de l'If, oblongues, rondes, étroites, dures, un peu piquantes, naissant seules le long de leurs côtes ; ils portent aussi des chatons à plusieurs sommets ou bourfes membraneuses, qui s'ouvrent en travers en deux parties, & sont divisées dans leur longueur en deux loges remplies de poussière menuë ; ces chatons ne laissent rien après eux : les fruits naissent sur le même pied de Sapin, formés par plusieurs écailles en cône ou pomme de pin, oblongs, tournez en haut : on les appelle en Latin *Strobili*, ou *Coni*. On trouve ordinairement sous chacune de leurs écailles, deux semences.

La seconde espece est appellée,

Abies, Dod.

Abies tenuiore folio, fructu deorsum inflexo, Pit. Tournefort.

Picea major prima, sive *Abies rubra*, C. B.

Picea Latinorum, sive ἐλάτη ἄρρεν *Abies mas*, Theoph. J. B.



Elle

Elle differe de la précédente, en ce que son écorce est plus brune; en ce que ses branches & ses fruits s'inclinent vers la terre; en ce que ses feuilles sont plus menuës, plus noirâtres, moins dures, moins piquantes. Ces Arbres croissent principalement aux lieux montagneux, pierreux; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel, peu de phlegme.

Leurs branches les plus tendres & leurs feuilles sont bonnes contre le scorbut, contre la goutte, contre lesumatismes, étant prises en décoction. Elles excitent l'urine, elles soulagent le mal des dents. Leur écorce & leurs fruits sont astringens; leur bois n'est employé que pour la menuiserie.

ABROTANOIDES.

Abrotanoides planta saxea, Clus. sive *Abrotano similis saxea*, C. B. est une plante pierreuse, maritime, haute presque d'un pied, belle, fort rameuse, ressemblant à l'Aurone femelle, d'où est venu son nom: elle croît sur les rochers. On ne s'en sert point en Medecine.

ABROTANUM.

Abrotanum, en François, *Aurone*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes. Je ne parlerai ici que de la plus commune, qui est aussi la plus usitée en Medecine. Elle est appelée

Abrotanum mas, Brunf.

Abrotanum vulgare mas, Dod.

Abrotanum mas angustifolium majus, C. B. Pit. Tournef.

Abrotanum vulgare, J. B.

Abrotanum primum & minus, Trag.

Abrotanum nigrum, seu *mas*, Cord. in Diosc. Hist.

En François, *Aurone mâle*.

Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq piés, jetant plusieurs tiges, dures, rougeâtres, fragiles, rameuses, remplies de moëlle blanche; ses feuilles sont étroites ou découpées menu, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût amer & acré: ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'Absinte, de couleur un peu plus jaune; sa racine est ligneuse; on la cultive dans les jardins. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & des sels volatiles & fixes.

Elle est incisive, atenuante, aperitive, détersive, vulnenaire, resolutive: elle résiste au venin, elle tue les vers, elle excite les urines & les mois aux femmes: elle chasse les vents, elle fait croître les cheveux, étant écrasée & appliquée sur la tête.

Les especes d'Aurone different de celles de l'Absinte, seulement par leur port extérieur, comme l'a remarqué M. Tournefort.

Abrotanum, quasi ἀβροτὸν ex ἀπριativo, & βρώσκειν comedo: comme qui diroit, une plante qu'on ne sauroit manger, à cause de sa grande amertume.

ABSINTHIUM.

Absinthium, en François, *Absinte* ou *Aluyme*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes. Je ne décrirai ici que la commune, dont nous nous servons ordinairement en Medecine, on l'appelle

Absinthium vulgare majus, J. B. Pit. Tournefort.

Absinthium Ponticum, seu *Romanum officinarum*, seu Diosc. C. B.

Absinthium latifolium, Dod.

En François, *Absinte*, *Aluyme*.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre piés, ligneuses, blanchâtres, rameuses: ses feuilles ressemblent à celles de l'Armoise; mais elles sont découpées plus menu, molasses, blanchâtres, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût très-amer: ses branches sont garnies tout autour, d'un grand nombre de petites fleurs qui sont autant de petits bouquets arondis, composez de fleurons évalez en étoiles, de couleur fauve; il leur succede des semences menuës, renfermées dans des calices arondis, écaillés: la racine est grosse, ligneuse. Elle croît dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel, peu de phlegme.

Elle est vulnenaire, elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion, elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle tue les vers. On s'en sert extérieurement & intérieurement.

Absinthium ex a privativo, & ψιλλος, delectatio: comme qui diroit, plante desagréable, ou qui ne donne aucun plaisir, à cause de sa grande amertume en toutes ses parties.

Absinthium Ponticum, à ποτιὸς, mare, comme pour dire, plante desagréable & amere au goût, de même que l'eau de la mer.

ABUTILON.

Abutilon, Dod. Ang.

Althea altera, sive *Abutilon Avicennae*, Matth.

Althea peregrina, Gesn. Hort.

Althea Theophrasti flore luteo, C. B. Pit. Tournefort.

Thiscus Theophrasti, Dod. Gal.

Althea Theophrasti flore luteo, quibusdam *Abutilon*, J. B.

En François, *Guimauve*.

Est une plante qui pousse sa tige à la hauteur de trois ou quatre piés, ronde, un peu dure, rameuse, revêtue de feuilles larges, presque rondes, mais pointues, molles, blanches, un peu velues, semblables à celles des courges, attachées à des queues moyennement longues. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, petites, jaunes, tout-à fait semblables à celles des mauves. Son fruit est un chapiteau aplati ordi-

ordinairement par dessus, arondi par dessous, canelé & composé de plusieurs graines membraneuses, noires, qui s'ouvrent en deux parties, & renferment quelques semences noires, qui ont ordinairement la figure d'un petit rein. Sa racine se partage en plusieurs petites branches menues. Cette plante croît dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est propre pour amolir, pour agglutiner, pour consolider les playes.

ACACIA.

* *Acacia vera*, seu *Aegyptiaca*, est un suc épais, dur, compacte, assez pesant, cassant, de couleur brune, rougeâtre, qu'on nous apporte formé en boules, pesant chacune cinq ou six onces, enveloppées dans des vessies assez minces. On dit qu'il est tiré d'un fruit semblable aux Lupins, contenu dans des gousses qui naissent à un arbre épineux d'Egypte, dont les branches sont étendues au large, portant des fleurs blanches & belles.

On doit choisir l'Acacia net, solide, pesant, de couleur noirâtre, ou tant soit peu rougeâtre, luisant, facile à rompre, d'un goût stiptique. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Il est fort astringent, il increasse les humeurs, il fortifie, il résiste au venin, il arrête les hemorrhagies & les cours de ventre: il est propre pour les maladies des yeux.

Acacia ex anázow, acuo; parce que l'arbre *Acacia* est épineux ou garni de pointes.

Comme le vrai *Acacia* étoit autrefois rare, parce qu'on en apportoit peu des lieux où il croît, on lui substitua le suc des petites prunes sauvages, épaissi sur le feu en consistance solide: c'est ce qu'on appelle *Acacia nostras*. Ses vertus sont fort approchantes du vrai *Acacia*.

ACACIA.

Acacia, G. Pison, est un grand Prunier des Indes, dont les feuilles sont longues, moyennement larges & pointues; ses fleurs sont petites, mais abondantes, disposées en rameaux jaunâtres; les Prunes qu'il porte ont la figure des nôtres, de couleur jaune, succulentes, d'un goût très-agréable & de bonne odeur; on en exprime le suc, & l'on en fait du vin capable d'enivrer.

Les sommités de l'arbre sont bonnes pour nettoyer les yeux, & pour éclaircir la vue.

Le fruit arrête le vomissement & les cours de ventre.

Les feuilles & l'écorce temperent les inflammations de la gorge; on s'en sert en gargarisme; elles arrêtent aussi les cours de ventre, & elles fortifient l'estomac.

ACAJOU.

Acajou, Theveti, Lugd.

Acajou, G. Pison.

* V. Pl. I. fig. 2.

Cajou, Lins.

Cajous, Acoïta, Cluf.

En François, Noix d'Acajou. *Anacarde*. *Antartique*. Châtaigne d'Acajou.

* Est un fruit gros à peu près comme une châtaigne, oblong, dur, lisse en sa superficie, ayant la figure d'un rein de mouton, de couleur d'olive; il naît au sommet d'une pomme oblongue, grosse comme une petite poire de bon-chrétien, à l'endroit où plusieurs fruits ont une manière de petite couronne; cette pomme est d'un jaune rougeâtre, couverte d'une peau mince & tendre: la chair est spongieuse & visqueuse, empreinte au commencement d'un suc laiteux, doux, acide & astringent, mais la couleur & le goût de ce suc se détruisent à mesure qu'il fermente, & il devient vineux, en sorte qu'il enivre ceux qui en boivent beaucoup: on dit qu'il donne au linge une couleur de fer si forte qu'il est impossible de l'effacer plutôt que quand l'arbre qui porte ce fruit, recommence à porter des fleurs: on mange ce fruit après l'avoir fait cuire sous les cendres; cette pomme croît à un bel arbre du Brésil appelé *Acajouba*; il est haut & rond comme un châtaigner, ses rameaux sont flexibles & se courbent. Son bois est fort dur, assez léger, tantôt blanc, tantôt rougeâtre, n'étant point susceptible des vers, très-recherché pour faire des meubles & pour bâtir des navires, il est couvert d'une écorce qui ressemble à celle du chêne; il en sort en Été une gomme claire & transparente comme la gomme arabique, odorante; ses feuilles ont la figure & la couleur de celles du noyer, mais plus odorantes; ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles, & ramassées jusqu'à cent en une grosse ombelle, de couleur blanche quand elles s'épanouissent, ce qui arrive ordinairement au commencement du mois de Septembre, puis elles deviennent incarnates, d'une odeur suave approchant de celle du lis des vallées; il s'élève du milieu de chacune de ses fleurs un pistil qui soutient une petite tête formée en chapiteau.

La noix ou châtaigne d'Acajou est au commencement verte, mais en mûrissant & se sechant, elle prend une couleur d'olive, son écorce est épaisse, dure, ligneuse, spongieuse ou poreuse, noirâtre en dedans: elle renferme une amande blanche: On fait cuire la noix dans les cendres chaudes comme les châtaignes, on la casse & on en tire l'amande qui est fort bonne à manger: Elle a un goût d'aveline; sa vertu est astringente.

La substance spongieuse interne de l'écorce de la noix ou châtaigne d'Acajou est empreinte d'une huile noire, acre & caustique qui exude par un grand nombre de petits trous, principalement quand le fruit est recent & qu'on la fait chauffer; on s'en sert pour manger & consumer les cors des pieds; on tire cette huile de diverses manières; les uns font chauffer l'écorce

A 2

* V. Pl. I. fig. 2.

† Vin tiré de la pomme d'Acajou.

corce ouverte à la chandelle, & la font degouter sur le cor; les autres la mettent à la presse, & ramassent l'huile qui en sort. Quand le fruit est vieux, on a plus de peine à la tirer, parce qu'elle est presque toute desséchée ou épaissie.

On l'employe encore pour les dartres, pour nettoyer les vieux ulcères malins, & pour consumer les chairs baveuses.

ACANTHUS.

Acanthus, Matth. Cord. in Diosc.

Acanthus vernus, Trag.

Acanthus sativus, sive *mollis Vergilii*, C. B. Pit. Tournesf.

Carduus Acanthus, sive *Branca Ursina*, J. B.

Branca Ursina Italorum, Guil. Epist.

Acanthus sativus, Dod.

En François, *Acante* ou *Branc-Ursine*.

* Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles grandes, larges, belles, découpées profondément, molles, velues, couchées à terre, empreintes d'un suc glutineux; il s'élève d'entre elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, droite, entourée depuis le milieu jusqu'en haut, de fleurs oblongues, blanches, composées chacune d'une seule feuille aplatie par un bout en lame, découpée en lèvre à trois pièces, retraissie & terminée à l'autre bout par un tuyau le plus souvent assez court, & ressemblant à un anneau; la place de la lèvre supérieure est occupée par quelques étamines qui soutiennent des sommets assez semblables à une vergée: après que la fleur est tombée, il paroît un fruit qui approche en figure d'un gland; il renferme en deux cellules des semences oblongues, ses racines s'étendent en long & en large, de couleur noire en dehors, blanche en dedans. Cette Plante croît aux lieux humides, pierreux, dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est émolliente, aperitive, résolutive; on s'en sert principalement pour les lavemens & pour les cataplasmes.

Acanthus ex axæ spina, parce que plusieurs autres especes d'Acante sont épineuses.

Branca Ursina, à cause d'une ressemblance qu'on prétend qu'il y ait entre la figure de sa feuille & celle du pied d'un Ours.

Les découpures des feuilles de l'Acante ont paru si belles, qu'on les a choisies pour servir d'ornement au chapiteau des colonnes de l'Ordre Corinthien.

ACARNA, SIVE ACORNA.

Acarna flore luteo patulo, C. B.

Carlina Sylvestris minor Hispanica, Clus. Hist. Pit. Tournesf.

Carlina Sylvestris minor, Dod. Ger.

Acorna, Cæf.

* V. Pl. I. fig. 2.

Carduus carlina minor sylvestris, Clusii, flore luteo, J. B.

Eryngium Archigenis, Ang.

Est une espèce de Carlina ou une petite plante que plusieurs rangent entre les especes de chardons: Elle ne pousse qu'une tige qui s'élève à environ la hauteur de la main, gresse, couverte d'une laine blanche; ses feuilles sont oblongues, fort rudes & épineuses en leurs bords. Elle porte ordinairement en son sommet deux petites têtes épineuses où naissent des fleurs radiées, jaunes, dont le calice est épineux; sa semence est oblongue & assez semblable à celle du Carthame; sa racine est menue, rougeâtre, ou rousse, d'un goût acre. Cette plante fleurit ordinairement en Automne: Elle croît principalement aux lieux chauds, arides & déserts: elle perit à chaque année.

Sa racine est aperitive & sudorifique.

Acarna ab æcarpus spinosa stirps, plante épineuse.

ACARNAN.

Acarnan, seu *Acarne*, Plin. Rondelet. Est un poisson de Mer, qui ressemble en figure & en grandeur au Rouget, mais il est blanc, couvert d'écaillés argentines; sa tête est grosse, son museau aquilin, sa gueule petite, ses dents menues, ses yeux grands, sa chair est fort blanche, bonne à manger, & de facile digestion; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il est estimé propre pour purifier le sang, pour exciter l'urine.

ACARUS.

Acarus, en François, *Ciron*, est un insecte si petit qu'à peine est-il perceptible à la vue: il est rond & blanc, il s'engendre sous la peau de l'homme en plusieurs endroits du corps, & particulièrement aux mains: il sort de son œuf tout formé, & il se traîne sous la peau en la rongant & y causant des démangeaisons avec prurit, ce qui fait qu'on se gratte avec force, & il s'en élève de petites ampoules; le remède à cette incommodité est de percer l'ampoule & le ciron avec une aiguille.

Acarus ab a privativus & xeiw, tondeo, seco, parce que le ciron semble infecable à cause de sa petitesse.

On croit que le nom François de Ciron vient du grec *xeiw*, qui signifie main, parce que ce petit insecte s'attache plus souvent aux mains qu'ailleurs.

ACCIPITER.

Accipiter, en François, *Eprevier*, est un oiseau de proie des plus voraces; il y en a de différentes grandeurs, il s'en trouve qui sont presque aussi grands que des Aigles, mais ordinairement il n'est guères plus gros qu'un chapon, couvert de beaucoup de plumes différentes en couleurs; son bec est courbé en dessous, ses yeux sont fort luisants, sa langue est large, sa tête contient beaucoup de cervelle, ses piez sont garnis

dis

A C.

nis d'ongles grands & forts; il se trouve en Suede, en Livonie, en Russie, en Angleterre; il fait son nid sur les plus hauts arbres, sur les rochers; il se nourrit d'oiseaux, de lapreaux, de taupes, de rats, de grenouilles; il est bon à manger pendant qu'il est encore jeune & tendre; il contient beaucoup de sel volatil.

Sa chair, sa graisse, ses excrements sont estimez pour les maladies des yeux, & pour exciter l'accouchement.

Accipiter ab accipiendo, parce que l'Eprevier est un oiseau de rapine.

A C E R.

Acer major, Dod.

Acer montanum candidum, C.B. Pit. Tournef.

Acer major multis falso platanus, J. B.

Aceris prima species, Ang.

En François, *Erable*.

Est un arbre de haute futaye, ou un grand & bel arbre dont les rameaux s'épandent de tous côtes; son écorce est rougeâtre; son bois est blanc & assez fragile; ses feuilles sont amples, larges, anguleuses, assez semblables à celles de la vigne, mais plus pointues, découpées chacune en cinq parties, de couleur verte-brune en dessus, blanchâtre en dessous, unies, sans poil, d'un goût amer & stiptique, attachées à des queues rougeâtres, plus longues que celles de la vigne: ses fleurs sont disposées en grappes sur un pedicule long; elles sont à plusieurs feuilles disposées en rose de couleur herbeuse, blanchâtre; il s'élève de chacun de leurs calices un pistil qui devient un fruit oblong, ailé, dont plusieurs pendent à un long pedicule composé de deux ou trois capsules couvertes de deux feuilles minces en maniere d'ailes, & contenant chacune une semence ovale ou presque ronde, dure, blanchâtre, de la grosseur de celle de l'orange, d'un goût desagréable. Cet arbre croît dans les bois, dans les buissons, il y en a de plusieurs especes: il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Ses feuilles & ses fruits sont astringens.

En Canada il fort de l'Erable une sève ou liqueur douce au goût, laquelle étant recueillie & évaporée, il en demeure un sucre gris qui a le goût du sucre ordinaire; quelques-uns l'appellent manne d'Erable, mais c'est plutôt un sucre.

A C E T A B U L U M.

* *Acetabulum* est un genre de plante aquatique, à qui M. Tournefort a donné ce nom, à cause que ses feuilles sont formées en petits bassins assez semblables à une espece de mesure dont les Anciens se servoient, & qu'ils appelloient *Acetabulum*. Il y en a de deux especes: la premiere est appelée

Acetabulum marinum procerius, Pit. Tournefort.

* Voyez Pl. I. fig. 4.

A C.

Androsaces, Matt.

Androsaces petrae innascens vel major, C. B.

Ses feuilles sortent de ses racines attachées à des queues menues comme des filets, de couleur cendrée, d'un goût salin. Cette plante naît sur des pierres au fond de la mer.

La seconde espece est appelée

Acetabulum marinum minus, P. Tournefort.

Androsaces Chamaeconcha innascens, vel minor, C. B.

Androsaces, Catyledon foliosum marinum, Ad. Lobel. Icon.

Androsaces, Lobel. Lugd. & *Umbilicus marinus Monspeliensis*, Cam. Ep.

Elle differe de la premiere espece, en ce qu'elle est plus petite, & en ce qu'elle naît sur des coquillages, rarement sur des pierres: on en trouve dans des étangs vers Maguelone, vers Frontignan.

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel; elles sont fort aperitives; propres pour exciter l'urine, pour l'hydropisie, étant prises en decoction ou en substance dans du vin blanc.

Acetabulum, ab aceto, vinaigre, parce que ce nom étoit donné autrefois à un petit vaisseau servant à mettre du vinaigre.

A C E T O S A.

Acetosa, seu *Oxalis*, en François, *Oseille*, ou *Sorrelle*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes. Je ne parlerai ici que des trois principales, qu'on emploie pour les alimens & pour la Medecine. La premiere & la plus commune est appelée

Acetosa, Brunf. Lon. *major*, Cast. Colum.

Acetosa pratensis, C. B. Pit. Tournef.

Oxylapathum, Gal. Monardo.

Oxalis, sive *Rumex acetosus*, Ruel.

Oxalis vulgaris folio longo, J. B.

Oxalis, Trag. Matth. Dod.

Lapathum minimum Oxalis dictum major, Geil. Hor.

Oxalis, sive *Rumex propriè*, Hermolao.

Ses feuilles sont oblongues, vertes, luisantes, remplies d'un suc acide: sa tige monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en sa sommité de petites fleurs à plusieurs étamines attachées au fond d'un calice, posées comme à double rang, trois à trois. Lorsque la fleur est passée, il lui succede une semence à trois coins, rougeâtre, enveloppée d'une capsule: sa racine est longue, rouge, donnant une couleur de vin aux ptizanes. On cultive cette plante dans les jardins potagers.

La seconde espece est appelée

Acetosa rotundifolia hortenſis, C. B. Pit. Tournefort.

Acetosa major, que *Æ repens*, Renod.

Oxalis Romana & *Veterum*, Dod. Gal.

Oxalis folio rotundiore repens, J. B.

Oxalis ſativa franca, *rotundifolia*, *repens*, Ad. Lob.

En François, *Oſeille ronde ou franche*.

Elle pouſſe des tiges longues d'un pied ou d'un pied & demi, menues, rampantes. Ses feuilles ſont communément presque rondes, quelquefois oblongues & pointues, de couleur verte-pâle: ſa fleur & ſa ſemence ſont ſemblables à celle de la premiere eſpece: ſa racine eſt menue, rampante. On cultive cette plante dans les jardins potagers: on en mange en ſalade; elle a un goût aigrelet agréable.

La troiſième eſpece eſt appelée

Acetosa minor, Caſt.

Acetosa ſylveſtris, *omnium minima*, Renod.

Acetosa arvenſis lanceolata, C. B. Pit. Tournefort.

Oxalis parva auriculata repens, J. B.

Acetofella, Lon.

Oxalis minima, Trag.

Lapatholum, Diod.

Oxalis tenuifolia ſinuata vervecina, Ad. Lob.

Oxalis ſponte naſcens, Cæſ.

Oxalis ovina, Tabern. Icon.

En François, *petite Oſeille*, ou *Oſeille ſauvage*.

Elle n'eſt pas plus haute que la main: ſes feuilles ſont petites, & ayant la figure d'une lance; ſes fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles des précédentes eſpeces; mais plus menues, diſpoſées par grappes. Cette petite plante paroît toute rouge ſur la terre, principalement quand ſes ſemences ſont meures: ſa racine eſt rampante, ligneuſe, fibreuſe, rouge: elle croît dans les champs aux lieux ſablonneux: c'eſt la plus acide de toutes les oſeilles; les brebis en mangent; c'eſt ce qui l'a fait appeller *Oxalis ovina*, ſeu *vervecina*.

Toutes les oſeilles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel. Elles fortifient le cœur; elles excitent l'appetit; elles deſalterent; elles reſiſtent au venin; elles arrêtent le cours de ventre & les pertes du ſang.

Acetosa, ab *aceto*, *vinaigre*; parce que cette plante eſt aigre comme le vinaigre.

Oxalis, ab *ὄξος*, *acidus*; parce que l'Oſeille eſt acide.

ACETUM.

Acetum, en François, *Vinaigre*, eſt une liqueur acide aſſez connue: elle ſe fait par une ſeconde fermentation du vin, qui diſſout & rareſie ſon tartre. Cette diſſolution arrive naturellement quand le vin

commençant à vieillir, il ſ'eſt fait quelque legere diſſipation de ſes parties ſulphureuſes ou ſpiritueuſes les plus ſubtiles; car le tartre ſ'introduiſant à leur place, fixe & embarraſſe ce qui eſt reſté d'eſprits dans le vin, en ſorte qu'ils ſont rendus incapables de produire leur action.

Afin que le vin aigriſſe promptement, il faut mettre le tonneau qui le contient, en un lieu chaud; ſ'il y a du tartre aux côtes, il ſe diſſoudra & ſe mêlera dans le vin. On remarquera que le vin en aigriſſant n'aura point diminué ſon volume, au contraire il l'aura plutôt augmenté, parce qu'il ne ſ'y ſera point fait de diſſipation ſenſible, & que le tartre ſ'y ſera rareſié. S'il ne paroît point de tartre dans le tonneau de vin qu'on veut laiſſer aigrir, il faut y mettre de la lie, & l'agiter de tems en tems; car cette lie eſt un tartre dont les parties les plus ſalines ne manqueront pas à ſe diſſoudre dans le vin.

Le vin clair, quoique ſeparé de ſa lie & de ſon tartre, ne laiſſe pas de ſ'aigrir facilement quand il a été expoſé quelque tems à l'air; & principalement en Été; parce que cette liqueur ſi dépurée & ſi transparente qu'elle ſoit, contient toujours beaucoup de parties tartareuſes ou ſalines, qui ſ'étendent & ſe rareſient tellement, qu'elles prennent le deſſus des eſprits volatiles; mais le vinaigre qui ſe ſera fait de cette manière, n'aura pas tant de force que celui qui aura diſſout beaucoup de tartre & de lie dans le tonneau.

Il eſt inutile de chercher l'origine du vinaigre ailleurs que dans le tartre, puis que ce tartre eſt la ſeule ſubſtance qui contienne le ſel acide du vin. Pendant que le vin eſt dans ſa force, l'eſprit ſulphureux qu'il contient écarte par ſon mouvement le tartre groſſier aux côtes & au fond du tonneau, & il lie ſi bien par ſes parties rameuſes celui qui eſt diſſout, qu'il ne peut faire qu'une legere impreſſion, ou un agréable picotement ſur les nerfs du goût; mais quand ce vin a été aſſoibli, ſoit par la diſſipation d'une partie de ſon eſprit, ſoit par une ſeconde fermentation, de quelque part qu'elle vienne, les parties tartareuſes ou ſalines ſe dévelopent, ſe rareſient, ſe diſſolvent, & dominent à leur tour ſur l'eſprit ſulfureux qui les avoit tenues comme priſonnieres: alors le ſel acide qui eſt compoſé de pointes fines, étant en liberté, produit ſon action, qui eſt de piquer aſſez âprement quand on en met dans la bouche.

Les Vinaigriers mettent dans la compoſition de leur vinaigre du poivre du Breſil pour le rendre plus fort.

Il y a deux ſortes de vinaigres; du vinaigre rouge qui eſt fait avec du vin rouge, & du vinaigre blanc qui eſt fait avec du vin blanc, pluſieurs appellent le vinaigre diſſilé, vinaigre blanc.

Le vinaigre eſt proprement un verjus reviviſié; car le ſuc du raiſin vert, après pluſieurs élaborations naturelles & artiſicielles, y reprend ſon acidité; il ne ſera pas hors de propos de faire ici un petit dénombrement de ces élaborations.

Le raiſin dans ſa grande verdeur eſt âpre & ſtyptique, parce que ſon ſel acide eſt embarraſſé dans quelques parties terreſtres qui n'ont point encore été aſſez digérées par la chaleur du Soleil.

Le

Le raisin ayant acquis plus de grosseur par l'accroissement, son suc est devenu moins styptique & plus aigre, c'est ce qu'on appelle verjus; il s'est fait alors une legere fermentation, qui ayant un peu rarefié & attendri les fibres du fruit, les acides se trouvent moins engages dans la partie terrestre; par cette raison ils picotent la langue plus qu'ils ne faisoient.

Le raisin meurt & d'aigre il devient doux, parce que la fermentation étendant les parties d'huile qui n'avoient point encore paru, quoiqu'elles fussent dans le fruit, elles envelopent les pointes acides & les empêchent de piquer les nerfs de la langue, comme elles faisoient auparavant; ces pointes acides sont pourtant utiles pour le goût toutes envelopées qu'elles sont, & si elles n'y étoient point, les parties d'huile passant trop legerement sur la langue, ne feroient qu'une saveur fade; il est besoin d'un acide qui serve de vehicule & qui donne une pénétration à l'huile pour faire le doux. Car cette saveur n'est jamais excitée que par des substances qui sont ensemble saines, acides & huileuses ou sulfureuses.

On pourroit encore considérer plusieurs degrez de fermentation dans le raisin, qui sont qu'à mesure qu'il meurt, il acquiert plus de douceur, parce que l'huile embarrasse mieux les acides.

Le suc du raisin ne ferment point assez pendant qu'il est encore dans le fruit pour devenir vin, quelque tems qu'il y demeure; mais quand par l'expression qu'on fait, on a rompu les fibres du fruit & changé l'arrangement des parties, alors il se fait une fermentation violente qui rarefiant l'huile, redonne quelque liberté au sel acide, & fait le picotement agréable qu'excite le vin sur la langue.

Enfin il se fait une dernière fermentation qui fixe & détruisant en quelque façon l'esprit sulfureux du vin, remet les acides en une pleine liberté, comme nous voyons au vinaigre; ces acides durent long-tems en cet état, mais étant mûs & agitez continuellement par les parties spiritueuses ou sulfureuses qu'ils tiennent comme enchaînées, ils se dissipent en l'air, & le plus fort vinaigre devient à la longueur du tems comme insipide.

Le vinaigre contient beaucoup de sel acide ou fluor à demi volatilisé par quelque quantité d'esprits sulfureux, un peu d'huile & de terre, & considérablement du phlegme.

Il est astringent, il résiste au mauvais air, il rafraîchit en calmant le trop grand mouvement des humeurs; il est propre pour les squinancies, pour les hemorrhagies.

On fait de l'oxycrat en mêlant une cuillerée de vinaigre sur douze ou quinze cuillerées d'eau. On s'en sert dans les lavemens, dans les gargarismes, dans les fomentations.

ACHATES.

Achates, en François, *Agate*, est une pierre précieuse plus dure & plus polie que le jaspe, belle, luisante, à demi transparente, de couleur tantôt brune, tantôt grise, tantôt blanche, tantôt rouge, tantôt ornée de

taches de différentes couleurs qui semblent représenter des arbres, ou des fruits, ou des herbes, ou des fleurs, ou des animaux, ou des nuages; ces différences de couleurs ont fait distinguer cette pierre, par différents noms; celle qui est de couleur de chair ou de cornaline est appelée *Sardachates*, comme qui diroit Agate mêlée avec de la cornaline; celle qui est de couleur blanche a été nommée *Leucachates*, à *λευκὴ* *Alba*, & *Achates*, Agate; celle qui représente un arbre est appelée *Dendrachates*, à *δένδρον* *Arbor*, & *Achates*, Agate; celle qui est de couleur rouge est nommée *Corallachates*, à *Corallo*, Corail, & *Achates*, Agate, comme qui diroit, Agate qui ressemble à du corail.

Les plus belles & les plus estimées pierres d'Agate naissent aux Indes, d'où on les apporte; les communes nous viennent d'Allemagne, de Bohême; elles sont de différentes grandeurs, on en trouve d'assez grosses pour en faire de petits vases, & plusieurs autres instrumens.

On a attribué autrefois à l'Agate une grande vertu pour résister au venin, & pour fortifier le cœur; mais cette qualité n'est qu'imaginaire, toutes celles qu'on peut accorder à cette pierre est d'être alcaline, & propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, comme fait le corail, étant broyée & prise comme lui interieurement.

Cette pierre a tiré son nom d'une riviere de Sicile nommée *Achates*, proche de laquelle on dit qu'on a trouvé les premières Agates.

ACHANACA.

Achanaca, *Theveto* & *Lugd.* est une Plante des Indes, dont la feuille est grande & ressemble à celle du chou, mais elle n'est pas si épaisse, & les côtes en sont plus tendres, son fruit est gros comme un œuf, de couleur jaune, il naît au milieu des feuilles, on l'appelle *Aifard* ou *Lefach*, noms qui lui sont communs avec un serpent de la couleur; ce fruit est en grande estime chez les Indiens; la plante croît au Royaume nommé *Mely*.

La Plante & son fruit sont employez en décoction pour la verole comme le *Gayac*.

ACHILLEA.

Achillea montana, *Lugd.* Tab.

Achillea montana arthemisia tenuifolia *facie*, *Ad.* *Lob.* *Icon.*

Chrysanthemum Alpinum & *Scherianum Jacobae affine*, *J. B.*

Jacobaea foliis ferulaceis flore minore, *Pit.* *Tournefort.*

Chrysanthemum Alpinum incanum foliis abrotani multifidis, *C. B.*

* Est une espece de Jacobée ou une plante qui pousse de la racine beaucoup de feuilles menues, étroites, ressemblantes à celles de l'Aurone mâle, vertes,

* *V. Pl. I. fig. 5.*

tes, ayant une odeur desagréable si on les écrase, & un goût tirant sur l'amer peu agréable; il s'élève d'entre ces feuilles des tiges à la hauteur d'un pié revêtues de petites feuilles, & portant en leurs sommets des fleurs radiées plus grandes que celles de la Camomille vulgaire, jaunes par tout, sans odeur, attachées dans un calice formé en tube, fendu & divisé en plusieurs embryons d'où sortent des semences oblongues garnies d'aigrettes; sa racine est noirâtre & fibrée se répandant de tous côtez; elle croit sur les montagnes, elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Elle est bonne & beaucoup en usage pour l'asthme & pour les autres maladies du poudon; on se sert de sa feuille & de sa fleur en pifane, ou bien on la prépare en guise de thé pour en boire souvent.

Achillea, ab *Achille*, parce qu'on a cru que cette plante avoit été mise en usage par Achille.

ACONITUM.

Aconitum Lycoctonum luteum majus, Dod.

Aconitum Lycoctonum luteum, C. B.

Aconitum Lycoctonum vulgatum, Clus. Hist.

Aconitum foliis platani flore luteo pallescente, J. B. Pit. Tournes.

Aconitum secundum, Matth.

Luparia, Trag.

En François, *Aconit*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux piés, menue, ronde, s'inclinant un peu, se divisant ordinairement en plusieurs petits rameaux; ses feuilles sont amples, rondes, découpées en lanières ou en beaucoup de parties; ses fleurs naissent en ses sommets, de couleur jaune pâle, chacune d'elles est à cinq feuilles inégales représentant en quelque façon une tête couverte d'un heaume: quand cette fleur est passée il naît en sa place un fruit à plusieurs gaines, membraneuses, disposées en manière de tête, elles renferment des semences anguleuses, noirâtres, ses racines sont ordinairement fibreuses, noirâtres; cette Plante croît aux lieux montagneux, comme sur les Alpes, elle contient beaucoup de sel acre, caustique, & d'huile.

On peut se servir de cette Plante en fomentation ou dans des onguents pour faire mourir les poux & pour la gale; mais on doit bien se garder d'en faire prendre intérieurement: car elle est un grand poison.

On dit qu'*Aconitum* vient d'Acone port de Héracle, où cette herbe croissoit autrefois abondamment.

Lycoctonum à λόκος *lupus*, & πρῖνα *occido*, parce que cette espèce d'*Aconit* tue les loups qui en mangent.

ACONTIA.

Acontia. *Jaculum*. *Sagittarium*. *Chersidrum*. *Serpens volans*. *Cenchrio*.

Est une espèce de serpent des Indes gros comme le

doigt, & long de trois ou quatre piés, de couleur cendrée sur le dos, & écaillé blanc vers le ventre; il se tient aux champs sous la terre & sur les arbres, d'où il s'élance sur les hommes qui passent, comme un dard ou comme une fleche, d'où viennent ses noms *Sagittarium* & *Jaculum*; on l'appelle *Serpens volans*, parce qu'il saute d'une si grande vitessse qu'il semble voler; il vit d'insectes & du sang des animaux les plus grands qu'il peut attraper; sa morsure est mortelle, si l'on n'y fait promptement les mêmes remèdes que pour la morsure de la vipère. Il contient beaucoup de sel volatile & d'huile.

Il est propre pour résister au venin, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, pour exciter l'urine; on le prépare comme la vipère.

ACORUS.

* *Acorus verus*, seu *Calamus aromaticus officinarum*, est une racine longue comme la main, grosse comme le doigt, parsemée de petits nœuds & de filaments, legere, d'une substance rarefiée, rougeâtre en dehors, blanche en dedans, odorante, acre au goût; on l'appelle vulgairement, mais improprement, *Calamus aromaticus*; on nous l'apporte de Lithuanie, de Tartarie; il en vient aussi de l'Isle de Java. Elle produit des feuilles longues, étroites, approchantes de celles de l'Iris, & des fruits qui ressemblent au poivre long en figure & en grosseur, mais qui sont un peu plus longs.

On doit choisir l'*Acorus verus* le plus recent, le mieux nourri, mondé de ses filaments, difficile à rompre, le plus odorant, prenant garde qu'il ne soit vermoulu, car les vers s'y mettent souvent; il contient beaucoup d'huile exaltée, mêlée de sel volatile.

Il est stomachal & cordial, il résiste à la malignité des humeurs, il est apéritif; les Parfumeurs s'en servent.

Le faux *Acorus*, qu'on appelle en Latin *Acorus adulterinus*, C. B. seu *Gladiolus luteis liliis*, Fuch. est une espèce de glayeur à fleur jaune, croissant dans les marais & autres lieux aquatiques; on se sert quelquefois de sa racine en Médecine, mais rarement.

Elle est atténuante, résolutive, fortifiante, propre pour moderer le cours de ventre & les pertes de sang.

ACUS.

Acus Aristotelis, en François, *Aiguille d'Aristote*, est un poisson de mer, long d'un pied & demi, gros comme le doigt, jaunâtre, ayant en quelque manière la forme d'une aiguille, d'où vient son nom; sa tête est petite, son museau longuet & dur, ses yeux gros comme deux grains de millet; sa chair est dure, sèche & de difficile digestion; il y en a de plusieurs espèces qui diffèrent en grandeur; il contient beaucoup d'huile & de sel.

On l'estime apéritif.

A D A-

* V. Pl. I. fig. 6.

Adamas, en François, *Diamant*, est une pierre précieuse estimée la plus dure de toutes les pierres; il en vient des Indes, de Macedoine, d'Arabie; mais le diamant le plus recherché pour sa beauté, est celui qu'on apporte des Indes, & qui naît à Raolconda dans les États du grand Mogol; il est entouré de sable dans la mine; il est gros comme l'amande d'une aveline, de couleur blanche & resplendissante; il n'est point employé en Medecine. Les vitriers en attachent une pointe à un petit instrument, & ils s'en servent pour couper leur verre; car on fait que le diamant coupe le verre.

On pèse le diamant par carats quand on le vend, & chaque carat est de quatre grains.

La poudre de diamant pourroit être un poison étant avalée, parce qu'il seroit dangereux qu'il ne s'en attachât aux membranes du ventricule & des intestins, & ne les perçât par ses pointes & par sa dureté.

Le diamant ne peut être mis en fusion par quelque feu que ce soit, ni même par celui du miroir ardent, s'il n'a été mêlé avec de l'Emeraude, alors il se fond; c'est une expérience que nous a rapporté Monsieur Homberg en l'Academie Royale des Sciences.

Adamas, ab a privativo & *diamas domo*, parce que cette pierre, à cause de sa grande dureté, est presque indomptable.

On voit beaucoup de diamans faux, comme le caillou de Medoc, le diamant de Broliage, le diamant d'Alençon; ce dernier naît dans un village nommé Hentré, situé à deux lieues d'Alençon en Normandie; on les trouve tous dans des terroirs sablonneux; il y en a quelques-uns qui atteignent jusqu'à la grosseur d'un œuf de poule, ils sont si durs, & ils approchent si bien en solidité du diamant, qu'ils ont trompé plusieurs lapidaires.

A D A R C E.

Adarce, seu *Adarces*, est une écume salée qui s'attache aux roseaux & à plusieurs autres plantes, & qui s'y endurecit en temps sec; on ramasse cette matiere & on la garde.

Elle est détensive, pénétrante, resolutive, propre pour chasser les dartres, la lepre & les autres maladies de la peau; on en mêle dans de la graisse, & l'on en frote les parties malades.

A D I A N T U M.

seu *CAPILLUS VENERIS OFFICINARUM.*

Adiantum, Matth. Fuch. Dod.

Adiantum foliis coriandri, C. B. Pit. Tournef.

Adiantum, seu *capillus veneris*, J. B.

Capillus veneris verus, Ger.

En François, *Capillaire* ou *Adiante*.

* Est une Plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un demi-pied, & quelquefois d'un pied, menues, noirâtres, divisées en rameaux très-déliés, où

* V. 21, 1. fig. 7.

sont attachées beaucoup de petites feuilles; semblables à celles de la Coriandre, presque triangulaires, découpées, molles, tendres, douces au toucher, odorantes, d'un goût assez agréable: Cette plante ne porte point de fleurs; son fruit, selon les observations de M. Tournefort, naît sur les plis des extrémités de ses feuilles, qui après s'être alongées, se replient sur elles-mêmes, & couvrent plusieurs capsules spheriques, qui sont collées contre ces mêmes plis, & qui ne peuvent être découvertes que par le moyen d'un microscope: ces capsules sont garnies d'un cordon à ressort, qui par sa contraction les fait ouvrir. Elles contiennent quelques semences presque rondes: la racine est fibreuse, noire. Le Capillaire se trouve souvent entrelassé dans une maniere de gazon moussieux, roux; il croît aux lieux ombrageux, humides, pierreux, contre les murailles, aux bords des fontaines & des puits. Le meilleur que nous voyions en France, naît en Languedoc vers Montpellier.

On nous apporte aussi de Canada, du Bresil & de plusieurs autres lieux de l'Amerique, une espece de Capillaire sec, beaucoup plus grand que le nôtre; il est appelé par C. Bauhin, dans son *Prod. Adiantum fruticosum Brasilianum*, & en François, *Capillaire de Canada*: il croît en la maniere de la fougere; sa tige est menue, dure, lisse, de couleur rouge-brune ou purpurine, tirant sur le noir, se divisant en plusieurs branches, qui portent de petites feuilles presque semblables à celles de l'Adiante ordinaire, mais obtuses, oblongues, dentelées d'un côté, entieres de l'autre; molles, tendres, odorantes. Ce Capillaire est le plus estimé de tous, parce qu'il a le plus d'odeur.

Il est si commun en plusieurs lieux de l'Amerique, & principalement en Canada, que les Marchands en garnissent leurs marchandises au lieu de foin, quand ils veulent les envoyer dans les pays éloignés. C'est par ce moyen que nous en recevons beaucoup. Mais il est meilleur quand il vient enveloppé à part dans des sacs de papier, ou enfermé dans des boîtes, parce que son odeur s'y est mieux conservée. On doit le choisir nouveau, vert, odorant, entier, mou au toucher.

Les Capillaires contiennent peu de phlegme, beaucoup d'huile, mediocrement de sel.

Ils sont pectoraux, aperitifs, ils excitent le crachat, ils adoucissent les acretes du sang, ils provoquent les mois aux femmes.

On a donné le nom de *Capillaire* à quatre autres genres de plantes, qui ressemblent en quelque chose à l'*Adiantum*, & qui ont des vertus semblables; à savoir, au *Filicula*, au *Ceterach*, ou *Asplenium*, au *Ruta muraria*, & au *Polytrich*.

Adiantum, ab a privativo, & *dialis*, humectio, comme qui diroit une plante qui ne se mouille point. En effet, l'*Adiantum*, ne se mouille point quoiqu'on le trempe dans l'eau.

Le nom de *Capillaire* a été donné à cette Plante, à cause de quelque ressemblance que ses tiges ont avec des cheveux. On l'a surnommé de *Veneris*, à cause qu'on employe les Capillaires pour adoucir les trences des femmes après l'accouchement.

AD. ÆR.
ADIANTUM AUREUM.

Adiantum aureum minus, Tab.
Polytrichum Apulei aureum, vel 2. Lon.
Polytrichum aureum medium, C. B.
Polytrichum nobile, vel *primum*, Trago.
Muscus Capillaris, Dod.
En François, *Perce-mouffe*.

Est une petite Plante longue environ comme le doigt, portant beaucoup de feuilles presque aussi déliées que des cheveux, de couleur jaunâtre: ses tiges portent en leurs sommitez de petites têtes longuettes; ses racines sont très-menues, filamenteuses. Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre la mousse des vieux arbres. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

C'est un fort bon sudorifique, on s'en sert dans les pleuresies, on en met insuler chaudement une poignée dans une livre d'eau, & l'on fait boire l'infusion coulée au malade, plein un verre à chaque fois.

Adiantum aureum, seu *Polytrichum aureum*, à cause que les feuilles de cette Plante ont quelque ressemblance avec les Capillaires, & que leur couleur approche un peu de celle de l'or.

Muscus capillaris, parce que ses feuilles sont moussues & déliées presque comme des cheveux.

ADRACHNE.

Adrachne Theophrasti, Clus. Hist.
Adrachnes, Bellonio.
Adrachna Cretensum, Hon. Belli.
Arbutus folio non serrato, C. B.

Est une espèce d'Arbousier, ou un arbre de grandeur médiocre, dont l'écorce est unie, blanche, luisante, se fendant en Été par la secheresse; son bois est fort dur; sa fleur & son fruit sont semblables à ceux de l'arbousier. Cet arbre croît sur les montagnes aux lieux pierreux; en Candie, son bois sert à faire des fuseaux & des instruments pour les Tisserands.

On estime sa feuille propre pour résister au venin.

ÆRUGO.

Ærugo, seu *Viride aris*, en François, *Verdet*, ou *Verd de gris*, est une rouille de cuivre, ou un cuivre pénétré & rarefié par le sel acide tartareux du vin: pour le faire on stratifie des plaques de cuivre avec le marc du raisin, quand le mout en a été tiré; & on les laisse en macération jusqu'à ce qu'elles se soient en partie converties en une rouille verte bleuâtre: on la separe avec des couteaux, & on la forme en pains, on remet le reste du cuivre dans le marc du raisin pour achever de le reduire en verdet. Cette opération est ordinairement l'ouvrage des femmes en Languedoc, en Provence, en Italie, où le marc du rai-

ÆS.

fin a beaucoup de force pour pénétrer le cuivre & pour l'empreindre de son sel.

Il déterge puissamment: il consume les chairs baveuses, il atténue, il refout: on ne s'en sert que dans les remèdes extérieurs.

Æ S.

Æs, seu *Cuprum*, seu *Venus*, en François, *Cuivre*, est un beau métal luisant, resplendissant, de couleur rougeâtre, facile à rouiller, abondant en vitriol. On le trouve en plusieurs endroits de l'Europe, mais principalement en Suede, en Dannemarc. On le retire de la mine en morceaux qu'on appelle *Cuivre vierge*, lesquels on lave pour les nettoyer superficiellement de la terre qui y est; ensuite on les fait fondre par de grands feux. Notez que ce métal est fort difficile à mettre en fusion: il se purifie de ses scories, & on le jette dans des moules. Si l'on fait refondre une ou deux fois le même *Cuivre*, il sera rendu encore plus pur & plus ductile; & l'on aura le *Cuivre de rosette* plus beau que le commun. On l'appelle en Latin, *Æs polosum*.

Pour faire l'*Æs ustum*, ou *Cuivre brûlé*, on coupe le *Cuivre* en petits morceaux qu'on plat: on les stratifie dans un creuset avec du soufre & un peu de sel marin; on les calcine par un grand feu jusqu'à ce que le soufre soit brûlé: on retire alors ce *cuivre* du creuset, & on le garde. Cette opération se fait pour purifier le métal d'une partie de son soufre grossier.

Il faut choisir l'*Æs ustum* en petits morceaux qu'on plat, cassans, de couleur noirâtre en dehors, rouge & brillante en dedans.

Pomet Droguitte prétend que le sel qu'on mêle avec le soufre dans la stratification, soit le secret des Hollandois pour rendre l'*Æs ustum* plus beau qu'on ne le fait en France, où l'on n'en mêle point.

Le *Cuivre brûlé* est deterfif, on l'emploie dans les emplâtres & dans les onguents, pour manger les chairs baveuses.

Le *Cuivre jaune* est un mélange de cuivre & de pierre calaminaire. Voyez *AURICHALCUM*.

Æs ab aëre, parce que le cuivre, quand on le bat, frappe l'air avec beaucoup de force, & fait un grand bruit & résonnement.

Cuprum à Cypro, parce que le premier cuivre a été trouvé dans l'Île de Cypro.

Venus, parce que les Astrologues prétendent que ce métal reçoit des influences de la planète appelée *Venus*; ou bien parce qu'on faisoit prendre autrefois à la Déesse *Venus* les couleurs du cuivre.

On dit que les Romains adoroient autrefois la Déesse *Pecunia*, Esculan son fils & *Argentum* son petit-fils: ils attendoient d'Esculan les monnoyes de cuivre, & d'*Argentum* celles d'argent: ils supposoient qu'*Argentum* étoit fils d'Esculan, parce que la monnoye d'argent n'avoit été en usage parmi eux que beaucoup plus tard que celle de cuivre.

ÆTHIO.

Æ T.
ÆTHIOPIS.

Æthiopsis, Matth. Ang. Dod.
Æthiopsis foliis sinuosis, C. B.
Æthiopsis sive Phlomis, Ad. Lob.
Cotonaria quorundam.

Est une plante qui pousse de grandes feuilles larges, molles, blanches, lanugineuses, semblables à celles du bouillon blanc, mais plus blanches & plus chargées de laine, sinueuses & dentelées en leurs bords, couchées la plupart en rond par terre. Il s'élève d'entre elles une tige quadrangulaire, revêtue d'une laine rude, blanche, & portant des feuilles pareilles à celles d'enbas, mais plus petites. Cette tige se divise vers le haut en de petits rameaux qui portent des fleurs en gueule, assez semblables à celles du *Lamium*, de couleur blanche: il leur succede de petits fruits ou capsules qui contiennent chacun deux semences grosses comme celles de l'Ers; ses racines sont longues, & elles noircissent en séchant. Cette plante a été apportée d'Ethiopie, on la cultive dans les jardins: Plin dit qu'on l'appelloit de son tems Meroïdes, à cause qu'elle croissoit abondamment dans une Isle du Nil nommée Meroë: elle contient beaucoup d'huile, & médiocrement de sel.

On l'estime propre pour la goutte sciaticque, pour la pleurésie. Elle arrête le crachement du sang, étant prise en décoction; elle est vulnérinaire.

Æthiopsis ab Æthiopia, parce que cette plante croit abondamment en Ethiopie.

Cotonaria, parce qu'elle est revêtue d'une maniere de cotton.

Æ T I T E S.

Ætites lapis, en François, *Pierre d'Aigle*, est une pierre ordinairement ronde ou ovale, de la grosseur d'une grosse noix, & quelquefois d'un petit œuf de poule, de couleur grise, ou obscure, creuse en son milieu, & renfermant une maniere de noyau pierreux, qui fait du bruit quand on la secoue: on appelle ce noyau *Callimus*.

* On trouve de quatre sortes de pierre d'Aigle: la premiere est naturellement ovale, raboteuse, brune; mais on la rend plus belle en la polissant.

La seconde est un peu plus petite, couverte d'ocre comme la marcasite de fer, & paroissant être formée par couches: ces deux especes se tirent des fondrières du Cap saint Vincent en Portugal, & dans les montagnes proche Trevoux en la Principauté de Dombes.

La troisième est raboteuse, & semble composée des debris de petits cailloux, luisans de différentes couleurs, les uns bruns, les autres roussâtres, les autres comme transparents, unis étroitement par quelque ciment naturel: & l'on ne trouve le plus souvent que des grains de sable dans son creux.

La quatrième est blanche cendrée, & elle renfer-

* Voyez Fomet dans son Histoire des Drogues,

A G.

11

me dans son creux, de l'argile ou de la marne: elle vient d'Allemagne.

On attribue à la Pierre d'Aigle la vertu d'empêcher l'avortement des femmes grosses, si elles la portent attachée aux bras, & de faciliter l'accouchement, si elles l'attachent à la cuisse dans le temps du travail. D'autres prétendent qu'étant pulvérisée, mêlée dans quelque onguent ou emplâtre, & appliquée sur la tête, elle soit propre pour l'épilepsie: mais toutes ces qualités ne sont qu'imaginaires, l'expérience ne s'y rapportant point.

Elle est astringente & propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, étant prise interieurement. Son noyau qui est plus tendre que la pierre, est aussi le plus convenable pour ces effets.

Ætites, ab *æteris*, *aquila*, parce qu'on a crû que les Aigles garnissoient leurs nids de ces pierres, pour préserver leurs petits de l'injure du tems.

A G A R I C U S.

Agaricus, Dod.

Agaricus sive fungus laricis, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Agarie*.

* *Agaricus*, en François, *Agarie*, est une excroissance naissant en forme de *fungus* ou de champignon, sur les troncs & sur les plus grosses branches de plusieurs fortes d'arbres, comme sur le larix ou mélèze, & sur les vieux chênes: il a pris son nom de la Province Agarie, ou du fleuve Agarus, où il croissoit autrefois abondamment: on en tire présentement du Dauphiné, de la Savoye, des montagnes de Trente. Il y en a de deux especes: un appelé mâle, qui est jaunâtre, compacte, pesant, tenace, c'est le moins bon: il vient ordinairement des vieux chênes; on ne s'en sert point en Medecine. Les Teinturiers l'employent pour teindre en noir.

L'autre Agaric appelé femelle, a quelquefois la superficie grise, mais la substance est rarefiée, legere, friable, blanche, d'un goût tant soit peu doux à l'abord, mais ensuite fort amer, d'une odeur assez forte & pénétrante: c'est le meilleur & celui qu'on emploie; il naît sur le mélèze: il contient beaucoup de soufre exalté, mêlé de sel essentiel, peu de phlegme, & médiocrement de terre.

Il est purgatif, il évacue par bas l'humeur pituiteuse qu'il a rarefiée dans le cerveau & dans les glandes, par ses parties volatiles que la chaleur des entrailles y a fait élever & distribuer: il leve les obstructions, il excite l'urine: la dose est depuis demi-dracme jusqu'à une dracme & demie en infusion.

A G E R A T U M.

Ageratum purpureum, Lugd.

Ageratum serratum Alpinum, C. B.

Ageratum purpureum Dalcamp. J. B.

B 2

Age-

* V. Pl. I. fig. 8.

Ageratum serratum Alpinum glabrum flore pur-
purascente, Pit. Tournef.

Est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de
petites feuilles oblongues, dentelées, éparées sur la
terre, d'un goût tirant sur l'amer; il s'élève d'entre
elles plusieurs petites tiges qui soutiennent un grand
nombre de fleurs purpurines, très-agréables à la vue
& à l'odeur. Chacune de ses fleurs est un tuyau évasé
en haut, & découpé en plusieurs parties.

Quand cette fleur est tombée, il naît en sa place
une capsule membraneuse, oblongue, aplatie, divi-
sée en deux loges qui renferment des semences me-
nues: sa racine est petite, fibreuse, jaunâtre; cette
plante croît aux lieux montagneux, pierreux, humi-
des: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile
essentielle.

Elle est fort aperitive, cordiale, cephalique, propre
pour résister au venin.

Ageratum, à *ἄγρος*, senectus, & a privativo, com-
me qui diroit Plante qui ne vieillit point. Ce nom
vient de ce qu'on prétend que la fleur d'une espèce
d'*Ageratum*, se garde long-temps sans perdre sa couleur,
ni sembler vieillir.

AGIAHALID.

Agialahid *Aegyptium*, Alpino, seu *Lycio* affinis *E-*
gyptiaca, C. B. Est un arbre grand comme un poirier
sauvage, peu rameux, épineux, ressemblant au *Ly-*
cium: ses feuilles sont faites comme celles du Buis,
mais plus larges & plus éloignées les unes des autres:
les fleurs sont en petite quantité, blanches, semblables
à celles de l'hyacinthe, mais plus petites. Il leur suc-
cede de petits fruits noirs, approchant de ceux de l'hie-
ble, d'un goût styptique, tirant sur l'amer. Cet arbre
croît en Ethiopie & en Egypte.

Ses feuilles sont aigrettes & astringentes, elles sont
estimées bonnes pour faire mourir les vers.

AGNUS.

Agnus, en François, *Agneau*, est un jeune animal à
quatre pieds connu de tout le monde, il est engendré
de la brebis & du belier, il demeure agneau cinq ou
six mois, puis il devient belier ou brebis: si on le châ-
tre il devient mouton. Il contient beaucoup de sel
volatil & d'huile.

Ses poulmons sont bons pour les maladies du pou-
mon, son fiel est propre pour l'Epilepsie. La dose en
est depuis deux gouttes jusqu'à huit.

La caillotte qui se trouve au fond de son estomac,
est propre pour résister au venin: c'est une préture dont
on se sert pour faire cailler le lait.

Agnus, ex *ἀγρὸς*, *castus*, comme qui diroit animal
chaste.

AGNUS CASTUS, sive VITEX.

Agnus castus, Gesn. Hort.

Agnus, sive *vitex*, Bellon.

Salix amerina, Marth.

Vitex, Trag. Dod.

Vitex foliis angustioribus cannabīs modo disposi-
tis, C. B. Pit. Tournef.

Eleagnon *Theophrasti*, Adv. Lob.

Agnus folio non serrato, J. B.

Vitex latiore serrato folio, Lob. Icon.

* Est un petit arbrisseau qui jette plusieurs branches
longues, assez déliées, plantées, difficiles à rompre,
couvertes d'une écorce cendrée: ses feuilles sont lon-
gues, étroites, pointues, lanugineuses, disposées com-
me celles du chanvre: ses fleurs sont en épis rougeâ-
tres: sa semence est presque ronde, grise, grosse com-
me le poivre, ayant un goût un peu acre & aromati-
que, on l'appelle petit poivre ou poivre sauvage. Cette
Plante croît aux lieux rudes, aux bords des torrents &
des rivières aux Pays chauds: elle contient beaucoup
de sel & d'huile, peu de phlegme.

Elle est appelée *Agnus castus*, parce qu'on prétend
qu'elle reprime les ardeurs de Venus: on se sert de sa
feuille, de sa fleur & principalement de sa semence,
pour refondre, pour atténuer, pour exciter l'urine &
les mois aux femmes; pour amolir les duretés de la
rate, pour chasser les vents; on en prend en poudre
& en décoction, on l'applique aussi extérieurement.

Vitex à *vicio* *flecto*, parce que cette Plante a des ra-
meaux flexibles comme ceux de l'osier.

Salix amerina, parce que ses feuilles ont quelque
ressemblance avec celles du saule.

Lygus, à *λύω*, *solvo*, & *ἄγω*, *duco*, à cause que cette
Plante est pliante & flexible.

AGRESTA.

Agresta, *Omphax*, *Uva acerba*.

En François, *Verjus*.

Est un raisin encore vert & aigre, qui a été cueilli
avant qu'il fût en maturité; il contient beaucoup
de sel essentiel & de phlegme, peu d'huile & de ter-
re; il est employé dans les alimens & dans les reme-
des.

Il est déterif, astringent, rafraîchissant; il tempère
l'acreté de la bile, il rejouit le cœur.

Agresta, ab *ἀκρίς*, *acumen*, parce que le verjus est
rempli de pointes qui piquent la langue quand on en
mange.

Omphax, *ὀμψαξ*, est un mot Grec, qui signifie raisin-
vert, d'où vient *Omphacium*, c'est-à-dire, suc de raisin-
vert, ou verjus.

AGRIMONIA.

Agrimonia, seu *Eupatorium*, J. B.

Eupatorium veterum, sive *Agrimonia*, C. B.

Agrimonia officinarum, Pit. Tournefort.

En François, *Aigremoine*.

† Est une plante qui pousse des feuilles oblongues,
rangées comme par paires sur une côte, molles, ve-
lues, crénelées, tout autour, de couleur verte-pâle,
d'un

* Y. Pl. I. fig. 9. † Ibid. fig. 10.

A G. A H.

d'un goût douceâtre & un peu astringent ; il naît entre ces feuilles d'autres feuilles très-petites, mais de la même figure : sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menue, dure, velue, de couleur obscure, portant depuis la moitié jusqu'au haut, de petites fleurs jaunes à cinq feuilles disposées en rose. Quand cette fleur est tombée, son calice devient un fruit oblong, hérissé de pointes vers sa moitié, & renfermant quelques semences longuettes : sa racine est longue, de grosseur médiocre, noirâtre. Cette plante croît le long des chemins, contre les hayes, aux bords des prez : elle contient de l'huile, peu de sel essentiel, peu de phlegme.

Elle est détersive & astringente, elle purifie le sang ; on l'employe dans les maladies du foye, pour les inflammations de la gorge, pour arrêter les cours de ventre : elle entre souvent dans les décoctions des lavemens astringens, dans les gargarismes & dans les apozemes.

Agrimonia, ab *axis*, *acumen*, parce que le fruit de l'Aigremoine est garni de piquans.

Eupatorium, ab *Eupatore Rege* ; parce qu'on prétend que le Roi Eupator mit le premier cette plante en usage.

A G U L.

Agul, J. B.

Albazi Maurorum, Rauwolf.

Genista spartium spinosum foliis Polygoni, C. B.

Est un petit arbrisseau fort épineux, dont les feuilles sont longuettes & ressemblantes à celles de la Centinode : ses fleurs sont abondantes, de couleur rougeâtre : il leur succede des gouffes rouges : sa racine est longue, de couleur purpurine. Cette plante croît en Arabie, en Perse, en Mesopotamie. On trouve le matin sur ses feuilles, de la manne grosse comme des grains de Coriandre, du même goût & de la même saveur que la nôtre ; mais si on laisse passer le soleil dessus, elle se fond & se dissipe.

Les feuilles de cet arbre sont estimées purgatives.

A H O U A I.

Abouai Theveti, Clus. in Garz.

Arbor Americana foliis pomi fructu triangulo, C. B.

Aâvai.

Haouay.

Est un fruit du Bresil, gros comme une châtaigne, blanc, approchant en figure du *Tribulus Aquaticus* ; il croît à un arbre grand comme un poirier, duquel l'écorce est blanche, très-piquante & remplie de suc ; sa feuille est longue de deux ou trois pouces, large de deux, toujours verte ; sa fleur est à une seule feuille, formée en entonnoir, découpé en plusieurs parties : il s'élève de son calice un pistil qui devient ensuite le fruit.

Si l'on fait des incisions à l'écorce de cet arbre, il

A I. A L.

13

en sort une liqueur laiteuse, d'une odeur d'ail très-mauvaise.

Ce fruit est un poison pernicieux.

A I Z O O N.

Aizoon palustre, J. B.

Aloë 4. seu palustris, C. B.

Stratiotes, sive militaris Aizoides, Ad. Lob.

Stratiotes aquatica, Lugd.

Stratiotes potamios, Dod. Gal.

Sedum aquatile, Dod. fol.

Est une plante aquatique faite comme l'Aloës ordinaire : mais ses feuilles sont plus petites, épineuses en leurs bords : il s'élève de leur milieu des especes de tuyaux ou de guaines disposées en pied d'écrevisse, lesquels s'ouvrant, laissent paroître des fleurs blanches à trois feuilles, ayant en leur milieu de petits poils jaunes ; ses racines sont des fibres longs, ronds, blancs, ressemblans à des vers : cette plante croît dans les marêts & dans les autres lieux aquatiques : elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est propre pour rafraichir & pour épaisir les humeurs, extérieurement appliquée.

Aizoon, ab *aisi* *Caër*, *semper vivens*, parce que cette plante est un *sempervivum*.

A L A B A S T R U M.

Alabastrum, seu Alabastrites, sive Onyx, en François, *Albâtre*, est une pierre très-blanche & tendre, qu'on trouve dans les mines du marbre : ou plutôt, c'est un marbre qui n'a pas reçu une coction parfaite : on en forme des vases, des statues, des colonnes ; il se polit parfaitement.

Il est propre pour amollir les duretez, & pour les résoudre ; il apaise les douleurs de l'estomac, étant appliqué dessus, il absorbe comme alkali, l'acreté qui tombe sur les gencives dans le scorbut ; il raffermi les dents en les nettoyant.

Alabastrum, sive Alabastrites, ab a privativo, & αἰσθάνω, corripio ; parce qu'on fait des vases d'Albâtre si minces, qu'à peine peut-on les tenir dans sa main sans les rompre.

A L A N A.

Alana, en François *Tripoli*, est une pierre legere, blanche, tirant tant soit peu sur le rouge, laquelle on tire de plusieurs mines de Bretagne, d'Auvergne, d'Italie ; on croit que la legereté de cette pierre vient de ce qu'elle a été calcinée par des feux souterrains ; * nous en voyons de deux sortes en France, la premiere & la meilleure est celle qui se tire d'une montagne proche de Rennes en Bretagne, on la trouve disposée par lits épais d'environ un pied. Elle sert aux Lapidaires, aux Orfèvres, aux Chaudronniers pour blanchir & polir leurs ouvrages.

La seconde & la moins estimée se tire d'Auvergne proche Riom, elle se divise par feuilles ; & elle ne

B 3

* Pomet,

peut

peut servir aux Lapidaires, ni aux Orfèvres, ni aux Chaudronniers; on l'employe dans les menages pour blanchir & éclaircir la batterie de cuisine.

Le Tripoli est détersif & dessicatif, apliqué extérieurement; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

Quelques-uns tiennent que le Tripoli est ce que les Anciens appelloient *Samius lapis*.

ALAQUECA.

Alaqueca, est une pierre qui se trouve en petits fragmens polis en Balagate dans les Indes.

Elle est fort estimée pour arrêter le sang, étant apliquée extérieurement.

ALATERNUS.

Alaternus, Clus. Hisp. Pit. Tournef.

Spina bourgi Monspelienfium, J.B.

Philyca elatior, C.B.

En François, *Alaterne*.

Est un petit arbrisseau grand à peu près comme le Troëfne, couvert d'une écorce noire & presque semblable à celle du Cerisier: son bois est jaune-pâle, ses feuilles sont oblongues par le bout, assez grandes, fermes, armées autour sans ordre de quelques petites épines, ressemblant à celle du *Filaria*, mais rangées sur les branches alternativement, au lieu qu'au *Filaria* elles sont rangées deux à deux: ses fleurs sont petites, ramassées plusieurs ensemble, ce sont des entonnoirs à pavillon découpé en étoile à cinq pointes, de couleur blanche, odorantes, il leur succede des bayes grosses à peu près comme celles du sureau, disposées comme en grappes, molles, succulentes, noires quand elles sont meures: elles renferment chacune trois semences jointes ensemble, arondies sur le dos, applaties par les côtes où elles se touchent; ses racines s'étendent beaucoup dans la terre. Il croît dans les hayes, on le cultive dans les jardins; il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel; il y en a de plusieurs especes.

Ses feuilles sont détersives, astringentes, rafraichissantes, propres pour les inflammations de la bouche & de la gorge en gargarisme.

Alaternus, ab *Alierno*, parce que les feuilles de cette plante sont rangées sur leurs branches alternativement, ou l'une après l'autre.

ALAUDA.

Alanda. Galerita. Cassita.

En François, *Aloüette*.

Est un petit oiseau gris assez connu, & dont le ramage est agréable; il a coutume de chanter le matin quand il fait beau temps, il couve en Mai, en Juillet & en Août, & il met ses petits en état de fortir en dix ou douze jours.

Il y a de deux especes d'Aloüette, une hupée ou crétée, & une autre qui ne l'est point; cette dernière vole en troupe, & l'on dit que c'est le premier oiseau qui annonce l'Eté; la crétée va plus souvent à terre que l'autre; l'une & l'autre mangent des grains, des vers, des fourmis; on en garde quelques-unes en cage: étant jeunes c'est un mets délicieux, leur chair est ferme, brune, de bon suc, facile à digerer; on doit les choisir tendres & bien nourries.

Le cœur & le sang de l'Aloüette sont bons pour la colique venteuse, pour la nephretique, pour pousser le sable & les phlegmes du rein & de la vessie.

Alanda, ab *Alarum insigni agitatione*, parce que l'Aloüette remue ses ailes avec beaucoup de vitesse.

Galerita, & *Cassita*, quod apicem cristatum qui pulsam sive cassidem refert, in capite habeat.

On dit que le nom Alloüette est de l'ancien Gaulois, & que Jules Cesar ayant levé des Soldats en France, on les appella Alloüettes, à cause de la figure de leur casque qui ressembloit à une Aloüette crétée.

ALBURNUS.

Alburnus Aufonii, en François, *Albe* ou *Albette*, est un petit poisson de riviere qui ressemble à l'anchois; sa tête est petite, ses yeux sont grands à proportion & rouges, son dos est verdâtre, son ventre blanc avec deux lignes aux côtes.

Il est apéritif étant mangé.

ALCE.

Alce, sive *Alces*, en François, *Elan* ou *Ellend*, est un animal à quatre pieds, & à cornes, sauvage, grand comme un cheval, qui tient du cerf, de l'âne & du bouc, il est barbu & chargé de longs poils depuis le haut de la tête jusqu'aux épaules: sa couleur est ordinairement grise, blanchâtre: sa tête est fort grosse, ses yeux étincelans, ses levres sont grandes & grosses, ses dents sont médiocres, ses oreilles sont longues & larges, ses cornes sont figurées comme celles du daim, elles pesent jusqu'à douze livres les deux, il en change toutes les années; la femelle n'en a point: son ventre est ample comme celui de la vache, sa queue est fort petite, ses jambes sont longues & menues, ses pieds noirs, ses ongles fendus comme ceux du bœuf: son cuir est fort dur, garni sur le dos de poil d'un beau gris de souris: cet animal se trouve en Pologne, en Prusse, en Suede, en Norwege, en Canada: il est peureux, il se jette dans l'eau quand on le chasse, mais il a une grande force, son rut est semblable à celui du cerf. Il est sujet à tomber dans l'épilepsie, & l'on tient que quand il est dans l'accès, il s'en délivre en fourrant l'ongle de son pied gauche dans son oreille; c'est pourquoi l'on estime en Medecine le pied gauche de derrière, beaucoup plus que le droit: on se sert de son ongle, appelé *ungula alces*; il faut le choisir pesant, compacte, uni, luisant, noir: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

On employe l'ongle d'Elan dans les remedes anti-epilep.

* V. Pl. I. fig. 11.

A L.

épileptiques, qu'on prend intérieurement, on en pend un petit morceau au cou, & l'on en fait porter des bagues aux doigts pour préserver du même mal, mais ces amulettes ne produisent rien.

Les autres pieds de l'Elan sont aussi salutaires que le pied gauche de derrière; car l'effet ne vient que du sel volatil, dont il y a autant à l'un qu'à l'autre, mais on ne les met point en usage.

La peau de l'Elan est employée dans quelques arts & métiers, comme celle du buffle.

Alce, *Grati adon*, id est, vis & robur, parce que l'Elan est très-fort. Elan est un mot Allemand qui signifie misère, parce que cet animal est misérable de toutes manières, tant à cause du haut mal où il tombe fort souvent, que parce qu'il n'habite que les bois les plus déserts & les lieux les plus sauvages, où il ne trouve guère de quoi se rassasier.

A L C E A.

Alcea vulgaris. J. B. Dod.

Alcea vulgaris major flore ex rubro roseo, C.B. Pit. Tournefort.

En François, *Alcée* ou *Manve sauvage*.

Est une plante qui croît jusqu'à la hauteur de deux pieds & demi ou de trois pieds, elle pousse des tiges, velues, rudes, remplies d'une moëlle spongieuse, ses feuilles s'élèvent attachées à des queues longues, velues comme celles de la mauve, mais plus grandes & découpées profondément en cinq ou six parties, velues, de couleur verte-brune; ses semences sont semblables à celles de la mauve; sa fleur est de belle couleur de rose purpurine, la racine est longue comme le doigt; elle croît dans les champs; elle contient beaucoup d'huile, & de phlegme, peu de sel fixe.

Elle digère, elle amollit, elle adoucit, elle arrête le sang; on s'en sert en lavemens & en fomentations; on en peut prendre aussi par la bouche pour adoucir les acrétez d'urine.

Il y a plusieurs espèces d'Alcée, elles ne diffèrent toutes d'avec la mauve, qu'en ce que ses feuilles sont découpées profondément.

Alcea, forte ab *ἀλκή*, auxilio.

A L C E D O.

Alcedo, sive *Aleyon*, en François, *Martinet*, *Pêcheur* ou *Oiseau de saint Martin*, ou *Drapié*, est un petit oiseau maritime, gros à peu près comme une caille, de diverses couleurs, comme bleu, purpurin, rouge ou jaune; son bec est long, menu, jaunâtre; il bâtit son nid sur les rochers & sur les rivages parmi les roseaux, il se nourrit de petits poissons; il pond ses œufs en hyver pendant que le tems est serain. On prétend qu'il soit un heureux présage du calme & du beau tems; il contient beaucoup de sel volatil.

On fait sécher cet oiseau & on le pend au cou des enfans pour les préserver de l'Epilepsie: mais il pourroit produire un effet plus assuré, si l'ayant pulvérisé l'on en faisoit prendre tous les jours par la bouche un scrupule dans de l'eau de betoine.

A L.

Les nids d'oiseaux secs & blancs que les Siamois & plusieurs voyageurs nous apportent en France, sont de la façon des Alcyons des Indes, & principalement de ceux de la côte du Royaume de Camba, ces nids ont la forme de tasses rondes, leur matière est une bave ou écume blanche qui sort des becs de ces oiseaux quand ils font l'amour, & elle se rendurcit par la chaleur; le goût de ces nids est insipide, glutineux, les Chinois en sont friands, ils les font bouillir avec du gingembre & ils les mangent.

Ils sont propres pour restaurer les convalescens, pour fortifier l'estomac.

Alcedo *, *ἀλκή* τὸ ἐν ἀλὶ κέν, quod in mari pariat illa avis species.

A L C H I M I L L A.

Alchimilla, Dod.

Alchimilla vulgaris, C.B. Clus. Hist. Pit. Tournefort.

Pes Leonis, Brunf. Fuch. Lon.

Stellaria, Matth. Cast. Lugd.

Leontopodium, Brunf.

Pes leonis sive Alchimilla, J. B.

Patta leonis officinis.

Planta leonis, Dod.

Psiadium, Diosc.

Drosera & *Drosium*, Cord. in Hist.

Stella herba Italica, Gesn. Hort.

En François, *Pied de lion*.

† Est une Plante qui pousse de sa racine des feuilles attachées à de longues queues, velues, courbées ou souvent couchées par terre: ces feuilles sont presque semblables à celles de la mauve, mais plus fermes, plus crépées & plus blanches, dentelées, partagées chacune en huit ou neuf quartiers ou angles: il s'élève du milieu de la Plante des tiges à la hauteur d'environ un pied, menues, rondes, velues, rameuses, portant en leurs sommets de petites fleurs étoilées à quatre étamines, pâles & herbeuses, ou quelquefois blanches, disposées en ombelles: quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences menues, rondes, jaunes, contenues une à une, ou deux à deux, ou trois à trois dans des capsules qui ont servi de calice aux fleurs; la racine est longue & presque aussi grosse que le doigt, noire en dehors, entourée de fibres: cette Plante croît aux lieux herbeux & humides, dans les prez, le long des vallées: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement de sel.

Elle est vulnérable, détersive, astringente, consolidante, elle arrête le sang, on s'en sert en décoction pour les ulcères du poulmon, pour la phthisie; on l'emploie aussi extérieurement pour les ulcères.

Alchimilla, parce que les Alchimistes vantent beaucoup les qualités de cette plante.

Leon-

* De la Duquerie.

† V. Fl. L. fig. 124.

Leontopodium, ex λέων leo, & πῶς pes; comme qui diroit pied de lion; parce qu'on a trouvé en la feuille de cette plante une figure approchant de celle du pied d'un lion.

Stella, vel *Stellaria*, parce que sa feuille & sa fleur sont en quelque maniere disposées en étoile.

ALCYONIUM.

Alcyonium, *Halcioneum*, en François, *Ecume de Mer*, ou *Mer de Cormarin*, est une maniere de Plante spongieuse qui se trouve dans la mer ou sur les rivages, ou plutôt une écume de mer qui s'est rendue par la chaleur du Soleil, & qui a pris diverses figures & couleurs. Dioscoride en décrit de cinq especes.

La premiere, appelée *Alcyonium spissum*, seu *durum*, ressemble en quelque maniere à une éponge: mais elle est dure, pesante, d'un goût acerbé, de mauvaise odeur, sentant le poisson; elle se trouve ordinairement sur le rivage.

La seconde, appelée, *Favago australis*, C. B. est legere, poreuse comme une éponge, sentant l'*Alga*.

La troisième, que quelques uns appellent *Milesum*, est en forme de petits vers, & de couleur tirant sur le purpurin: quelquefois blanche, & d'autres fois jaunâtre: on la nomme *Alcyonium vermiculare*.

La quatrième, appelée *Alcyonium molle*, est legere, molle, ressemblante à de la laine grasse.

La cinquième, appelée *Alcyonium foraminosum*, a la figure d'un champignon, douce au toucher exterieurement, acre au goût, mais rude en dedans, & poreuse à peu près comme la pierre ponce, sans odeur.

Il y en a de plusieurs autres especes.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel, les unes plus, les autres moins.

La premiere & la seconde especes sont propres pour les érisipèles, les dartres, la gratelle, la lepre, & les autres démangeaisons du cuir, pour effacer les taches du visage, étant appliquées exterieurement ou en décoction.

La troisième est estimée bonne pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein & de la vessie, pour lever les obstructions de ratte, pour l'hydropisie; on la prend en poudre, ou en décoction. Etant brûlée elle fait revenir le poil, si on l'applique sur la partie, délayée dans un peu de vin.

La quatrième est resolutive.

La cinquième est propre pour nettoyer les dents, & si on la calcine avec du sel, il s'en fait un dépilatoire.

Alcyonium, ab ἄλς, mare & κύων, gigno, parce que cette matiere naît dans la Mer, & que les Alcyons y attachent leurs nids, pour y faire leurs petits.

ALGA.

Alga, en François, *Algue*, est un genre de Plante qui naît dans les eaux. Il y en a de beaucoup d'especes: la plupart jettent des feuilles ressemblantes à

celles du Gramen, d'autres à des cheveux. Je décrirai l'*Alga* le plus commun.

Alga angustifolia vitriariorum, C. B. Pit. Tournefort.

Fucus marinus primus, Ang.

Alga marina, Lob. Icon.

En François, *Algue*.

Est une Plante marine, dont les feuilles sont longues d'environ un pied & demi, unies, douces au toucher, molles, faciles à rompre, tantôt blanches, tantôt rouges, ou d'un verd obscur, étroites les unes plus, les autres moins, ressemblantes à des courroies ou aiguillettes. Cette Plante croît en grande quantité le long des bords de la Mer Méditerranée & ailleurs. Les païsans la font sécher, & ils s'en servent de fourage pour leurs bœufs & autres bestiaux, ils en tirent un fort bon fumier pour les terres.

On en fait aussi du verre comme avec le Kali; car elle contient beaucoup de sel.

Elle est aperitive, vulneraire, dessiccative; on tient qu'elle tue les puces & les punaises.

* *Alga*, quod natanti vel submerso alligari solet.

ALISMA.

Alisma, Matth. seu *Plantago montana ejusdem*. *Doronicum folio ferè plantaginis oblongo*, J. B. *Doronicum plantaginis folio*, C. B. Pit. Tournefort.

Doronicum minus officinarum, Lob. Icon.

En François, *Plantain des montagnes*.

Est la quatrième especes de Doronic, ou une Plante qui jette de sa racine plusieurs feuilles ressemblantes à celles du Plantain, nerveuses, grossiettes, velues, se répandant à terre. Il sort de leur milieu une tige qui croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, velue, portant des feuilles beaucoup plus petites que celles d'en bas, & en sa sommité une fleur jaune radiée, semblable à celle du Doronic ordinaire, mais plus grande. Sa semence est languette, garnie d'une aigrette, acre, odorante. Sa racine est rougeâtre, entourée de filamens longs comme celles de l'Ellebore noir, rampant sous terre, d'un goût acre, aromatique, agréable. Elle croît aux lieux montagneux; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Elle est diuretique, sudorifique, & quelquefois un peu vomitive: elle dissout le sang caillé.

ALKEKENG I.

Alkekengi, Lon.

Alkekengi officinarum, Pit. Tournefort.

Solanum vesicarium, C. B. Pit. Tournefort.

Solanum balicacabum vulgare, J. B.

Ha-

* De la Duquerie,

Halicacabum vesicarium, Cam.
Saxifraga rubra, & 4. Brunf.
Halicacabum, Ang. Cast.
Vesicaria vulgaris, Dod.

En François, *Coqueret*, ou *Alkekenge*.

* Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, menues, rondes, rougeâtres, se divisant en plusieurs petits rameaux. Ses feuilles sont faites comme celles de la Morelle, mais plus grandes: ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenues chacune par un calice fait en godet. Lorsque la fleur est tombée, ce calice se dilate en une vessie membraneuse, grosse comme une noix médiocre, verdâtre au commencement, mais rougissant à mesure qu'elle meurt. Elle renferme un fruit, mou, rouge, ressemblant à une cerise, d'un goût aigrelet & un peu amer. On trouve dans ce fruit des semences ordinairement aplaties & presque rondes: sa racine est menue, blanche, rampante dans la terre. Cette plante croît dans les vignobles & aux lieux ombrageux. On a toujours placé les Alkekenges entre les espèces de *Solanum*; mais M. Tournefort a trouvé à propos d'en faire un genre séparé, seulement à cause des vessies qu'elles portent.

On se sert en Médecine des fruits du *Coqueret*: ils contiennent beaucoup de phlegme, de sel essentiel & de l'huile.

Ils sont propres pour exciter l'urine, pour faire sortir la pierre, la gravelle, pour la colique nephretique, pour purifier le sang: on les emploie ordinairement en décoction, & quelquefois séchez & pulvérisés.

Alkekengi est un nom Arabe.

Halicacabum, ab *άλς* mare, & *κακαβος* vas; parce que la coque du fruit de cette plante a quelque ressemblance en figure avec un vaisseau de mer.

Vesicaria, parce que le fruit de cette plante est renfermé dans une vessie.

A L L A.

Alla. Halla. En François, *Aile*.

Est une espèce de bière qu'on prépare en Angleterre; elle est claire, transparente, jaunâtre, piquante au goût, plus agréable à la vue & au goût qu'aucune autre bière, mais elle donne un picotement dans le nez & dans la bouche de ceux qui en boivent, à peu près comme fait la moutarde: on dit communément, qu'il n'entre point de houblon dans la composition de l'Aile, mais que la force & la subtilité de cette boisson viennent d'une fermentation extraordinaire qu'on lui a donnée par le moyen de quelques drogues piquantes & des rameaux de bouleau: néanmoins *Schoonkijns*, dans un traité qu'il a fait sur la bière, rapporte que quelques brasseurs font entrer dans la composition de l'Aile un peu de fleur de houblon pour corriger le fade de l'orge.

On dit aussi qu'on met dans les tonneaux de cette

* V. Pl. 1. fig. 13.

bière du lierre terrestre, afin de la faire dépurée en peu de temps.

On garde l'Aile, quand elle est faite, dans des bouteilles bien bouchées avec des bouchons de bois: il faut avoir la précaution, quand on en veut verser dans un verre pour la boire, de déboucher peu à peu & très-doucement la bouteille; car si l'on retire le bouchon tout d'un coup, l'Aile qui a une grande disposition à fermenter, étant agitée par l'air qui y entre trop vite, se rarefie & sort avec tant de violence par le cou du vaisseau, qu'elle s'élance tout en un moment jusqu'au plancher sans qu'il reste rien dans la bouteille.

L'Aile contient beaucoup d'esprit vineux, de phlegme & de sel volatil, elle enivre quand on en boit beaucoup, mais l'ivresse excitée par cette boisson, est plus gaye & passe plus vite que celle qui a été excitée par la bière; la raison en est, qu'elle est moins chargée de parties grossières.

Elle est incisive, pénétrante & aperitive.

Alla vient de *All*, mot Anglois qui signifie *totum*, comme qui diroit, boisson qui peut tenir lieu de toute autre.

A L L I A R I A.

Alliaria, Dod. Trag.

Alliastrum, Gesn. Hort.

Alliaria, Dod.

En François, *Alliaire*, ou *Herbe des aux*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menues, un peu velues: ses feuilles sont larges, pointues, ou presque rondes, vertes, entourées de petites dents; d'un goût & d'une odeur d'ail quand on les écrase: ses fleurs naissent en ses sommités, petites, blanches, composées de quatre feuilles & de filamens jaunâtres, il leur succède de petites gousses longuettes, anguleuses, lesquelles contiennent des semences oblongues, menues, noires. Sa racine est longue, menue, assez dure, blanche, sentant l'ail. Cette plante croît le long des hayes; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile à demi exaltée. Elle est incisive, atténuante, détersive; elle excite l'urine; elle est propre pour résister au venin, contre la morsure des serpents, pour la dysenterie, pour fortifier l'estomac, pour abattre les vapeurs hyssériques: on s'en sert en décoction.

Alliaria ab allio, Ail, parce que cette plante étant écrasée, rend une odeur d'ail.

A L L I U M.

Allium, Brunf. Trag. Dod.

Allium sativum, C. B. Pit. Tournef.

Allium hortense, Fuch.

Allium vulgare & *sativum*, J. B.

Allium sativum multifidum, Cord. Hist.

En François, *Ail*.

Est une plante dont les feuilles sont longues & différentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne sont point fistuleuses, mais approchantes en figure, de celles du gramin; il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, ronde, unie, portant en son sommet une grosse tête sphérique, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle se rompant par la maturité, laisse paroître des fleurs disposées comme en bouquet; & composées chacune de six feuilles rangées en rond, blanches.

Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits relevez chacun de trois coins, & se divisant en trois loges remplies de semences presques rondes; la racine est une bulbe presque ronde, composée de quelques tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin, lesquelles envelopent plusieurs tubercules charnus, oblongs, pointus, d'une odeur forte, & d'un goût âcre: on appelle vulgairement ces tubercules *côtes* ou *gouffes d'ail*. Les Espagnols & les Gascons en mangent avec du pain. Sous cette bulbe sont attachées plusieurs fibres blanches qui affermissent la plante dans la terre; on la cultive en Espagne, en Gascogne, & aux autres pays chauds. On se sert en Medecine du fruit & de la racine de l'Ail. Ils contiennent beaucoup de sel volatil, acide, piquant, médiocrement d'huile & de phlegme.

Ils sont incisifs, atténuaus, ils chassent les vents, ils excitent l'urine, ils poussent la pierre du rein & de la vessie après l'avoir brisée; ils consomment les viscositez de l'estomac, ils excitent l'appetit, ils résistent au mauvais air étant pris intérieurement. On les emploie aussi extérieurement, car étant pilez on les applique aux poings dans le temps du frisson, ou au commencement de l'accès d'une fièvre intermittente: ils sont bons aussi pour consumer les cors des pieds, étant écrasés & appliqués dessus.

L'eau dans laquelle l'Ail a trempé casse les verres à boire qu'on fringue dedans, comme fait l'eau dans laquelle on a lavé du persil, ce qui ne peut arriver que par une qualité très-pénétrante de son sel.

Les Roquemboles qu'on appelle Echallottes d'Espagne, sont les fruits des Aulx qu'on cultive en Espagne.

A L N U S.

Alnus, Brunf. Trag. Matth. Dod.

Alnus vulgaris, Clus. Hist. J. B.

Alnus rotundifolia glutinosa viridis, C. B. Pit. Tournefort.

Amedanus, Crescentio.

En François, *Aune*.

Est un arbre de grosseur mediocre, droit; son tronc est couvert d'une écorce raboteuse, fragile, noirâtre; son bois est mou, pliant, rougeâtre, léger, se corrompant assez aisément sur la terre, mais étant comme incorruptible dans l'eau; d'où vient que l'on s'en sert préféablement à tous les autres bois pour les fondemens des bâtimens qu'on fait dans les eaux: ses branches sont moëlleuses, tendres, couvertes d'une

écorce grise en dehors, jaunâtre en dessous, d'un goût amer, ingrat, accompagné d'astringtion: ses feuilles ressemblent à celles du Coudrier, mais elles sont plus rondes, dentelées autour, vertes, luisantes, visqueuses: les chatons sont composés de plusieurs pelotons de fleurs attachées à un filet, chaque fleur est à quatre feuilles, mais ces fleurs ne laissent rien après elles. Les fruits naissent sur le même pied de l'Aune dans des endroits separez des chatons: ce sont de petites pommes écailleuses, grosses environ comme une meure, rougeâtres: elles s'ouvrent en plusieurs paquets d'écaillés; & elles laissent voir dans les fentes quelques semences aplaties, rougeâtres: ce fruit est amer & acerbe, mais sa semence est insipide au goût. Cet arbre croît aux lieux aqueux, marécageux; on se sert de son écorce pour teindre les cuirs en noir. Il contient beaucoup d'huile, peu de sel presque tout fixe.

Ses feuilles sont résolutes étant écrasées & appliquées sur les tumeurs; elles arrêtent & temperent les humeurs enflammées: on s'en sert en décoction pour laver les pieds des voyageurs afin de les délasser, & l'on en frotte les bois des lits pour faire mourir les puces.

Son écorce & son fruit sont astringens, rafraîchissans, propres pour les inflammations de la gorge étant employez en gargarisme.

* *Alnus*, quod amne alatur.

A L O E.

† *Aloë*, vel *Aloës*, est le suc épais d'une plante portant le même nom, qui croît à différentes hauteurs suivant le terroir & le climat où elle naît; on en trouve en Espagne & en plusieurs autres pays chauds, quelques-uns qui égalent en hauteur & en grosseur les grands arbres.

L'espece la plus ordinaire est appelée

Aloë Americana, J. B. Pit. Tournefort, Dod. Pempt.

Aloë vulgaris, C. B.

Ses feuilles sortent de sa racine, longues, larges, fort épaisses, charnues, fermes, crénelées, piquantes par leurs bords, tranchantes, grasses, pleines de suc: il s'élève de leur milieu une grosse tige qui soutient en sa sommité des fleurs blanches découpées profondément en six parties; il leur succede des fruits oblongs & comme cylindriques, divisez chacun dans sa longueur en trois loges remplies de semences plates. Sa racine a la figure d'un gros pieu fiché en terre. Toute la plante a un goût extrêmement amer; elle croît aux pays chauds, comme en Perse, en Egypte, en Arabie, en Amerique, en Espagne.

Quelques Naturalistes on dit que la plante de l'Aloës ne fleurissoit que de cent en cent ans; que quand sa fleur s'ouvroit, il se faisoit un grand bruit comme d'un coup de pistolet, & qu'alors la tige s'élevoit tout d'un

* De la Duquerie.

† V. Pl. I. fig. 14.

A L.

d'un coup, & croissoit prodigieusement en peu de tems. Cette opinion n'a pas été confirmée à Paris dans le Jardin du Roi; au contraire, on a vu fleurir des Aloës sans qu'il se soit fait aucun bruit: on peut dire que ce qui n'est point arrivé sous nôtre climat tempéré, peut arriver en des especes de grand Aloës sous des climats chauds; mais nous n'avons pas assez d'apparences ni de preuves touchant ce prétendu fait pour y ajouter foi.

On divise l'Aloës en trois especes; en Aloës succotrin, en Aloës hepaticque, & en Aloës cabalin.

Le premier est appelé en Latin, *Aloës Succotorina*, ou *Succotrina*, parce qu'on en tiroit autrefois beaucoup de l'Isle de Socotra, c'est le plus beau & le meilleur de tous; il est net, de couleur noire ou brune, luisante en dehors, citrine en dedans, friable, résineux, assez léger, fort amer au goût, d'une odeur désagréable, devenant jaune quand on le pulvérise; on le tire par des incisions qu'on fait à la plante, en une liqueur laquelle on met épaisir au Soleil.

Le second est appelé en Latin, *Aloës hepatica*, à cause qu'étant rompu, il a la couleur du foye: il ne diffère du succotrin qu'en ce que sa couleur est plus obscure, mais on confond ordinairement ces deux especes d'Aloës, & l'on prend l'une pour l'autre.

Le troisième est appelé en Latin, *Aloës caballina*, parce qu'on ne s'en sert que pour les maladies des chevaux: c'est le plus grossier, le plus terrestre & le moins bon de tous. Pour le tirer on pile la plante, & l'on en exprime le suc à la presse; on fait ensuite épaisir ce suc au Soleil ou sur le feu jusqu'à une consistance solide. Il est fort noir, compacte & pesant.

L'Aloës contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Il est fort purgatif, il rarefie le sang, il excite les mois aux femmes & les hémorrhoides, il purge l'estomac en le fortifiant, pourvu qu'on le prenne en mangeant; car si on le met dans un estomac vuide, il y cause beaucoup de tranchées, & il purge peu, il est propre pour tuer les vers & pour les purger; il déterge, il dessèche, il consolide les playes, il atténue & dissout les humeurs pituiteuses & gypseuses; il résiste à la corruption étant appliqué extérieurement.

Aloës, ex ἀλός, mare, parce que cette plante croît proche des bords de la Mer.

A L O S A.

Alosa, sive *Clupea*, en François, *Alose*, est un poisson de mer qui passe souvent dans les rivières; il croît jusqu'à la grandeur du saumon, il est couvert d'écailles grandes; minces & faciles à détacher; sa tête est comprimée vers le haut de son corps, son museau est pointu, il n'a point de dents; il paroît au haut de sa tête, sur les yeux, un os ou une écaille de chaque côté, luisante & resplendissante; sa langue est noire, son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtes & son ventre sont argentins. Ce poisson ai-

A L.

19

me le sel; il est délicieux à manger; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Quand l'Alose n'est pas bien fraîche, elle a un goût un peu acre qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

On trouve dans la tête de l'Alose un os pierreux, qui est apéritif & propre pour la pierre, pour la gravelle, pour absorber les acides; car il est alkali.

L'estomac de l'Alose desséché & réduit en poudre est propre pour fortifier l'estomac, étant pris par la bouche.

Alosa ab alendo, parce que ce poisson est fort nourrissant.

A L S I N E.

Alfine, en François, *Morgeline*, est une plante dont il y a un grand nombre d'especes; je ne décrirai que celle qui est la plus usitée en Medecine: on l'appelle

Alfine media, C. B. Tournef.

Alfine major, Fuch.

Alfine minor, Dod.

Alfine vulgaris, sive *morsus galline*, J. B.

Morsus gallinae primum genus, Trag.

Hippia minor, Cord. Hist.

Elle pousse plusieurs petites tiges menues, rondes, nouées, rameuses, se couchant & s'étendant à terre; ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le long des tiges, les fleurs sont petites à plusieurs feuilles, disposées en rose, blanches, soutennues par un calice à cinq feuilles; quand cette fleur est passée, il lui succede un petit fruit membraneux, qui renferme des semences menues, presque rondes, rougeâtres ou brunes; sa racine est menue, fibreuse: cette plante croît par tout, dans les jardins, dans les vignobles, aux lieux ombrageux, les oiseaux en mangent; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elle est humectante, rafraichissante, adoucissante, épaississante, elle arrête les flux d'hémorrhoides, & elle en apaise les douleurs, étant prise en décoction & appliquée extérieurement.

Alfine, ab ἀλός, lucus, parce que cette plante aime les petits bois épais & les autres lieux ombrageux.

Morsus gallinae, parce que les poules en font friandes.

A L T H Œ A.

Althæa, Brunf. Matth.

Althæa vulgaris, Camer.

Althæa, sive *bismalva*, J. B.

Althæa ibiscus, Dod.

Althæa Dioscoridis & Plinii, C. B.

Malva sylvestris prima, Cæf.

Ibiscus, Lugd. Cast.

Bismalva, Ger.

C 2

Mal-

Malva, sive *Malva viscus*, Ang.

Malva palustris, Gefn. Hort.

En François, *Guimauve ordinaire*.

Est une espece de mauve ou une plante qui pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'environ trois pieds & demi, rondes, velues ou lanugineuses, creuses en dedans; ses feuilles sont faites comme celles de la mauve ordinaire, mais plus longues, plus épaisses, pointues, dentelées autour, molasses, cotonneuses, blanchâtres; sa fleur est une cloche coupée en cinq parties jusques vers la base, de couleur blanche tirant sur la couleur de chair; il lui succede, quand elle est tombée, un petit fruit plat, & arondi en forme d'une petite pastille, comme en la mauve; dans ce fruit se forment des capsules qui renferment chacune une semence ayant ordinairement la figure d'un petit rein, sa racine est longue, grosse comme le poulce, ronde, bien nourrie, mucilagineuse, divisée en plusieurs branches, blanche en dedans: elle croît aux lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel; il y en a de plusieurs especes.

Elle est émolliente, humectante, adoucissante, pectorale, aperitive, propre pour les maladies des reins, de la vessie, pour la toux, pour les acrez qui descendent de la poitrine, pour les ardeurs d'urine, pour la colique néphretique.

Althea, ab *althein*, *mederi*, parce que cette plante est propre à soulager plusieurs sortes de maladies.

Bismalva, comme qui diroit mauve plus charnuë du double que la commune, & qui a le double de ses qualitez.

A L U C O.

Aluco, Bellon. Aldrov. Jonst. Est une espece de hibou ou un oiseau de rapine nocturne, dont il y a de différentes grandeurs; car les uns sont gros comme un chapon, & les autres comme un pigeon; leur couleur est plombée & marquetée de blanc: leur tête est grosse, sans oreilles, couronnée de plumes, leur bec est blanc, leurs yeux sont grands, noirs, paroissant enfoncés à cause de beaucoup de petites plumes qui les environnent; leurs jambes sont couvertes de plumes blanches; leurs pieds sont velus & armez d'ongles longs, forts & aigus: ils habitent les édifices ruinez, les tours, les cavernes, les creux des vieux chênes; ils rodent la nuit dans les champs; ils vivent de rats, de pies & d'autres petits oiseaux; ils ont la gueule si grande qu'ils avalent des morceaux gros comme un œuf à la fois; leur cri est effroyable: ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Leur sang est bon pour l'asthme étant desséché, pulverisé & pris par la bouche, la dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules; son cerveau est propre pour aglutiner les playes.

A L U M E N.

Alumen, en François, *Alun*, est un sel acide minéral tiré d'une espece de pierre dure de différentes grosseurs & couleurs, qui se trouve dans des carrieres en

France, en Italie, en Angleterre: on calcine cette pierre, puis on la met dans des fosses, où l'on l'arrose trois fois par jour pendant un mois, afin que les parties s'en dilatent, & l'on en tire ensuite l'Alun par des lotions, filtrations & congelations, comme on tire le salpêtre; il y en a de plusieurs especes, l'Alun de Rome, l'Alun de roche, l'Alun de sucre.

Alumen, ab *alun*, *salsugo*, *saumure*, parce que l'Alun étant dissout dans une liqueur, a un goût approchant de celui de la saumure.

L'Alun de Rome ou de Civitavecchia, appelé en Latin *Alumen Romanum*, est un sel en pierres de gros-fleur mediocre, rougeâtres, transparentes en dedans, d'un goût acide styptique: on l'employe extérieurement pour arrêter le sang; on en mêle dans les gargarismes, pour les inflammations de la gorge; on s'en sert pour nettoyer les dents; on en fait dessécher ou calciner sur le feu pour le priver de son phlegme, puis on l'appelle *Alumen ustum*, & en François *Alun brûlé*, il est échaotique, on s'en sert pour consumer les chairs baveuses, & les excroissances, pour ouvrir les chancre.

L'Alun de roche ou de glace, ou Alun blanc, ou Alun d'Angleterre, & en Latin *Alumen rupeum*, est un sel en pierres grosses, grandes, claires, blanches, transparentes comme du crystal, lesquelles on apporte d'Angleterre: cet Alun a les qualitez du précédent; mais il n'est pas si employé en Medecine, parce qu'il est moins fort; les Monnoyeurs & les Teinturiers s'en servent, il rend la teinture claire, vive & durable.

L'Alun de sucre, appelé en Latin *Alumen succarinum*, est une composition faite avec l'alun de roche, des blancs d'œufs & de l'eau de rose cuits ensemble en consistance de pâte, laquelle on forme, pendant qu'elle est encore chaude, en petits pains de sucre gros comme le poulce, qui s'endurcissent en refroidissant, on s'en sert pour les fards; son nom vient de sa figure.

Alumen catinum, est la soude ou la cendre du Kali calcinée; ou la cendre gravelée, ou quelque autre cendre, ou sel alkali tiré des vegetaux: on l'appelle *catinum*, parce qu'on le fait dessécher dans un plat ou dans une écuelle.

ALUMEN PLUMEUM VERUM.

Alumen plumeum.

Alumen trichites, Diosc. Plinii.

Alumen scissile.

Flos Aluminis.

En François, *Alun de plume*.

* Est un sel minéral formé en petite plante haute de deux ou trois poulces, composée d'un grand nombre de beaux filaments droits, très-blancs, cristallins, resplendissants, ramassez les uns proche des autres en touffe cylindrique, mais se separant aisément, soutenus par une racine grosse comme une noisette, brute & moins blanche que la plante. Cet alun se trouve

* V. Pl. I. fig. 15.

en

A L.

en Egypte, en Macedoine, aux Isles de Sardaigne, & de Melo; son origine vient d'une liqueur blanche, laiteuse & alumineuse de la terre, qui se trouvant naturellement ramassée en certains lieux commodes ou bien disposés, s'y congèle peu à peu, s'y cristallise, & s'y eleve, de maniere qu'elle paroît plutôt une vegetation qu'une cristallisation. Ce véritable Alun de plume se fond dans la bouche, & a un goût doux & astringent, approchant de celui du sel de Saturne, mais moins fort.

Il est déterif & astringent, propre pour raffermir les dents, pour les ulcères de la gorge & de la bouche, étant employé en gargarisme; pour les demangeaisons, pour empêcher ou moderer l'odeur qui vient de la sueur des aisselles, des pieds, étant dissout dans de l'eau de morelle, & appliqué avec un linge sur la partie.

Cet Alun de plume est le véritable; mais il est très-rare: on n'en trouve que dans les cabinets des curieux; celui qui porte ce nom communément, & qu'on trouve chez tous les Droguistes, est une espece de talc filamenteux, doux au toucher, ressemblant à la pierre d'Amiante, mais beaucoup plus court, de couleur blanche, verdâtre, luisante; il naît dans les mines de Negrepoint; il ne se dissout point dans l'eau comme fait le véritable alun de plume; la calcination en est difficile; car il ne s'enflamme ni ne se consume au feu ordinaire, il n'y a que le Soleil réfléchi par le miroir ardent qui soit capable de le mettre en fusion. Quelques Chymistes le font servir de mèche pour les feux de lampe, mais cette mèche s'éteint souvent: il excite des demangeaisons, & même des ampoules étant appliqué sur la peau, parce que le duvet dont il est rempli, y entre insensiblement; on guerit ce mal en le frottant d'huile, parce que les liqueurs onctueuses amolissent ou émoussent la force des petites pointes qui composent ce duvet.

Alumen plumbeum, parce que cette espece d'alun ressemble en quelque façon aux franges d'une plume.

Alumen scissile, parce que cet alun est facile à couper & à diviser.

Flos Aluminis, parce que ce véritable Alun, par sa figure, par sa pureté, & par sa beauté, ressemble à une fleur.

Alumen trichites, quasi capillare, parce que les parties de cet Alun sont déliées comme les poils d'une chevelure.

A L Y S S O N.

Alysson incanum montanum luteum, P. Tournefort, sive *Tolassi montanum luteum*, J. B. est une plante dont les feuilles sont oblongues, blanches principalement en bas, rudes au toucher; ses tiges s'elevent presque à la hauteur d'un pied, cendrées, garnies de beaucoup de fleurs à quatre feuilles, disposées en croix, d'une belle couleur jaune; quand la fleur est passée il paroît un fruit assez petit & aplati, relevé en bossette, divisé selon sa longueur en deux loges, remplies de quelques semences menues, rondes; sa racine est longue, ligneuse, se divisant & s'étendant beaucoup; elle croît aux lieux montagneux.

A M.

21

Elle est estimée aperitive & propre contre la rage.
Alysson, ex ἀλύνω, rabie afficior, parce que cette Plante est estimée bonne contre la rage.

A M A R A N T H U S.

Amaranthus, Matth. parvus, Cam.

Amaranthus vulgaris, Tab.

Amaranthus Plinii minor, Gef. Hort.

Amaranthus communis minor, Eid. Col.

Amaranthus spicatus, Eyst.

Flos amoris, Germ.

Amaranthus purpureus, Fuch. Tur.

Amaranthus simplicifolius panicula, C. B.

Amaranthus angustifolius, Lugd.

Circea, Trag.

En François, *Amarante*, ou *Passé-velours*, ou *Fleur de jalousie*.

Est une Plante belle & réjouissante à la vue; elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, de couleur approchant du purpurin; ses feuilles sont faites comme celles de la blette, mais plus pointues & plus unies, d'un vert brun, rougeâtres par les bords, d'un goût fade; ses fleurs sont belles, de couleur d'écarlatte, disposées en épi, composées chacune de plusieurs feuilles rangées en rond les unes proche des autres: il se forme dans leur milieu un petit fruit membraneux ayant la figure d'une boîte, & s'ouvrant en travers comme une boîte à favonettes: ce fruit renferme de petites semences presque rondes, nettes, unies, noires, luisantes: sa racine est grosse, succulente comme celle de la blette, d'un rouge blanchâtre: on la cultive dans les jardins, il y en a de beaucoup d'especes.

Elle est humectante, rafraichissante, aglutinante; propre pour arrêter ou moderer les pertes de sang prise en décoction; mais on ne s'en sert gueres en Médecine.

Amaranthus vient des mots Grecs ἀμάραντος, fleur, & μαλαίω, je me flétris, & de la particule privative α, comme qui diroit une fleur qui ne se flétrit point.

A M B A R E.

Ambare Indica, Garc. Acoft. Trag.

Ambares, Cast.

Arbor Indica, foliis juglandis, fructus nucis magnitudine, C. B.

Est un arbre des Indes grand & gros, dont les feuilles sont grandes comme celles du noyer, d'un verd un peu plus clair, parsemées de plusieurs veines ou nerfs qui les embellissent beaucoup; ses fleurs sont petites, blanches; son fruit est gros comme une noix, vert au commencement, ayant une odeur forte & un goût apre; mais en meurissant il acquiert une couleur jaune, une odeur agréable & un goût aigrelet, plaisant; il est rempli d'une moëlle cartilagineuse & dure, entretissée de plusieurs petites nervures; on le confit avec du sel & du vinaigre.

C 3

II

Il excite l'appetit, il précipite la bile.

On a nommé cet Ambre *Ambare*, à cause de la bonne odeur de son fruit, comme qui diroit, sentant l'ambre.

A M B I A.

Ambia, Monard. est un Bitume liquide jaune, dont l'odeur approche de celle du Tacamahaca; il coule d'une fontaine située aux environs de la mer dans les Indes.

Il est resolutif, fortifiant, adoucissant; il guerit les dattres, la gratelle; on s'en sert pour les humeurs froides; il a les mêmes propriétés que les gommés de Caragne & de Tacamahaca.

A M B R A.

Ambra grisea.

Ambarum griseum.

Ambra cineritia.

En François, *Ambre gris.*

Est une matière précieuse, sèche, presque aussi dure que de la pierre, légère, opaque, grise, odorante, qui se trouve en morceaux de différentes grosseurs, flottant sur les eaux en divers endroits de l'Océan, comme vers les côtes de Moscovie & de Russie, & particulièrement aux rivages de la mer Indienne; il y en a des pièces d'une grosseur prodigieuse, & l'on dit qu'en l'année 1694. on en porta une en Hollande qui pesoit 182. livres.

Les Naturalistes ont été fort partagés sur l'origine & la nature de l'Ambre gris: les uns veulent que ce soit une écume de la mer qui a été desséchée & durcie peu à peu par les rayons du Soleil: les autres disent que c'est une écume de veaux marins condensée: les autres prétendent que ce soit un baume qui découle liquide par les fentes de certains rochers dans la mer, & qui se corporifie & s'endurcit par le mélange de l'eau salée: les autres croient que c'est un bitume ou une graisse de la terre, qui ayant été liquifiée par des feux souterrains ou par le Soleil, a coulé dans la mer, où elle s'est perfectionnée insensiblement: les autres, que c'est un amas des excréments de plusieurs oiseaux qui vivent d'herbes odoriférantes dans les îles Maldives. Mais l'opinion la plus vraisemblable & la mieux reçue chez les Modernes, est que l'Ambre gris prend son origine d'un amas de rayons de cire & de miel que les abeilles font sur de grands rochers, qui sont aux bords de la mer des Indes: que ces rayons demeurant long-tems exposés au Soleil, s'y cuisent, s'y confondent & y changent de forme: qu'ensuite se détachant d'eux-mêmes; ou par l'effort des vents, ou par l'élevation des vagues, ils tombent dans la mer, où ils reçoivent une nouvelle élaboration & une perfection par l'eau marine & par l'agitation des flots, pour être réduits en Ambre gris tel que nous le voyons.

Ce sentiment est confirmé par plusieurs expériences. Premièrement, quelques-uns assurent avoir vu une pièce d'Ambre gris qui étoit moitié ambre & moitié

cire, parce qu'elle n'avoit pas reçu toute la cuisson requise pour être perfectionnée.

En second lieu on a pêché quelquefois de grosses pièces d'Ambre gris où l'on a trouvé au milieu de leur substance en le rompant, des rayons de cire & de miel, parce qu'elles n'avoient pas atteint à une entière perfection.

En troisième lieu, si l'on fait dissoudre de l'Ambre gris dans de l'esprit de vin, on trouve au fond du vaisseau une substance épaisse semblable à du miel.

On doit choisir l'Ambre gris, bien net, bien sec, léger, marqué en dedans de petites taches noires, d'une odeur douce & agréable; il faut éviter celui qui est humide, molasse, sale; il contient beaucoup de soufre exalté & un peu de sel volatil; il n'a pas beaucoup d'odeur pendant qu'il est en masse, mais quand il est pulvérisé & mêlé avec d'autres drogues, ses principes se rarefient & s'étendent en sorte qu'il répand une odeur très-suave, très-douce & très-agrable: on le nomme *Ambra cineritia*, parce qu'il a une couleur de cendres.

Il fortifie le cerveau, le cœur, l'estomac, il excite de la joye, il provoque la semence, il résiste au venin: la dose est depuis demi grain jusqu'à quatre grains; on s'en sert dans les parfums pour les hommes, il excite des vapeurs aux femmes.

On trouve quelquefois chez les Droguistes un Ambre blanc qui diffère de l'Ambre gris, non seulement en couleur, mais en ce qu'il est moins fort; il sert pour les mêmes usages.

On trouve encore un Ambre noir qui n'est point en usage en Médecine, mais qui est employé par les parfumeurs.

Ambra est un nom Arabe, on l'appelle en Grec *ἀμβρα*.

A M B R O S I A.

Ambrosia, Dod. Pit. Tournef.

Ambrosia sativa hortensis, Lob.

Ambrosia maritima, C. B.

Ambrosia quibusdam, J. B.

Conyza Hippocratis, Ang.

Arthemisia monoclona, Eid.

Herba vinosa, Gesn.

En François, *Ambrosie*.

* Est une Plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'environ un pied, se divisant en plusieurs rameaux en forme d'un petit arbrisseau: les feuilles sont découpées comme celles de l'Absinte, blanchâtres; ses fleurs sont rangées le long des rameaux; chacune d'elles est un bouquet à plusieurs fleurons jaunâtres, qui ne laissent aucune semence après eux: ses fruits naissent sur les mêmes pieds des fleurs, mais séparément; ils ont la figure d'une masse d'arme, & ils renferment chacun une semence oblongue, noirâtre: la racine est longue comme la main, ligneuse, menue. Toute la plante rend une odeur suave & un goût aromatique un peu amer, mais agréable. On cultive cette plante.

* V. Pl. I. fig. 16.

plante dans les jardins : elle contient beaucoup d'huile exaltée, peu de sel & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau ; elle arrête les fluxions, elle resout, elle fortifie ; on s'en sert intérieurement & extérieurement.

Ambrosia, à *βρώσιμος*, *cibus*, & *Θεία*, *Deus* : comme qui diroit viande des Dieux ; car on croyoit autrefois que les Dieux se nourrissoient d'Ambrosie.

A METHYSTUS.

Amethystus, en François, *Ameriste*, est une pierre précieuse, dure, belle, luisante, transparente, dont il y a plusieurs especes : les unes sont blanches, les autres rouges, les autres violettes ; elle vient des Indes : on prétend qu'elle empêche l'ivresse, étant portée au doigt, ou broyée & prise par la bouche ; mais ces vertus sont imaginaires.

Elle est propre pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les acides qui sont en trop grande quantité dans l'estomac, comme font les autres matieres alkalines.

Amethystus, *ab a privativo*, & *μέθης*, *vinum aut ebrietas* ; parce que cette pierre, dit-on, empêche qu'on ne s'enivre.

A MIANTUS.

* *Amiantus*, *Asbeston*, *Asbestos lapis*, en François, *Amiante*, est une pierre ou une matiere minerale, espece de talc, qui ressemble si bien à l'alun de plume ordinaire, que plusieurs ont confondu l'un avec l'autre, croyant que c'étoit une même chose. Elle se trouve en deux formes bien différentes ; car l'une est en filamens semblables à ceux de l'alun de plume, mais beaucoup plus longs : on appelle cette espece Lin incombustible ; l'autre est en pierre brune ou noire, dure, mais s'étendant sous le marteau.

Les Anciens filoient l'Amiante, & en faisoient des toiles incombustibles, qui entr'autres usages, servoient à envelopper les corps morts qu'on vouloit brûler pour en conserver les cendres ; les corps brûloient, & la toile demouroit entiere. L'Amiante se trouve vers les Pyrenées dans des carrieres.

Si par curiosité on la met au feu, ses filamens les plus déliés se gresseront & se fondront, mais le feu ordinaire ne fera aucune impression dans le reste de la matiere, il faut une chaleur plus forte pour la pénétrer ; si l'on l'expose au Soleil par le miroir ardent, elle se mettra en fusion dans le moment, & il s'en fera un verre.

On trouve de l'Amiante dans la vallée de Campan aux Pyrenées, il y croît en maniere de plante sur des marbriers jusqu'à la hauteur d'environ deux pieds : cette matiere est blanche, luisante, argentine, elle peut être rouïe dans de l'eau comme le chanvre, on en retire une espece de filasse longue, douce au toucher, encore plus belle & plus blanche qu'auparavant, & qui résiste au feu.

On en separe aussi une portion la plus grossiere, la

* Voyez Pl. II. fig. 1.

plus courte, la moins luisante, & la moins belle qui ressemble assez à du coton ; on peut filer ces filasses & en faire des toiles incombustibles plus ou moins belles suivant la pureté de la matiere qu'on y a employée.

On employe l'Amiante dans quelques remedes ; on croit qu'il résiste au venin, qu'il guerit la galle, & qu'il est deterisif : mais je n'y crois aucune vertu.

Amiantus, *Græcè ἀσβεστός*, *ab a privativo* & *μᾶλιστα*, *contamino* ; parce que cette pierre n'est point altérée par le feu.

Asbeston, *Asbestos*, id est, *inextinguibilis*, *ab a privativo* & *σβέννωμι*, *extinguo*, parce que cette matiere demeure dans le feu comme éteinte & ne s'enflamme point.

A M M I.

* *Ammi*, *vel Semen ammeos*, est une semence menue, presque ronde, ressemblante à des grains de sable, grise brune, de goût & d'odeur aromatique, approuchant de l'origan ou du thim : la meilleure nous est apportée d'Alexandrie ou de Candie, où elle croît à une plante assez haute, rameuse, appelée *Ammiselinum*, Tab. seu *Ammi vulgare*, Dod. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Aneth. Ses rameaux portent en leurs sommitez des mouchets garnis de petites fleurs blanches, après lesquelles se forment les semences ; la racine est grosse : on en cultive en France, mais la semence qui en vient n'est pas si bonne que celle de Candie.

On doit choisir la semence d'Ammi la plus recente, la mieux nourrie, la plus nette, la plus odorante, d'un goût un peu amer. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elle est incisive, aperitive, hysterique, carminative, cephalique ; elle résiste au venin : c'est une des quatre petites semences chaudes.

Ammi, *ab ἀμμος*, *arena*. Ce nom a été donné à cette plante, à cause de sa semence qui ressemble à des grains de sable.

A M M I T E S.

Ammites, *sive Ammonites*, est une pierre sablonneuse qui se trouve de différentes grosseurs ; car il y en a qui sont du moins aussi grosses que des noix, d'autres comme des pois, d'autres comme des oboes, d'autres comme des semences de pavot ou de millet. Ces petites pierres ressemblent à des œufs de poisson ; on les appelle les unes *Cenchrites*, les autres *Meconites*. Celles qui sont grosses comme des pois, sont apellées par quelques-uns *Bezoard mineral*, parce qu'elles sont formées par écailles ou petites lames comme le Bezoard, & qu'elles sont de la même couleur luisante, ou un peu plus rougeâtres ; elles naissent sur des montagnes, proche de Berne en Suisse ; elles se remettent facilement en sable dont elles sont composées.

Ammites, *ex ἀμμος*, *arena*, parce que cette pierre est sablonneuse.

A M.

* V. Pl. II. fig. 2.

Ammochrysus, est une pierre quelquefois assez dure, mais qui ordinairement se pulvérise entre les doigts comme en sable; sa couleur est tantôt rouge, tantôt jaune entremêlée de paillettes de talc de couleur d'or, en sorte qu'on diroit qu'il y auroit dedans de la poudre d'or. On trouve cette pierre dans la Bohême & en plusieurs autres lieux: elle ne sert que pour mettre sur l'écriture.

Ammochrysus ex ἀμμος, arena, & χρυσός, aurum, comme qui diroit, sable d'or.

AMMONIACUM GUMMI.

* *Ammoniacum gummi*, vel *Gummi hammoniacum*, sive *Gutta Ammoniaca*, en François, Gomme Ammoniac, est une gomme jaunâtre par dehors, blanche par dedans, d'une odeur désagréable, approchant de celle du galbanum, d'un goût tirant sur l'amer; elle découle en larmes blanches des branches & de la racine incisées d'une espèce de ferule, appelée en Latin *serula ammonifera*, qui croît abondamment dans les sables de la Libye, & principalement aux environs du lieu, où étoit autrefois le Temple & l'Oracle de Jupiter Ammon; quelques-uns appellent cette plante *metopion*, à μετόπι, trans, & ὀπή, foramen, à cause qu'elle est fort poreuse.

La meilleure Gomme Ammoniac est en belles larmes nettes, figurées comme celles de l'Oliban, sèches, blanches, cassantes, s'amollissant au feu, se réduisant facilement en poudre blanche, d'un goût un peu amer, d'une odeur désagréable.

On en vend aussi chez les Droguistes, en masse, mais elle est chargée de beaucoup de graines de l'arbre & d'autres impuretés. On employe celle-là dans les emplâtres; il faut choisir la plus chargée de larmes, & la moins sale.

La Gomme Ammoniac contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil, peu de phlegme & de terre.

Elle amollit, elle aténue, elle digère, elle resout, elle est apéritive, elle est propre pour les duretés de la rate, du foye, du mésentère; elle leve les obstructions; elle excite les mois aux femmes; on l'employe extérieurement & intérieurement.

Ammoniacum, ab ἀμμος, arena, parce que l'arbre d'où découle cette gomme, croît dans les sables.

A M O M U M.

† *Amomum racemosum*, en François, Amome en grappe, est une coque ronde, grosse comme un gros raisin, & disposée de même en grappe, de couleur blanchâtre, fragile, contenant des grains purpurins presque quarrés, joints ensemble en rond, mais néanmoins séparés par de petites membranes fort minces, d'un goût acre & mordicant, d'une odeur fort pénétrante. Cette coque n'a point de queue, mais elle est jointe & comme collée avec plusieurs autres, con-

* V. Pl. II. fig. 3.

† Ibid. fig. 4.

tre un nerf longuet en forme de grappe, d'où vient qu'on l'appelle *Amomum racemosum*: il nous est apporté des grandes Indes, ordinairement en coques, mais rarement en grappes; il croît à un arbrisseau dont le bois est tortu, rougeâtre, odorant, les feuilles longues, étroites, les fleurs blanches.

On doit choisir l'Amome le plus récent, le plus gros, assez pesant & rempli de grains bien nourris, de couleur purpurine, odorans, acres au goût; il en faut séparer la coque blanchâtre qui n'est bonne à rien, afin d'avoir les grains purs & nets; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée.

Il incise, il digère, il résiste au venin, il chasse les vents, il fortifie l'estomac, il donne de l'appétit & de la vigueur, il provoque les mois aux femmes.

* *Amomum*, quasi ἀμμος, seu irreprehensibilis & praestans.

Toutes les fois qu'on voit dans les Recettes *Amomum*, il faut entendre *Amomum racemosum*, dont on vient de donner la description: mais on appelle encore *Amomum* plusieurs autres petits fruits, comme *Amomum falsum* seu *Pseudoamomum*. Gef. Hort. C'est un petit fruit noir, ou une espèce de groseille grosse comme les grains de genièvre, qui croît à un groseilier appelé *grossularia non spinosa fructu nigro*, C. B. sive *ribes nigrum*, Dod. Il n'est point en usage en Médecine.

Amomum Plinii, c'est un fruit rouge, gros comme une petite cerise, qui naît à un arbrisseau fort commun dans les jardins & sur les boutiques des Apotiquaires; il n'a point d'usage en Médecine.

Ce que les Anglois appellent *Amomi*, & les François, *Poivre de la Jamaïque*, est le fruit du bois d'Inde, dont il sera parlé en son lieu.

Le petit fruit que les Hollandois & les Portugais appellent *Amomum*, & les François, *Poivre de Thèvet*, est rond, gros comme du poivre, & quelquefois plus gros, ridé, de couleur rougeâtre, portant à un de ses bouts comme une petite couronne, d'une odeur & d'un goût de girofle, un peu acre & aromatique. Il a aussi la vertu du girofle. On n'y trouve pas toujours sa petite couronne attachée; car elle s'en sépare aisément pendant le transport.

Quelques-uns l'appellent petit girofle rond; on en trouvera la description dans le second Tome de l'Histoire des Plantes de Jean Bauhin, page 194. sous le nom de *Amomum quorundam odore caryophylli*. Il croît dans les Indes.

A M P E L I T I S.

Ampelitis, sive *Pharmacitis*, en François, Terre Ampelitis, ou Pierre noire, est une terre fort bitumineuse, noire comme du jais, se séparant par écailles, & se réduisant facilement en poudre: on la tire d'une carrière proche d'Alençon; il y en a de deux sortes, une tendre & l'autre dure; elle contient beaucoup de soufre & de sel; en vieillissant elle se pulvérise d'elle-même, & l'on en tire du salpêtre.

Elle

* De la Duquerie.

A M.

Elle est propre pour tuer les vers étant appliquée sur le ventre: elle teint les cheveux en noir.

Quelques-uns l'appellent Terre à vigne, parce qu'étant dans les vignobles, elle tue les vers qui montent aux vignes.

On l'appelle *Pharmacitis* à *Φάρμακον*, *medicamentum*, parce qu'elle sert de remède.

AMPHISBÆNA.

Amphisbana, vel *Amphicephalos*, *Æliani*, Nicand. Plin. Jonst. est une espèce de serpent menu, long d'environ un pied & demi, ayant la queue si courte, qu'on a peine à la distinguer d'avec sa tête, d'où vient que plusieurs Auteurs ont dit qu'il avoit double face, une à chaque bout: sa couleur est blanche, luisante, parsemée de taches rougeâtres; ses joues sont si grosses, qu'elles cachent ses yeux; ce qui le fait croire aveugle. On le trouve en l'île de Lemnos; sa morsure est dangereuse, on doit y faire les mêmes remèdes, qu'à celle de la vipère. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa chair, son foye, son cœur sont propres pour exciter la sueur, pour chasser les mauvaises humeurs par transpiration, pour résister au venin; on peut les préparer comme en la vipère.

Amphisbana ex ἀμφίς, utrinque, & *βασις*, gradior; parce qu'étant supposé que ce serpent a une tête à chaque bout, on a cru aussi qu'il commençoit à marcher ou ramper tantôt par un bout, tantôt par l'autre.

Amphicephalos ex ἀμφίς, utrinque, & *κεφαλή*, caput, parce qu'on a cru qu'il avoit une tête à chaque bout.

AMURCA.

Amurca, en François, *Feces*, ou *Lie d'huile*, est la résidence qui se fait au fond du vaisseau où l'on a mis l'huile d'olive nouvellement exprimée pour la laisser dépurée.

Elle est émolliente, adoucissante, résolutive, propre pour calmer la douleur de tête, étant appliquée sur le front, pour arrêter les fluxions.

Amurca vient du mot Grec *ἀμύργη*, qui signifie la même chose.

AMYGDALA.

Amygdala, en François, *Amande*, est le fruit d'un arbre appelé en Latin, *Amygdalus*, en François, *Amandier*, qu'on cultive dans les jardins. Ses feuilles sont longues, étroites, pointues, d'un goût amer agréable. Elles ressemblent si bien aux feuilles du Pêcher, qu'à peine peut-on les distinguer quand elles sont séparées des arbres, excepté qu'elles sont plus tenaces ou pliantes. Sa fleur est aussi fort semblable à celle du Pêcher, mais elle est plus blanchâtre, & point purgative. Il lui succède un fruit dur, ligneux, oblong, couvert d'une peau velue, verdâtre, charnue: il renferme une amande oblongue & aplatie, que tout le monde connoît.

A M. A N.

25

Il y a de deux espèces d'amandes; les amandes douces, & les amandes amères: elles sont égales en grosseur; il en vient de Barbarie, du Languedoc, de la Provence, de la Touraine; mais les plus belles & les plus estimées de toutes sont celles qui croissent dans le Comtat Venaissin près d'Avignon. Elles doivent être larges, & hautes en couleur.

L'Amande douce contient beaucoup d'huile, peu de sel & de phlegme.

L'Amande amère contient beaucoup d'huile, plus de sel que l'amande douce, peu de phlegme: c'est pourquoi l'huile d'amande amère se conserve plus long tems sans se rancir, que l'huile d'amande douce.

L'Amande douce est adoucissante, amolissante, aperitive, pectorale, restaurante; on s'en sert dans les émulsions, & dans plusieurs autres préparations de Pharmacie.

L'Amande amère est détersive & aperitive; on prétend qu'elle empêche l'ivresse, si on la mange immédiatement avant que de faire la débauche de vin: elle modère la douleur de tête, étant pilée & appliquée en frontal.

* *Amygdala dicta*, παρὰ τὰς ἀμύγας ἔχει, quod post viride putamen nucleos scarificatos ostendunt, & in bilucos dehiscant, quas τὰς ἀμύγας vocant.

AMYLUM.

Amylum, en François, *Amidon*, est une pulpe de froment amolie, tirée par le moyen de l'eau commune, & séchée. Pour la préparer, on fait amolir du froment en le laissant tremper chaudement dans de l'eau, puis l'en ayant séparé on l'écrase bien, on le passe par des cribles pour en séparer la peau ou le son; on le met par pains sécher au Soleil, puis on le rompt en petits morceaux, comme nous voyons l'Amidon chez les Droguistes: il se fait à Paris; il doit être très-blanc, net, en morceaux assez gros, friables; il contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel.

Il est pectoral, il épaissit & adoucit les serositez acres qui tombent du cerveau; il arrête le crachement de sang; il est propre pour les maladies des yeux.

L'Amidon est la base de la poudre à poudrer les cheveux. On en fait de l'empois blanc, en le mettant cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'il ait une consistance de colle fort claire: puis si l'on veut le rendre bleu, on y ajoute de l'émail bleu broyé: mais on lui donnera une couleur plus vive, si l'on y mêle tant soit peu d'alun & de suif de mouton.

Amylum ex a privativo, & *μόλη*, mela; parce qu'en faisant l'Amidon on tire la plus fine farine du froment sans l'aide de la meule.

ANACAMPSEROS.

Anacampseros, vulgò *Faba crassa*, J. B. Pit. Tournefort.

Telephium vulgare, C. B.

Telephium alterum, sive *crassula*, Dod.

D

* De la Duquesne,

C₂

Cotyledum alterum, Diosc. Col.
Scrofularia media vel tertia, Brunf.
Fabaria, Matth.
Acetabulum alterum, Cord. in Diosc.
Faba inversa, Ad. Lob.
Crassula, sive *Faba inversa*, Ger.

En François, *Orpin*. Reprise. *Jombarbe des vignes*. *Grassette*. Fève épaisse.

Est une plante qui croît à la hauteur d'un pied, ou plus haut: ses tiges sont droites, rondes, revêtues de feuilles épaisses & remplies de suc comme celles du Pourpier, mais plus longues, de couleur verte-pâle, souvent mêlées d'un peu de rouge, les unes crenelées en leurs bords, les autres entières, d'un goût fade, visqueux. Ses fleurs naissent aux sommets des tiges en gros bouquets, & presque en parasol, de couleur blanche ou purpurine: chacune de ses fleurs est à cinq feuilles disposées en rose; lesquelles étant tombées, il leur succede un fruit composé de plusieurs graines ramassées en manière de tête, & remplies de semences menues. Sa racine est glanduleuse, ou formée de plusieurs navets blancs, insipides au goût. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux, ombrageux: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elle est humectante, rafraîchissante, résolutive, déterfitive, vulnérable, consolidante, propre pour les hernies & pour effacer les taches de la peau.

ANACARDIUM.

* *Anacardium*, en François, *Anacarde*, est une espece de fève ou un fruit gros comme une petite châtaigne, ayant en quelque manière la figure du cœur d'un oiseau, d'où vient son nom: de couleur noire luisante, contenant une amande blanche. Il croît à un arbre des Indes, dont les feuilles sont presque rondes, & les fruits sont des gouffes semblables à celles de nos grosses fèves: elles contiennent ordinairement chacune deux Anacardes.

On doit choisir les Anacardes nouvelles, grosses, bien nourries: elles contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Elles rarefient & purgent la pituite; elles sont résolutives; elles recréent le cerveau; elles fortifient la mémoire étant prises en décoction.

Anacardium, à *naedia*, cor; parce que ce fruit a la figure d'un petit cœur.

ANAGALLIS.

Anagallis, en François, *Mouron*, est une plante dont il y a plusieurs especes; mais je ne parlerai que du commun qui est en usage dans la Médecine. On en fait deux especes, un mâle, & l'autre femelle. Le premier est appelé

Anagallis mas, Dod.
Anagallis terrestris, mas, Thal.
 † V. Pl. II. fig. 5.

Anagallis phoeniceo flore, C. B. Pit. Tournef.
Anagallis phænicea, mas, J. B.
Corchorus Crateva, Theophr. & Nicandri, Aug.

C'est une plante qui pousse plusieurs petites tiges tendres couchées par terre: ses feuilles sont petites, presque rondes, opposées le long des tiges deux à deux, d'un goût acré & amer. Ses fleurs sont en rosettes à cinq quartiers, de couleur rouge, attachées chacune à un pedicule longuet, menu, qui sort de l'aisselle des feuilles. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede de petits fruits spheriques membraneux, qui s'ouvrent en deux coques comme des boîtes à savonnettes, & qui sont remplies de semences menues, ordinairement anguleuses. Sa racine est blanche, fibreuse.

Le Mouron femelle est appelé

Anagallis fœmina, Dod.
Anagallis terrestris, fœmina, Thal.
Anagallis phænicea, foliis amplioribus ex adverso quaternis, Rati Synops. Pit. Tournef.
Anagallis cœruleo flore, C. B.
Anagallis cœrulea fœmina, J. B.

Il differe d'avec le précédent, en ce que ses feuilles sont plus grandes, & en la couleur de sa fleur qui est bleue, ou quelquefois blanche, mais rarement.

L'un & l'autre Mouron croissent dans les champs, dans les vignobles, dans les jardins; ils ont une même vertu; ils contiennent beaucoup de sel, modérément d'huile & de phlegme.

Ils sont déterfifs, vulnéraires, & propres contre la morsure du chien enragé, donnez interieurement, & appliquez exterieurement.

ANAGYRIS.

Anagyris fœtida, C. B. Pit. Tournef.
Anagyris vera fœtida, J. B.
Anagyris, Dod.
Acopon, Diosc.

En François, *Bois puant*.

Est un arbrisseau fort rameaux, dont l'écorce est verte brune, le bois jaunâtre ou pâle, les feuilles rangées trois à trois, oblongues, pointues, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, d'une odeur si forte & si puante, principalement quand on les écrase, qu'elles font mal à la tête. Ses fleurs sont jaunes, & ressemblantes à celles du Genêt; elles sont suivies de gouffes longues d'un doigt, semblables à celles des Haricots, cartilagineuses: elles contiennent chacune trois ou quatre semences grosses comme nos plus petites feveroles, formées en petits reins, blanches au commencement, puis purpurines, & enfin quand elles sont tout-à-fait meures, bleues, noirâtres. Cet arbrisseau croît aux pais chauds,

Se

Sa feuille est resoluteive, sa semence est vomitive.

A N A N A S.

Ananas Acoftæ. Nanas Theveti. Jayama Oviedi.

* Est un très-beau fruit des Indes Orientales, qui croît à une plante semblable en figure & en grandeur à celle de nos Artichauts : sa fleur est à une seule feuille formée en entonnoir & découpée en trois parties. Ce fruit est orné en son bout d'en haut d'une petite couronne & d'un bouquet de feuilles rouges comme du feu ; son écorce paroît par écailles semblables à celles de la Pomme de Pin ; mais elle se separe comme celle du Melon. Sa chair est fibreuse, mais elle se fond toute en eau dans la bouche, ayant un goût délicieux de Pêche, de Coing & de Muscat tout ensemble.

Il sort des écailles de ce fruit avant qu'il soit en maturité, une petite fleur purpurine qui se fane & qui tombe à mesure que le fruit grossit.

Il y a trois especes principales d'Ananas.

Le premier est appelé

Ananas Acoftæ, J. B.

Ananas aculeatus fructu ovato carne albidâ, Plum. Pit. Tournefort.

Carduus Brasiliæ, foliis aloes, C. B.

Nana fructus, sive Jayama, Lugd.

En François, *Gros Ananas blanc.*

Il a quelquefois huit ou dix pouces de diametre, & quinze ou seize pouces de haut ; son écorce devient jaune en meurissant, mais sa chair est blanche & fibreuse : il répand une odeur ravissante, approchante de celle de nos Coings, mais plus suave. Quoiqu'il soit plus beau & plus gros que les autres, son goût n'est pas si excellent ; il agace les dents, & il fait saigner les gencives.

Le second Ananas est appelé

Ananas aculeatus fructu pyramidato carne aurêâ, Plum. Pit. Tournefort.

En François, *Pain de sucre.*

Sa figure est pyramidale & à peu près semblable à celle d'un pain de sucre ; il a les feuilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & il ne jaunit pas tant ; son goût est meilleur, mais il fait aussi saigner les gencives.

Le troisième est appelé

Ananas non aculeatus, Pitia dictus, Plum. Pit. Tournefort.

En François, *Pomme de Renette.*

* T. Pl. II. fig. 6.

C'est le plus excellent de tous ; quoiqu'il soit le plus petit ; il a l'odeur & le goût de la pomme de renette, d'où vient son nom ; il n'agace point les dents.

La couronne que l'Ananas porte sur sa tête, est un petit Ananas, qui croît peu à peu & qui lui succede quand il tombe, comme un fils succede à son pere : il y a encore d'autres rejettons au dessous du fruit, & même au dessous de la tige, qui produisent des Ananas en bien moins de tems que celui qui sert de couronne, mais ils ne sont pas si beaux.

On tire par expression, le suc de l'Ananas, & l'on en fait un vin excellent qui vaut presque de la malvoisie, & qui enivre.

Il est propre pour fortifier le cœur, pour reveiller les esprits engourdis ; il arrête les nausées, il excite l'urine. Les femmes enceintes s'en abstiennent, car il les feroit avorter.

On confit des Ananas sur les lieux, & l'on en envoie par tout. Cette confiture est propre pour reveiller la chaleur naturelle.

A N A S.

Anas, en François, *Canart*, est un oiseau assez connu, sa femelle est appelée Cane ; il est amphibie ; car il vit sur la terre & dans l'eau ; il y en a de deux especes générales, le Canart domestique & le Canart sauvage. Le premier est appelé ou surnommé vulgairement barboteux, parce qu'il se veautre aux lieux bourbeux, dans les ruisseaux, aux bords des étangs & des marais ; il s'élève peu de terre ; il marche lentement, mais il nage avec vitesse. L'autre est surnommé sauvageon, parce qu'il va chercher de la nourriture dans les bois ; il s'attroupe l'hiver avec d'autres Canarts, & il vole vers les rivières, sur les étangs : on l'appelle alors oiseau de rivière ; il y en a de plusieurs especes : mais le dernier est le meilleur & le plus estimé de tous, sa chair est rougeâtre, brune, beaucoup plus savoureuse que celle de l'autre. Il contient aussi beaucoup plus de sel volatil. Son petit Canart est appelé en Latin *Anaticula*, & en François Halebran ou Halebrent.

La Cane fait des œufs un peu plus gros que des œufs de poule & aussi bons à manger ; leur coquille est un peu plus épaisse. Si l'on a donné un œuf de cane à couvrir à une poule, quand cet œuf est éclos & que le petit canart est en état de marcher, il donne bien de l'inquietude à la poule ; car il court sans sa permission dans l'eau pour nager & barboter, & comme elle ne peut pas le suivre, elle est obligée de se tenir au rivage où elle l'appelle avec tendresse, & en gémissant en sa maniere, comme si c'étoit un enfant perdu.

Le Canart mange du pain, des crapaux, des grenouilles & d'autres insectes, il est naturellement fort goulû, il est souvent contraint de rejeter ce qu'il a pris de trop. La chair de cet oiseau est un peu mas-

D 2

sive,

five, pesante, & elle nourrit beaucoup, mais elle n'est pas bien facile à digérer.

On applique le Canart immédiatement après l'avoir ouvert, vivant, sur le ventre pour la colique venteuse, son foye est estimé bon pour arrêter le flux hepaticque.

Sa graisse est émolliente, adoucissante, résolutive.

Anas, en Grec, *ἄνα*, à *vieu*, *nato*, parce que le Canart est un oiseau nageant.

Halebran, ou *Halebrent*, dérive du Grec, *ex ἁλὸς mare*, & *βέρδος Anas*, comme qui diroit Canart de Mer, parce que le Canart sauvage va souvent nager aux rivages de la Mer.

ANATRON.

Anatron, sive *Natron*, en François, *Soude blanche*, est un sel tire de l'eau du Nil en Egypte par cristallisation ou évaporation; il pourroit bien être le Nitre des Anciens. On en trouve rarement en France. Il est un peu acre au goût & alkali.

Il faut le choisir en masse blanche, comme cristallisé, pesant, d'un goût de sel ordinaire, mais de mauvaise odeur, s'humectant aisément à l'air. Les Blanchisseuses l'employoient autrefois à la place de la soude pour blanchir leur linge, d'où vient qu'on l'a appelé soude blanche improprement. Les Bouchers s'en servoient aussi à la place du sel marin pour saler leurs cuirs. Mais il a été défendu depuis plusieurs années d'en apporter en France; c'est ce qui l'a rendu fort rare.

Il est fort apéritif pris par la bouche, il déterge & dessèche étant appliqué extérieurement: il résiste à la gangrène: il en entre dans la composition de la pierre de *Crollius*. Mais comme on n'en trouve point, on lui substitue le sel de verre.

Il y a aussi l'*Anatron* artificiel, qu'on appelle en Latin, *Anatrum salitium*; on le compose avec dix parties de salpêtre, quatre parties de chaux vive, trois parties de sel commun, deux parties d'alun de roche, & deux parties de vitriol: on dissout le tout dans du vin, on fait bouillir la dissolution, on la coule & on la fait évaporer en consistance de sel.

Il est employé comme le Borax pour purifier les métaux & pour les mettre en fusion.

ANCHUSA.

Anchusa, Gef. Hor.

Anchusa puniceis floribus, C. B.

Anchusa Monspeliensis, J. B.

Anchusa minor, seu *Alcibiadion*, vel *Onocbiles*, Ad.

Buglossa rubra, vel *Anchusa* 2. Lon.

Buglossum radice rubra, sive *Anchusa vulgarior*, Pit. Tournef.

En François, *Orcanette*.

* Est une espèce de Buglose, ou une plante qui pousse plusieurs tiges à sa hauteur d'environ un pied, se courbant vers terre; ses feuilles sont semblables à celles de la Buglose sauvage, longues, garnies de poils rudes; ses fleurs naissent aux sommitez des branches, elles sont faites en entonnoir à pavillon découpé, de couleur purpurine. Quand cette fleur est passée, il paroît à sa place dans le calice qui s'élargit, des semences qui ont la figure de la tête d'une vipère, de couleur cendrée; sa racine est grosse comme le pouce, rouge en son écorce, blanchâtre vers le cœur: cette plante croît dans le Languedoc, dans la Provence, aux lieux sablonneux: on fait sécher sa racine au Soleil, & on l'envoie aux Droguistes qui la débitent. Il faut la choisir récemment séchée, un peu pliante, de couleur rouge-foncée extérieurement, blanche intérieurement, rendant une belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle. Elle sert à donner une teinture rouge à l'onguent rosat, à des pomades, à de la cire, à de l'huile, étant infusée dedans, mais toute sa teinture vient de son écorce, le dedans n'en donne aucune. Elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

La racine d'*Orcanette* est astringente, elle arrête le cours de ventre étant prise en décoction: on l'emploie extérieurement pour déterger & sécher les vieux ulcères.

On nous apporte quelquefois du Levant une espèce d'*Orcanette*, appelée *Orcanette de Constantinople*. C'est une manière de racine presque aussi grande & aussi grosse que le bras, mais d'une figure particulière; car elle paroît un amas de grandes feuilles entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs différentes, dont les principales sont un rouge obscur, & un très-beau violet; il paroît au haut de cette racine une manière de moisissure blanche & bleuâtre. On trouve dans son milieu un cœur qui est une petite écorce mince, roulée comme la canelle, d'un beau rouge en dehors, & blanche en dedans; il y a apparence que cette racine est artificielle. Mais quoi qu'il en soit, elle rend une teinture encore plus belle que la nôtre.

A N D A.

Anda, G. Pison, est un arbre du Brésil, dont le bois est spongieux & léger; la feuille languette, nerveuse, pointue, la fleur grande & jaune; son fruit est une noix grise, laquelle renferme sous deux écorces, deux glands qui ont le goût des châtaignes.

On dit qu'ils sont purgatifs & un peu émetiques, on en prend deux ou trois à la dose. On tire de ces glands par expression de l'huile, de laquelle on se frotte les membres.

L'écorce du fruit est estimée propre pour arrêter le cours de ventre; si l'on en jette dans les Etangs, elle en fait mourir le poisson.

ANDIRA, *Arbor.*

Andira, sive *Angelyn*, G. Pison. est un arbre du Bresil dont le bois est dur & propre pour les bâtimens; son écorce est de couleur cendrée; ses feuilles sont semblables à celles du Laurier, mais plus petites; il produit des boutons noirâtres, d'où sortent beaucoup de fleurs ramassées, odorantes; de belle couleur purpurine & bleue: son fruit a la figure & la grosseur d'un œuf, vert au commencement, mais noircissant peu à peu, & ayant comme une suture à un de ses côtes, d'un goût très-amer; il est couvert d'une écorce dure, & il renferme un grain ou une amande jaunâtre, d'un mauvais goût, tirant sur l'amer avec quelque astringence.

On pulvérise ce noyau, & l'on en fait prendre pour les vers, mais il faut que ce soit au dessous d'un scrupule; car on dit qu'il tourneroit en poison si l'on en donnoit trop.

L'écorce, le bois & le fruit de cet arbre sont amers comme de l'Aloës, & c'est en quoi il diffère d'avec un autre *Andira*, semblable en tout, excepté au goût qu'il a insipide. Les bêtes sauvages mangent de son fruit, & elles s'en engraisent.

ANDIRA, *Animal.*

Andira, sive *Andira guacu*, G. Pison. sont des especes de Chauve-souris du Bresil, dont les plus grandes égalent nos pigeons; on les appelle *Chauve-souris cornues*, à cause d'une maniere d'excroissance ou de corps pliant qu'elles ont au dessus du nez; leurs ailes sont longues de plus de demi-pied, leur couleur est cendrée, elles ont les oreilles larges, les dents blanches; leurs pieds ont chacun cinq doigts armez d'ongles aigus; elles courent après toutes sortes d'animaux, & elles en sucent le sang, si elles les attrapent; quelques-unes d'elles sont dangereuses en ce qu'elles se glissent la nuit dans les lits, & elles ouvrent si subtilement les veines des pieds de ceux qui y sont couchés, qu'ils ne s'en aperçoivent que par le sang qui coule dans le lit, & qu'on a assez de peine à arrêter.

Les habitans du pays mettent la langue & le cœur de cet animal entre les poisons.

ANDROSACE.

Androsace altera, Matth. Clus. Hist. J. B.

Alfina affinis Androsace dicta major, J. B.

Androsace vulgaris latifolia annua, L'it. Tournefort.

Est une Plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur d'environ demi-pied, velues, dont les sommets se divisent en six ou sept petits pieds, faisant comme une ombelle; ses feuilles sont longues & larges, velues, nerveuses comme celles du Plantain, dentelées autour, se répandant à terre en rond, sa fleur est petite, blanche, évaïée en haut & découpée en cinq pieces; quand cette fleur est passée, il se forme un petit fruit spherique gros comme un pois, con-

tenant plusieurs semences rougeâtres, longuettes; sa racine est menue, fibreuse. Elle croît aux lieux maritimes, entre les blez, dans les bois; elle contient beaucoup de sel.

Elle est aperitive, propre pour l'hydropisie, pour les retentions d'urine, pour la goutte.

Androsace, quasi ἀνδρὶ ἀνὰ φλογὸν, hydroσι & podagra utilis.

ANDROSEMUM.

Androsamum, Dod.

Androsamum maximum frutescens, C. B.

Clymenum, Ang. Gef.

Siciliana, aliis *Ciciliana* vel *Androsamum*, J. B.

Siciliana, Gef. Hor.

Herba Siciliana, Tab.

En François, *Toute-saine*.

* Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rougeâtres, rondes, ligneuses, dures principalement en bas; ses feuilles sont oblongues, semblables à celles du Millepertuis, mais trois ou quatre fois plus grandes, de couleur verte-brune au commencement de l'Été, & d'un rouge obscur vers l'Automne; paroissant perforées d'un grand nombre de petits trous, mais en les examinant de près, on reconnoît que ces prétendus trous ou pertuis sont des vesicules remplies d'une liqueur claire quoique balsamique. Ses fleurs naissent aux sommets des branches, composées chacune de cinq feuilles jaunes, disposées en rond, plus grandes & plus belles que celles du millepertuis, il leur succede un petit fruit ou une baie qui noircit en meurissant, il contient des semences menues, brunes; sa racine est longue, ligneuse; toutes les parties de cette plante ont un goût résineux. Elle croît dans les Isles, dans les jardins, elle diffère de l'*Hypericum* & de l'*Affyron* en ce qu'elle est rameuse comme un petit arbrisseau; elle contient beaucoup d'huile, modérément de sel & de phlegme.

On l'appelle *Tota sana*, *Toute-saine*, parce qu'on la croît propre pour toutes les maladies.

Elle est aperitive, vulnérinaire, résolutive, propre pour la pierre, pour chasser les vers, pour résister à la malignité, pour éviter la rage: on l'emploie extérieurement & intérieurement.

Androsamum vient du Grec ἀνδρῶς, genitif de ἀνὴρ, & αἷμα, sanguis, comme qui diroit sang d'homme; car la plante que les Anciens nommoient *Androsamum* rendoit un suc de couleur de sang.

ANEMONE.

Anemone, en François, *Anemone*, est une Plante dont il y a deux especes generales, une cultivée & l'autre sauvage; chacune de ces especes est encore divisée en plusieurs autres, & principalement la première qu'on cultive avec soin dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur: elles poussent de leurs racines des feuilles presque rondes, ressemblantes à celles du

D 3

Cycl.

* V. Pl. II. fig. 2.

Cyclamen, ou à celles de la Mauve, ou à celles du Geranium, ou à celles du Sanicle, aux unes larges & aux autres petites, découpées les unes profondément, les autres plus légèrement, toutes attachées à des queues; il s'élève du milieu de ces feuilles de petites tiges nues jusqu'environ à leur moitié, garnies en cet endroit de trois feuilles disposées en collet. Ces tiges soutiennent en leur sommet chacune une belle fleur large, ronde, à plusieurs feuilles disposées en rose, simple ou double, jaune ou blanche, ou purpurine, ou incarnate, ou bleue, ou rouge, ou violette, ou diversifiée de plusieurs couleurs, ornée quelquefois d'une touffe qu'on appelle vulgairement la *Pluche*. Quand cette fleur est passée, il naît à sa place un fruit le plus souvent oblong, renfermant un noyau chargé de plusieurs semences couvertes chacune d'une coiffe ordinairement cotonneuse: sa racine est tuberculeuse ou noueuse, garnie de fibres: l'*Anemone* sauvage croît aux lieux élevés, montagneux; l'une & l'autre espèce contiennent beaucoup de sel & d'huile.

Elles sont détersives, aperitives, incisives, vulnéraires, dessicatives, mais on ne s'en sert guère qu'extérieurement; on l'emploie dans les errhines, dans les collyres pour les ulcères des yeux.

Anemone, *ab ἀνέμος, ventus*, parce que l'*Anemone* naît dans les lieux exposés au vent; ou bien parce que le vent fait éclore sa fleur.

A N E T H U M.

Anethum, Dod. J. B. Pit. Tournef.

Anethum hortense, C. B.

En François, *Anet*.

* Est une Plante semblable au Fenouil; ses feuilles sont découpées presque en filaments, odorantes, mais leur odeur n'est pas si agréable que celle du fenouil; ses fleurs sont en ombelles aux sommets des branches, jaunes, chacune à cinq feuilles disposées en rose; quand elles sont passées, il paroît en leur place de petits fruits composés chacun de deux graines ovales, aplatis & canelées sur le dos avec une bordure assez déliée; cette semence a un goût acre, approchant de celui du fenouil, mais moins agréable, elle acquiert une couleur jaunâtre en sechant: sa racine est dure, entourée de fibres: on la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de sel: on ne se sert guères que de la semence.

Elle chasse les vents, elle excite l'urine, elle adoucit le hoquet, elle provoque le lait aux nourrices, elle aide à la digestion.

Anethum, *παρα τὸ ἀνέμω, curere*, parce que cette Plante croît en peu de tems.

A N G E L I C A.

† *Angelica*, seu *Archangelica*, en François, *Angeli-que*, est une Plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, fort grosses, d'un vert rougeâtre principalement en bas, creuses, odorantes; ses feuil-

* V. Pl. II. fig. 9. † Ibid. fig. 10.

les sont assez grandes, dentelées, rangées sur une côte branchue qui est terminée par une seule feuille; ses fleurs naissent aux sommets des tiges en ombelles ou parasols de couleur blanche. Chacune d'elles a cinq feuilles disposées en rose à l'extrémité du calice. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit composé de deux graines un peu longues, étroites, arondies & canelées sur le dos. Sa racine est une tête assez grosse, d'où sortent plusieurs racines longues d'environ demi-pied, noirâtres en dehors, blanches en dedans. Toute la plante a une odeur & un goût aromatiques tirant sur le musc.

Elle croît aux lieux humides, & terre grasse. On confit au sucre sa côte & sa semence, & l'on en mange pour se préserver du mauvais air.

On nous apporte la racine d'*Angelique* sèche de plusieurs Païs; mais la meilleure est celle qui vient de Bohême, & ensuite celle d'Angleterre. Elle doit être assez grosse, longue, brune extérieurement, blanche intérieurement, entière & non vermoulue, à quoi elle est sujette étant gardée; d'une odeur suave, d'un goût aromatique tirant sur l'amer. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil.

Elle est cordiale, stomacale, cephalique, aperitive, sudorifique, vulnéraire: elle résiste au venin: on l'emploie pour la peste, pour les fièvres malignes, pour la morsure du chien enragé, pour le scorbut.

On appelle cette Plante *Angelique* ou *Archangelique*, à cause des grandes vertus qu'elle possède.

A N G U I L L A.

Anguilla, en François, *Anguille*, est un poisson d'eau douce vivipare, qui descend quelquefois dans la Mer: il est fait comme un serpent; on peut dire même que c'est un serpent d'eau: sa bouche est garnie de dents très-petites: il a des nageoires vers les ouïes: sa peau est onctueuse, visqueuse & fort glissante dans les mains. Il y a de deux espèces, un grand & un petit. On emploie plus l'*Anguille* dans les cuisines que dans la Médecine; sa chair est un peu indigeste.

Sa graisse est propre pour la surdité, étant mise dans l'oreille; pour les taches de la petite verole, pour les hémorroïdes, pour faire croître les cheveux.

Sa peau est employée pour amolir & resoudre les tumeurs & pour les hernies: on en fait un mucilage en la mettant infuser & bouillir dans de l'eau.

Anguilla, *ab Angue, serpent*; parce que ce poisson est fait comme un serpent.

ANGUIS ÆSCULAPII.

Anguis Æsculapii, Jonston. en François, *Serpens d'Esculape*, est la seule espèce de serpent qu'on connoisse qui puisse être apprivoisé sans qu'il fasse de mal; on en rencontre en plusieurs lieux d'Italie, d'Allemagne, de Pologne, d'Espagne, d'Asie, d'Afrique, d'Amerique; il est d'un naturel doux, & l'on se fie si bien à sa débonnaireté, qu'on le laisse quelquefois dans les lits où on le trouve, sans craindre d'en être mordu; il est rempli de sel volatil & d'huile; on peut le préparer comme on prépare la vipère.

A N.

Il est propre contre la peste, il résiste au venin, il pousse les humeurs par la transpiration.

* *Anguis, quod complicari & contorqueri potest, atque semper sit angulosus, vel quod angat & premat.*

A N H I M A.

Anhima, Jonston. Est un oiseau de rapine, aquatique du Bresil; il est plus grand qu'un cygne; sa tête n'est pas plus grosse que celle d'un coq, son bec est noir & recourbé vers le bout, ses yeux sont beaux, de couleur d'or, entourés d'un cercle noir, ayant la prunelle noire; il s'élève dessus sa tête vers le haut du bec, une corne grosse comme une des plus grosses cordes à violon, & longue de plus de deux doigts, courbée en son extrémité, ronde, blanche comme un os, entourée de petites plumes très-courtes, blanches & noires; son cou est long de plus de sept doigts, & son corps de presque un pied & demi; ses ailes sont grandes & de différentes couleurs; sa queue est longue de dix doigts & large comme celle de l'oye; ses pieds ont chacun quatre doigts armés d'ongles; sa voix est forte, criant *vihu, vihu*: on ne le trouve jamais seul, la femelle est toujours accompagnée du mâle; & quand un des deux meurt, l'autre le suit de près: c'est la femelle que j'ai décrite ici; le mâle est encore une fois aussi gros; elle fait son nid de boue en forme de four, dans les troncs des arbres, sur la terre.

La corne de cet oiseau est estimée un bon remède pour résister au venin, pour les suffocations de matrice & pour provoquer l'accouchement; on la met infuser dans du vin pendant une nuit, puis on fait prendre l'infusion.

A N I L.

Anil, Garz. Acoft.

Nil, sive *Anil*, Cam.

Aguil, Fragofo.

Coachira Indor.

Annil, sive *Indigo*.

Gali, sive *Nil*, *herba rorismarini facie*, Linsc.

4. part. Ind. Orient.

Herba Anil, sive *Enger*, 4. part. Ind. Orient.

† Est une Plante du Bresil haute d'environ deux pieds, ressemblante au Romarin; ses feuilles sont rondes, assez épaisses; ses fleurs sont semblables à celles des pois, rougeâtres; elles sont suivies de gousses longues & recourbées, contenant des semences semblables à celles des raves de couleur d'olive; toute la plante a un goût amer & piquant; on en tire l'Inde & l'Indigo, comme il sera dit en son lieu.

Elle est vulnérable, elle déterge & mondifie les vieux ulcères, étant appliquée dessus en poudre; on s'en sert aussi en frontal pour les douleurs de tête.

* De la Duquerie.

† V. Pl. II. fig. 7.

A N.

A N I M E.

31

Animé gummi.

Gummi Aminea, Serap.

Minea, Galeni.

Aminea, myrrha, Cæs.

Animum, Amato.

En François, *Gomme Animé*.

Est une Gomme ou une Resine blanche qu'on nous apporte d'Amerique, elle sort par incision d'un arbre moyennement grand, dont les feuilles approchent de celles du Myrte; son fruit est assez gros, on le nomme *Lobus*.

La meilleure Gomme Animé doit être blanche, sèche, friable, nette, de bonne odeur, se consumant facilement quand on la jette sur des charbons allumés; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est propre pour discuter, pour amolir & pour résoudre les humeurs froides, pour la migraine, pour fortifier le cerveau; on en applique dessus la tête & l'on en parfume les bonnets; on s'en sert aussi dans les playes pour nettoyer & cicatrifier.

A N I S U M.

* *Anisum*, en François, *Anis*, est une Plante fort commune dans les jardins; sa tige est haute d'environ trois pieds, ronde, velue, creule, rameuse; ses feuilles sont longues, découpées profondément, blanchâtres, odorantes, ressemblantes à celles du Persil; ses sommets soutiennent des ombelles larges, garnies de petites fleurs blanches, ressemblantes à celles de la Pimprenelle saxifrage; sa semence est petite, de couleur grise verdâtre, d'une odeur & d'un goût doux avec quelque peu d'acrimonie agréable; sa racine est menue: on cultive cette plante en terre grasse; sa semence seule est employée en Médecine. On doit choisir la plus grosse, la mieux nourrie, la plus nette récemment séchée, d'une odeur agréable, & d'un goût doux & un peu piquant; quelques-uns la nomment *Foeniculum dulce*; on en apporte beaucoup de la Touraine, mais la plus grosse & la meilleure vient de Malte & d'Alicant, elle est plus grise que celle de France, peut-être parce qu'elle est plus sèche; on trouve quelquefois l'Anis de Touraine amer, il faut l'éviter.

On appelle la semence d'anis, *Anis vert*, pour la distinguer d'avec une espèce de dragée qui se fait en couvrant cette semence de sucre, & qu'on nomme vulgairement *Anis couvert*, ou *Anis à la Reine*, ou petit Verdun.

La semence d'anis contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elle est cordiale, stomacale, pectorale, carminative, digestive, elle excite le lait aux nourrices, elle apaise les coliques.

Anisum, quasi ávιατρον, quod cibi appetentiam praestet, vel forsan éτι áνιστι τῶς ἐμπυματοντίς, quod tensiones flatulentas laxet.

A N L.

* V. Pl. II, fig. 12.

ANISUM CHINÆ.

* *Anisum Chinenſe*, ſeu *Semen Badian*, en François, *Anis de la Chine*, ou de *Sibery*, ou *Badiane*: eſt une ſemence qui a la figure & la groſſeur de celle de la Coloquinte, de couleur tanée luiſſante, d'une odeur & d'un goût de nôtre Anis, mais plus fort: elle naît dans une capſule épaiſſe & dure, qui a la forme d'une étoile à ſept rayons, chacun deſquels contient une ſemence; on appelle cette capſule *Fructus ſtellatus*; elle eſt attachée à un arbre qui croît en la Chine, d'où l'on en transporte quelquefois, mais elle eſt rare en France. Les Orientaux & les Hollandois, à l'exemple des Chinois, en mêlent dans leur Sorbet & dans leur Thé pour les rendre plus agréables; cette ſemence contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Elle eſt carminative, ou propre pour chaſſer les vents du corps, pour fortifier le cœur & l'eſtomac, pour donner bonne bouche étant machée ou priſe en infuſion.

Le bois de l'arbre où naît l'Anis de la Chine, nous eſt apporté en groſſes buches griſâtres, ayant l'odeur de l'anis; on l'appelle par cette raiſon Bois d'Anis; il a des vertus approchantes de celles de ſa ſemence, mais il n'eſt employé que par les Ebeniſtes & les Tabletiers.

ANSER.

Anſer, en François, *Oye*, ou *Fars*, eſt un Oiſeau aſſez connu: il y en a de deux eſpeces, un domeſtique & l'autre ſauvage; on ſ'en ſert plus dans la cuiſine que dans la Médecine; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Cet Oiſeau habite les lieux humides aquatiques, on en voit en tous païs, il vit long-temps; le domeſtique ne vole que difficilement & ne ſ'élève pas bien haut, mais le ſauvage vole haut, & avec beaucoup de legereté: il ne dort guère profondément, & il eſt très-aſſé à éveiller; on l'a autrefois eſtimé autant que le chien pour la garde de la maiſon; auſſi-tôt qu'il entend le moindre bruit, il ſe debat des aîles, & fait de grands cris comme ſ'il vouloit avertir qu'il qu'un de venir à lui. On dit que les Oyes ont été jadis les gardiens du Capitole à Rome, & que par leur vigilance, ils ont empêché une fois qu'il fût ſurpris par les Gaulois; quoiqu'il en ſoit, il eſt certain que cet oiſeau eſt diſciplinable; j'en ai vu un tourner une roue de cheminée comme un chien, pour faire rotir de la viande. Les groſſes plumes qu'on tire des aîles de l'Oye ſervent à écrire étant taillées.

La chair d'un Oye gras eſt bonne à manger; elle eſt ferme, compacte, nourriſſante, de bon ſuc, & agréable au goût, mais un peu difficile à digérer.

La graiſſe d'Oye eſt émolliente, reſolutive; elle lâche le ventre, étant priſe intérieurement; on en frotte les parties attaquées de rhumatismes: elle aide à la ſuppuration: elle apaiſe les bourdonnements d'oreille, étant miſe dedans: elle adoucit les hémorroïdes; elle humecte la peau; elle remplit les cavitez de la petite verole.

* V. Pl. II. fig. 12.

Le ſang de l'Oye eſt eſtimé un remède propre pour reſiſter au venin; la doſe eſt de deux ou trois dragmes.

L'excrément de l'Oye eſt appelé en Latin *Chenocopus*, ex *χην*, *Anſer*, & *κόπος*, *ſtercus*; il eſt inciſif, il atténue les humeurs, il excite les urines & les mois aux femmes, il hâte l'accouchement étant priſe en poudre; la doſe en eſt une dragme.

La première peau des pieds de l'Oye eſt aſtringente, & propre pour arrêter les hémorragies, étant priſe en poudre: la doſe eſt une demi-dragme.

ANTALIUM.

Antalium, ſive *Antale*, ſive *Tubulus marinus*, Roncel. eſt un petit coquillage fait en tuyau, long d'environ un ponce & demi, gros par un bout comme une groſſe plume, & par l'autre comme une plume menue, ayant de petites lignes creuſes, droites, qui vont d'un bout à l'autre, de couleur blanche ou blanche-verdâtre; il ſe trouve ſur les rochers & au fond de la mer; il enferme un vermiſſeau marin; il contient un peu de ſel volatil & fixe, très-peu d'huile & beaucoup de terre.

Il eſt alkali, reſolutif, deſſicatif.

ANTHORA.

Anthora, Ad. Lob. Dod.

Anthora, Matt. Gef. Hor.

Aconitum ſalutiſerum, ſeu *Anthora*, C. B. Pit. Tournef.

Napellus Moſſis, Avicennæ.

Antithora flore luteo Aconiti, J. B.

Aconitum ſalutiſerum, Taber. Icon.

* Eſt une eſpece d'Aconit, ou une Plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, anguleuſe, ferme, un peu velue, garnie de beaucoup de ſeuilles rondes rangées alternativement, découpées en lanières & reſſemblantes à celles du pied d'Aloëte, d'un goût amer: ſes fleurs naiſſent au haut de ſa tige en manière d'épi; chacune d'elles représente en quelque manière une tête couverte d'un heaume de couleur jaune-pâle, d'une odeur qui n'eſt point deſagréable. Quand cette fleur eſt paſſée, il ſe forme un fruit à pluſieurs gaines membraneuſes, diſpoſées en manière de tête, & renfermant des ſemences anguleuſes, ridées, noirâtres. Sa racine eſt compoſée de deux navets aiant à peu près la figure & la groſſeur d'une Olive, de couleur brune, ou jaunâtre en dehors, moëlleux & blancs en dedans, garnis par le bout d'endas, ou en deſſous de beaucoup de fibres, d'un goût amer. Cette Plante croît aux lieux montagneux, comme ſur les Alpes; ſa racine eſt en uſage en Médecine; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel ou volatil.

Elle eſt alexitaire, propre pour reſiſter au venin, à la rage, à la malignité des humeurs, pour la colique venteuſe, contre la morſure des bêtes venimeuſes, con-

* V. Pl. II. fig. 13.

contre la peste; contre le poison de l'Aconit & du Napellus.

Anthora, quasi *Antithora*, à cause que la racine de cette Plante est estimée un remède contre le poison d'une espece de Renoncule appelée *Thora*, & dont il sera parlé en son lieu.

A N T I M O N I U M.

Antimonium, sive *Stibium*, en François, *Antimoine*. Est un mineral approchant du métallique, pesant, luisant, cristallin, ou disposé en longues aiguilles, de couleur fort noire, qui se trouve proche des mines des métaux en plusieurs lieux de l'Europe, comme en Hongrie, en Transylvanie, en Bretagne, en Poitou, en Auvergne: on le retire en morceaux, plus ou moins remplis de parcelles de pierre dure, ou roche, que les ouvriers appellent Gangue. Il faut prendre le plus net ou le moins rempli de cette Gangue, quand on veut s'en servir; car plusieurs préfèrent cet Antimoine mineral à celui qui a été fondu & purifié.

Pour purifier l'Antimoine mineral, on le met fondre au feu dans des pots ou dans des creusets; puis on le passe par une espece d'écumoire dans d'autres pots, afin de separer la Gangue. Cet Antimoine étant refroidi, on casse les pots & on l'envoie en pains comme nous le voyons. C'est celui dont on se sert ordinairement, & qu'on appelle *Antimoine cru*, improprement, puisqu'il a passé par le feu.

L'Antimoine de Hongrie étoit autrefois apporté en France par petits pains remplis de petites aiguilles entrelassées les unes dans les autres, luisantes, tirant sur le blanc, comme en la mine d'Argent: mais depuis qu'on a découvert ce mineral en France, on ne fait plus venir de celui de Hongrie; c'est pourquoi il est devenu rare.

L'Antimoine que nous employons ordinairement, se tire du Poitou; il faut le choisir net, en belles & longues aiguilles brillantes, faciles à casser; il est composé naturellement de beaucoup de soufre semblable au soufre commun; & d'une matiere reguline approchant du métal. On peut voir ce que j'en ai écrit dans mon Livre de Chimie, & dans mon Traité de l'Antimoine.

La décoction de l'Antimoine cru est sudorifique. Mais si l'on y mêle quelque drogue acide, elle sera vomitive. L'Antimoine en poudre excite aussi le vomissement, si l'on en fait prendre depuis douze grains jusqu'à demi-dragme.

A N T I R R H I N U M.

Antirrhinum vulgare, J. B. Dod. Pit. Tournef.

Nares vituli, sive *os leonis* vulgo. Cæf.

Antirrhinum majus alterum folio longiore, C. B.

Cynocephalos, Plinii.

En François, *Muse de Veau*.

Est une plante dont Jean Bauhin donne trois représentations différentes. La première pousse plusieurs

tiges à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois de plus de deux pieds, remplies de moëlle blanche; ses feuilles ressemblent à celles du *Leucoium*, ou *Gyroflor* jaune, d'un goût tirant sur l'acre; ses fleurs entourent les verges de ses sommitez, de couleur de chair ou blanche, de figure oblongue ou en tuyau, qui représente par un bout le muse d'un veau ou celui du lion, d'où viennent les noms de la plante. Après cette fleur naît un fruit ressemblant à la tête d'un chien, ou plutôt à celle d'un cochon, contenant des semences menues, noires; la racine est ligneuse, blanche.

La seconde appelée *Anarrhinum*, sive *Lychnis sylvestris*, Dioscor. en François, *Mouron violet*, jette une tige & des feuilles semblables à celles du mouron; ses fleurs sont faites comme celles du *Leucoium*, mais plus petites, de couleur purpurine. Son fruit représente des narines de veau.

La troisième appelée *Anarrhinum*, seu *Lychnis agria*, Plinii, en François, *Oeil de chat*, est semblable au lin; sa fleur ressemble à celles de l'hyacinthe, son fruit a la figure des narines du veau. Sa racine est très-petite.

Le Muse de veau croît dans les champs, aux lieux sablonneux, incultes, & dans les vignobles.

Cette plante n'est guère usitée en Medecine; quelques-uns prétendent que la racine de celle de la première description, est propre pour adoucir les fluxions qui tombent sur les yeux, & qu'étant portée elle résiste au mauvais air.

Antirrhinum, ex ἀντί, pro, & ῥίς, naris, parce que la fleur de cette plante représente des narines de veau.

Cynocephalos, à κύων, canis, & κεφαλή, caput, parce que son fruit a la figure d'une tête de chien.

A N T R I S C U S.

Antriseus, Plini, quibusdam semine longo cicentaria vel charophylli, J. B.

Charophyllum sylvestre, C. B.

Cerastium sylvestre, Tab.

Apium sylvestre, Ger. Ico.

Daucus sepiarius, Gef. Col.

Est une plante haute d'environ deux pieds, rameuse, velue; sa tige est d'un vert brun, rougeâtre, velue, moëlleuse en dedans; ses feuilles approchent en figure de celles du cerfeuil, ou de la ciguë, belles, d'un goût presque insipide; ses fleurs sont en ombelles aux sommitez de ses branches; composées chacune de cinq feuilles blanches; sa semence est menue, languette, noire, d'un goût aromatique, semblable à celle du cerfeuil, mais plus petite; sa racine est simple, ligneuse, blanche, aromatique, de goût de panet, elle croît dans les hayes. Elle contient du sel essentiel, de l'huile, beaucoup de phlegme.

Elle est aperitive, mais peu usitée en Medecine.

A O U A R A.

Aouara, C. Biron, est un fruit gros comme un œuf de poule, qui naît avec plusieurs autres en manière de bouquet, enfermez ensemble dans une grande gousse attachée à une espèce de palmier fort haut & épineux qui croît aux Indes Occidentales, au Senega, en Afrique.

Quand la gousse est en maturité, elle se creève & laisse paroître le bouquet de fruits, qui étant murs sont charnus, & de couleur jaune dorée; les Indiens en mangent; sa chair renferme un noyau très-dur, osseux, gros comme un noyau de pêche, ayant en sa superficie trois trous aux côtes, & deux plus petits proche l'un de l'autre: l'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaisseur, elle renferme une belle amande blanche, qui étant machée a d'abord un goût agréable; puis on y trouve sur la fin une petite pointe piquante, & qui approche du goût du fromage de Saffrage: on tire de cette Amande une huile de palme dont je parlerai en son lieu.

L'Amande de l'Aouara est astringente & bonne pour arrêter le cours de ventre étant mangée.

APARINE, five ASPERUGO.

Aparine, Brunf. Trag. Dod. J. B.

Aparine vulgaris, C. B. Pit. Tournef.

Aparine aspera, Thal.

Omphalocarpon, *Philanthropon*, Plinil.

En François, *Grateron*, ou *Reble*.

Est une plante haute de quatre ou cinq pieds, jetant plusieurs tiges menues, foibles, quarrées, pliantes, s'attachant aux hayes ou aux plantes voisines, rudes au toucher, vertes: ses feuilles sont petites, longues, étroites, vertes, ressemblantes à celles du Rubia, & disposées en étoiles autour des nœuds des tiges, hérissées de petits poils un peu piquans s'attachant aux habits; ses fleurs sont très-petites, formées en campanes, blanches, découpées chacune en quatre parties. Il leur succede, quand elles sont tombées, un petit fruit sec contenant deux graines presque spheriques attachées ensemble, un peu creuses vers le milieu, couvertes d'une peau sèche, noire, & remplie de pulpe blanche; sa racine est petite, elle croît contre les hayes, aux bords des chemins, dans les champs: elle contient considérablement du sel & de l'huile, modérément du phlegme.

Elle est déterfiv, resolutive, fudorifique: elle résiste au venin, on s'en sert interieurement pour la petite verole, pour les fièvres malignes.

Asperugo, parce que cette plante est rude au toucher.

Omphalocarpon, parce que sa semence a quelque ressemblance avec un ombilic, appelé en Grec *ομφαλος*.

Philanthropon, à *φίλος*, amo, & *άνθρωπος*, homo; parce qu'elle s'attache aux habits des hommes.

A P E R.

Aper, en François, *Sanglier*, ou *Porc sauvage*, est un animal à quatre pieds, très-féroce, qui a la figure & la grosseur d'un cochon ordinaire, mais dont le poil est plus rude, hérissé, & de couleur noirâtre, ou rougeâtre obscure: le mâle est appelé *Verres sylvaticus*, la femelle, *Sus fera*, five *Scropha sylvestris*, en François, *Laye*; & son petit Sanglier, *Porcellus sylvestris*, en François, *Marcastin*. Il habite les bois, où il vit de gland & de racines. Il sort de chaque côté de son museau, vers le haut, deux dents plus longues que le doigt, & plus grosses que le pouce, recourbées, pointues, dures, blanches, fortes, robustes, tranchantes: elles lui servent de défense, & elles sont fort dangereuses quand l'animal est poursuivi à la chasse; car d'un seul coup elles fendent le ventre d'un chien, & même celui d'un homme.

Les dents du Sanglier sont employées à faire des hochets qu'on donne aux enfans à mâcher, afin d'exciter leurs premières dents à fortir. On apporte des Indes des dents de Sanglier bien plus longues & plus grosses que celles de France. Ces dents étant broyées en poudre très-subtile, sont alkalines, fudorifiques, aperitives, propres pour la pleuresie, pour adoucir les humeurs trop acrés du corps, pour arrêter le crachement de sang: la dose est un scrupule.

La graisse du Sanglier est propre pour ramolir, pour refondre, pour fortifier, pour adoucir les douleurs: on en frote les parties malades.

Les testicules & les autres parties de la génération du Sanglier sont propres à exciter de la vigueur, étant prises par la bouche.

Son fiel est propre pour refondre les tumeurs scrophuleuses.

Ses excréments sont resolutifs & propres pour guérir la gratelle, étant appliquez exterieurement.

Toutes les parties du Sanglier en général sont remplies de sel volatil, & propres pour exciter la transpiration.

Plusieurs croyent que le nom de Sanglier derive de singulier, parce que cet animal marche seul, excepté néanmoins quand il est encore jeune; car alors il va en compagnie avec les autres.

A P I O S.

Apios, Matth. Ang. Dod. J. B.

Apios vera, Ad. Lob.

Tithymalus Characias radice Pyriformi, Mor. H. R. B.

Tithymalus tuberosus Dioscoridis, Lugd.

Tithymalus tuberosa Pyriformi radice, C. B.

Iscbas, Clus. Hist.

Tithymalus tuberosa radice, Pit. Tournef.

Est une espèce de Tithymale, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges basses, menues, rondes, rougeâtres, se couchant souvent par terre: ses feuilles sont petites, courtes, ressemblantes à celles de la Rue sauvage, mais plus petites. Ses fleurs naissent en ses som-

sommité; elles sont petites, faites en godet, découpé en plusieurs parties, de couleur jaune pâle. Quand cette fleur est passée, il se forme en sa place un petit fruit relevé de trois coins, lequel se divise en trois loges qui renferment chacune une semence oblongue; la racine est tubéreuse, & elle a la figure d'une poire plus menue en bas qu'en haut, noire en dehors, blanche en dedans, empreinte de beaucoup de lait. On a remarqué que quand cette racine est grosse & bien nourrie, la plante qu'elle pousse est petite; mais quand la racine est moins grosse, la plante est plus grande. Elle croît aux pays chauds, aux lieux montagneux. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile mêlée dans une assez grande quantité de phlegme & de terre.

La racine de cette plante purge par le vomissement & par les selles avec violence. On prétend que la partie supérieure purge par haut, & que l'inférieure purge par bas; mais toutes les parties de la racine ont une même vertu.

Quelques-uns appellent cette plante *Ischas*, parce qu'ils prétendent que sa racine est faite comme une figue appelée en Grec *ισχάς*.

Apis, *ἄπισ*, est un mot Grec qui signifie poire; ce nom a été donné à cette espèce de *Tithymale*, à cause que sa racine a la figure d'une poire.

A P I S.

* *Apis*, en François, *Mouche à miel*, ou *Abeille*, ou *Avette*, (ce dernier nom n'est donné qu'aux petites.) Est une espèce de mouche qui fait le miel & la cire; on croit que son nom vient de ce qu'il semble qu'elle n'ait point de pieds, parce que quand on la tient, elle les joint & les cache si bien contre son ventre, qu'à peine peut-on les séparer; elle a quatre ailes, sa langue est longue, elle la porte ordinairement hors de sa bouche, elle a de petites dents, son aiguillon est attaché à son ventre. Les Anciens prétendoient que sa naissance vint du taureau & du lion morts; que ces animaux en pourrissant se convertissent en abeilles: mais les expériences que plusieurs ont faites à ce sujet, en laissant pourrir des taureaux & des lions, ont fait voir que cette opinion n'étoit qu'une imagination de Poète; il se peut bien faire que ces mouches soient allechées, & attirées par quelque vapeur qui sort de la chair du lion, en sorte qu'elles y accourent pour la sucer; puisque nous lisons dans l'Histoire Sainte, que Samson trouva dans la charogne d'un lion qu'il avoit tué quelques jours auparavant, un effrein d'abeilles & du miel, mais elles n'avoient pas été formées de la chair du lion.

L'origine des mouches à miel vient d'un peu de germe ou fresslement blanc qui se trouve au fond de petits trous ou creusets des gaufes, ou rayons de cire qu'elles ont construits dans leurs ruches: ce germe aidé de la chaleur naturelle des abeilles, se forme en une espèce de ver blanc, qui en un mois de tems devient mouche.

La grosse mouche à miel qu'on appelle le Roi,

* V. H. N. fig. 14.

parce que les autres l'accompagnent & la suivent, est un mâle qui est capable de fournir à quantité de femelles, de même qu'un taureau suffit pour toutes les vaches d'un village; cette abeille est plus grosse que les autres, mais elle porte des ailes plus courtes, sa couleur est rougeâtre, au lieu que celle des autres est plus brune. Quelques Anatomistes prétendent que ce soit une femelle.

L'abeille succe la substance des fleurs, & elle la renferme dans une salle ou réservoir qu'elle a vers la gorge, pour la revomir dans la ruche, c'est dont se fait le miel; elle y porte aussi la cire attachée ou adhérente à ses jambes, comme il sera dit en son lieu.

Les abeilles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elles sont propres étant séchées, pour faire croître les cheveux, on les réduit en poudre, & on les mêle dans de l'huile de lézard pour faire une espèce de liniment dont on se frotte la tête.

Apis, ab a privativo & πῆς, pes, comme qui diroit mouche sans pieds.

A P I U M.

Apium, Brunf. Fuch.

Apium palustre, Matth.

Apium palustre & *Apium officinarum*, C. B. Pit. Tournefort.

Apium vulgare ingratius, J. B.

Paludapium, Ad. Tab.

Eleoselinum, Tur. Dod. Lob.

En François, *Ache*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ trois pieds, grosses, canelées, vertes, creuses en dedans; ses feuilles sont faites comme celles du persil, mais beaucoup plus grandes, vertes, lissées, luisantes, remplies de suc d'une odeur assez forte & désagréable, principalement quand on les écrase, d'un goût acre & ingrat: celles d'en bas qui sortent de la racine, sont attachées à des queues longues, rougeâtres, canelées, creuses; les queues de celles qui sont attachées aux tiges, sont moins longues; il naît au haut de ses branches des ombelles garnies de petites fleurs blanches, composées ordinairement chacune de cinq feuilles égales, disposées en rose à l'extrémité du calice.

Quand la fleur est passée, ce calice devient un fruit composé de deux semences fort menues, plus petites que celles du persil, arondies sur le dos, canelées, grises, d'un goût acre & désagréable; la racine est longue, grosse, droite, blanche, descendant profondément en terre, & se divisant quelquefois en plusieurs branches: cette plante croît aux lieux aquatiques, & marécageux, on la cultive aussi dans les jardins; elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Elle est apéritive, pectorale, carminative, vulnéraire, hysterique, elle facilite la respiration, elle nettoie les ulcères de la poitrine par ses parties pénétrantes

tes, elle provoque le crachat, sa racine est une des cinq racines aperitives.

On cultive l'Ache dans les jardins potagers, & cette Ache cultivée est appelé par les Botanistes

Apium dulce, Celeri Italarum, Rasi Hist. Pit. Tournef.

Belinum, sive Apium dulce, Park.

En François, *Celeri* ou *Sceleri*.

Cette plante est assez connue, puisqu'on la mange en salade; elle a été rendue différente de l'Ache commune des marais par la seule culture, qui consiste particulièrement à la lier quand elle est montée à une certaine hauteur, & à l'entourer de sable, ou de terre presque jusqu'à son extrémité; c'est ce qui la rend blanche, tendre & fort agréable au goût, cette manière de la préparer est venue des jardiniers Italiens.

Apium ab Ape, Abeille, parce qu'on a crû que les mouches à miel aimoient la fleur de cette plante; ou *ab Apice*, sommet, parce que les Anciens employoient l'Ache pour faire des couronnes dont ils ornoient le sommet de la tête.

Paludapium ex palude, marais, & Apio, Ache, comme qui diroit Ache des marais.

Eleoselinum ex ἑλος, palus, & ἐλενον, Apium, Ache de marais.

Celeri, est un nom Italien qu'on a rendu François par l'usage.

APOCYNUM.

Apocynum Egyptianum lactescens filiqua Asclepiadis, C. B.

Apocynum Syriacum, seu Palustrinum sive Egyptianum, Clus. Hist.

Apocynum Egyptianum, floribus spicatis, Pit. Tournef.

Beidelsar, Alpini, sive Apocynum Syriacum, J. B.

Offar, vulgo in Aegypto,

Essula Indica, quibusdam.

En François, *Apocyn*.

* Est une Plante qui pousse en manière d'un petit arbrisseau, des verges droites à la hauteur d'environ trois pieds; ses feuilles sont longues, larges & épaisses comme celles de l'Aloës, opposées le long des tiges, blanches, remplies de même que les autres parties de la plante, d'un suc blanc comme du lait, amer & acre: ses fleurs naissent aux sommitez des branches en manière d'épi, elles sont faites en cloches, découpées, jaunes. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits gros comme le poing, oblongs comme de grosses gaines, qui pendent attachez deux à deux à une grosse queue dure, courbée; ce fruit est appelé en Egypte *Beidelsar*, il est couvert de deux écorces. La première ou celle de dessus est membra-

* F. Fl. II. fig. 15.

neuse verte. La seconde ressemble à une peau mince qui auroit été travaillée ou polie, de couleur safranée. Ces écorces contiennent une matière filamenteuse, semblable à de la mousse d'arbre, sous laquelle toute la capacité du fruit est remplie d'une manière de coton très-fin, très-mollet & très-blanc, qu'on appelle *Houatte*, ou *Houette*; on trouve dans ce coton des semences faites comme celles des Courges, mais la moitié plus petites, rougeâtres, remplies d'une pulpe blanchâtre, d'un goût amer. Sa racine est longue, robuste, entourée de fibres. Cette plante est d'un bel aspect, sa tige & ses feuilles sont couvertes d'une espèce de laine, & elles rendent du lait; elle croît en Egypte, en Alexandrie, aux lieux humides. Les Egyptiens la nomment *Offar*, d'où est venu le nom qu'on donne à son fruit *Beidelsar*, quasi *Beidel Offar*, c'est-à-dire, en langue Arabe, *Ouf de Offar*.

Ses feuilles étant pilées & appliquées en cataplasme, sont estimées propres pour refondre les tumeurs froides. Leur suc est un depilatoire & un remède pour la gale & pour les autres maladies de la peau, étant appliqué extérieurement; mais c'est un poison pour ceux qui en prennent intérieurement; car il purge avec tant d'acreté & de violence, qu'il cause des dysenteries mortelles.

Le Coton appelé *houatte*, qui se trouve dans son fruit, est employé pour garnir les habits; les habitants du pays en mettent dans leurs lits.

Apocynum, ab ἀπό & κυνός, *canis*, comme qui diroit Plante de chien, parce que les Anciens ont crû que l'Apocyn faisoit mourir les chiens.

APOS.

Apos, Jonston. sive *Hirundo marina*, quibusdam; est une espèce d'Hirondelle, ou un petit oiseau très-garni de plumes: sa tête est fort large, son bec est petit, noir; mais il l'ouvre beaucoup, car il avale tout d'un coup une des plus grosses mouches. Son col est très-court, ses ailes sont longues, sa queue est fourchue; ses jambes sont petites, courtes & entourées de plumes jusqu'aux pieds. Ses pieds sont garnis d'ongles bien pointus, avec lesquels il serre & pénètre ce qu'il a pris: il vole sur la mer & sur la terre; il fait son nid dans les trous des tours, & en d'autres lieux élevés, sur les rivages: il vit de mouches & d'autres insectes de l'air, qu'il attrape en volant: il a la vue si fine, qu'il les aperçoit de mille pas, & il vient fondre sur eux. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

On l'estime pour l'épilepsie, pour fortifier les yeux débiles, pour la douleur nephretique, pour faire uriner étant pris intérieurement.

Son nid, comme celui des autres Hirondelles, est propre pour la squinancie, appliqué extérieurement.

Apos: ἀπος, quasi sine pedibus; parce que les pieds de cet oiseau sont si petits, qu'ils ne paroissent point.

Apua. Aphy. Enchrafichalus. Lyrostomus.
En François, *Enchois* ou *Anchois*.

Est un petit poisson de mer, gros & long au plus comme le doigt, ayant la tête grosse, les yeux larges & noirs, le corps blanc & argentin, rougeâtre en dedans, le dos rond; il ne nage qu'en grosse troupe d'autres *Enchois*, & ils se tiennent fort serrez les uns contre les autres: on en fait la pêche en différents endroits, comme dans la rivière de Gennes, en Catalogne, en Provence. Quand on les a pris on en ôte la tête & les entrailles, qui pourroient les faire corrompre; puis on les sale & on les garde dans des barils. On estime plus les petits *Enchois* que les gros; on les choisit d'une chair ferme, blancs en dehors, rouges en dedans, nouveaux. On en trouve qui sont si mous, qu'ils se fondent presque dans les doigts lorsqu'on les manie un peu fort. Ces petits poissons accourent au feu quand ils en voyent; & les Pêcheurs s'en servent souvent comme d'un appât pour les prendre plus facilement; car ils en mettent dans un réchaud à la poupe du bateau; mais plusieurs prétendent que les *Enchois* qui ont été attrapez par ce moyen, sont plus mous que ceux qui ont été pris d'une autre manière sans feu; ce qui vient apparemment de ce qu'en courant après le feu, ils se sont fatiguez.

Les *Enchois* contiennent beaucoup de sel & d'huile; ils sont apertifs & propres pour exciter l'appetit; mais ils servent plus pour les alimens que pour la Médecine.

La Sardine est une espèce d'*Apua*; elle est un peu plus large & plus platte que l'*Enchois*; elle n'a pas tant de goût.

La Melette, petit poisson qu'on mange en Languedoc, est encore une espèce d'*Apua*.

Apua, est un nom qu'on donne en general aux très-petits poissons, & en particulier à l'*Enchois*.

A Q U A.

Aqua, en François, *Eau*, est une liqueur que tout le monde connoît. Elle s'élève, étant rarefiée par la chaleur du Soleil, jusqu'à la moyenne région de l'air, où elle est soutenue en nuées par les vents; ensuite elle distille en pluie & en rosée sur la terre, d'où elle coule dans les rivières, dans les lacs, & dans une infinité d'autres lieux bas & profonds: elle acquiert, en circulant, des qualitez différentes, suivant les impressions qu'elle prend des terres par où elle passe.

L'eau de pluie est empreinte de quelques sels acides de l'air, qui la rendent plus penetrante & plus deterfive que l'eau commune; elle est plus propre aussi pour servir de dissolvant: on la fait distiller, afin de la conserver mieux.

Elle est apertive.

L'eau de fontaine est la plus claire, la plus limpide & la plus dépurée de toutes les eaux, parce qu'elle a été filtrée au travers des terres; mais souvent elle passe

entre des pierres fort froides qui la rendent si crue & si condensante, qu'elle excite à ceux qui en boivent, des coagulations dans les humeurs, & des obstructions qui causent plusieurs espèces de maladies, comme le scorbut, la paralysie, la pierre, les catharres, les coliques, les indigestions.

L'eau de puits produit souvent les mêmes accidens que les eaux de fontaine qui ont passé entre des pierres, par la même raison. Elle est pesante & indigeste sur l'estomac.

L'eau de rivière est la plus saine de toutes les eaux pour le boire ordinaire, parce que le Soleil ayant passé dessus, l'a échauffée & l'a corrigée; de plus elle est empreinte de quelque peu de sel qui la rend apertive, & en quelques-uns un peu laxative & facile à digérer; il est vrai qu'elle est souvent trouble, mais on l'éclaircit en la laissant reposer ou en la filtrant.

On en prend deux ou trois verrées le matin à jeun pour adoucir l'acreté des humeurs, pour humecter la poitrine, pour lâcher le ventre & pour exciter l'urine.

L'eau des marais ou celle des mares, est une eau déposée, mais qui n'est pas bien pure; on n'en doit point boire qu'on ne l'ait fait bouillir auparavant.

Toutes ces eaux sont apellées eau commune, elles sont distinguables par plusieurs effets differens qu'elles produisent non seulement dans la Médecine, mais dans les Arts; par exemple, les blanchisseuses s'aperçoivent bien que l'eau de rivière dissout mieux le savon, & nettoye mieux le linge que ne fait l'eau de puits ou de fontaine; la raison en est, que cette eau de rivière qui a long-tems circulé, exposée aux rayons du Soleil, est moins crue, plus douce, plus onctueuse & qu'elle a par conséquent plus de facilité à s'unir aux parties du savon, & à les reduire en manière d'écume. Ceux qui font des savonnettes y employent aussi l'eau de rivière par la même raison.

Les Teinturiers se servent ordinairement de l'eau de rivière, parce qu'ils la reconnoissent être la plus propre pour penetrer & étendre leurs couleurs & les faire paroître: il est vrai que quelques-uns d'eux emploient de l'eau de puits quand ils ont besoin que leur teinture soit astringente, comme pour teindre en rouge de la toile de coton, de la futaine, & d'autres matières molasses; mais cette eau ne réussit pas quand il s'agit de les teindre en bleu, en jaune, en verd; elle fait paroître ces couleurs rouillées.

Les eaux minerales sont des eaux empreintes du sel qu'elles ont tiré de plusieurs terres minerales ou métalliques par où elles ont passé: il y en a de deux espèces generales, les unes sont chaudes & les autres froides: les chaudes sont comme celles de Bourbon, de Vichi, de Balnear, d'Aix; elles ont été échauffées par des feux souterrains sur lesquels elles ont passé, ou même en traversant des terres enflammées; c'est la raison pourquoi l'on voit souvent du soufre que ces eaux ont entraîné, & qui se sépare aux côtes du bassin quand elles sont en repos: il se peut faire aussi que certaines eaux minerales prennent leur chaleur d'une chaux naturelle qu'elles rencontrent en leur chemin dans les entrailles de la terre, mais c'est toujours par

les feux fouderrains : car cette chaux est une pierre qu'ils ont calcinée.

Elles contiennent ordinairement des sels sulfureux & volatils & du sel fixe, qui viennent des terres & des mines par où elles ont passé : ces eaux agissent merveilleusement bien, & elles produisent des effets surprenans pour un grand nombre de maladies, pourvu qu'on s'en serve sur les lieux & qu'on soit conduit par un habile Medecin ; mais si on les transporte, elles n'ont plus la même vertu, parce que leurs parties volatiles s'échappent ou perdent leur mouvement en se condensant.

Les eaux minerales chaudes sont particulièrement propres pour les rhumatismes, pour la paralysie, pour la goutte sciaticque, pour l'apoplexie, pour la léthargie, pour les humeurs froides.

Les eaux minerales froides sont comme les eaux de Forge, de Sainte Reine, de Passey. Leurs vertus sont différentes suivant les qualitez des sels qu'elles ont dissout & suivant leur quantité. Elles sont ordinairement apertives.

Les eaux de Forge & de Passey participent du fer & du vitriol : pour l'eau de Sainte Reine, elle contient très-peu de sel, & elle ne paroît pas avoir aucune impression de mineral, tant elle est insipide : il y a pourtant à observer en elle une circonstance particuliere, c'est qu'elle peut être gardée plusieurs années dans des bouteilles bien bouchées sans qu'elle s'altère ni se corrompe. Feu M. Dodart nous en fit apporter en l'année 1703. à l'Academie Royale des Sciences, une bouteille qu'il avoit gardée dans sa cave depuis vingt-cinq ans ; nous l'examinâmes, elle n'avoit en rien changé de son état naturel, & nous n'y trouvâmes rien de différent de celle qu'on apporte tous les jours de Sainte Reine à Paris, qu'en ce qu'elle avoit déposé davantage de terre au fond de la bouteille.

L'eau de la mer est une eau salée & acre, qui prend sa salure du sel Gemme, lequel ayant été premierement dissout dans la terre par des eaux douces, s'écoule en une infinité de canaux dans la mer. J'en parlerai plus amplement au chapitre du Sel marin.

Elle est purgative, resolutive, desiccative ; elle guerit les demangeaisons de la peau, elle preserve de la rage, elle est fâcheuse à l'estomac quand on en boit.

Aqua, Græcè ὕδωρ, ab ὕδωρ, plus ; aqua, quasi, à quâ sunt omnia, parce que l'eau entre dans la production de toutes choses ; & même plusieurs Philosophes, comme Thales, Van Helmont, ont crû que tous les mixtes ne tiroient leur nourriture & leur accroissement que de l'eau.

AQUIFOLIUM.

Aquifolium, sive Agrifolium vulgo, J. B. Pit. Tournefort.

Aquifolia, Trag.

Agrifolium, Dod.

Ilex aculeata, baccifera, folio sinuato, C. B.

En François, *Houx*.

Est un Arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre ; son tronc & ses rameaux sont flexibles, couverts d'une écorce double, visqueuse, grise ou verte extérieurement & pâle intérieurement, d'une odeur désagréable quand on la separe ; son bois est dur, compacte, pesant, blanc dans sa substance, & noirâtre vers le cœur ; ses feuilles sont grandes comme celles du Laurier, dures, aiguës, piquantes ou épineuses tout autour, de couleur verte luisante ; attachées à des queues courtes ; sa fleur est ordinairement d'une seule feuille coupée en rosette à quatre quartiers ; son fruit est une baie ronde, molette, rouge, d'un goût douxâtre désagréable : elle renferme quatre osselets, ou semences oblongues & irrégulières. Cet arbrisseau croît aux lieux incultes, ombrageux, dans les bois deserts : il contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Son écorce & sa racine sont émollientes, resolutives, fortifiantes, propres pour la toux inveterée, étant prises en décoction.

Son écorce du milieu, tendre & verte, sert à faire le glu. On la met pourrir à la cave, puis on la bat dans des mortiers, pour la réduire en une pâte laquelle on lave & l'on manie dans de l'eau.

Le meilleur glu est verdâtre ; le moins rempli d'eau & le moins puant : son usage est pour attraper des oiseaux.

Aquifolium, vel Agrifolium, vel Agria, ab axis, acies, acumen, & folium ; comme qui diroit, arbrisseau dont les feuilles sont armées de pointes.

AQUILA.

Aquila, en François, *Aigle*, est un Oiseau estimé le plus grand & le plus fort des oiseaux de proie ; on l'appelle aussi le Roi des oiseaux. Il y en a de différentes grosseurs ; on en voit qui sont d'une grandeur prodigieuse. Sa tête est moyennement grosse à proportion du reste du corps : son bec est long, gros, crochu ou recourbé en dessous, dur, robuste, noirâtre : ses yeux sont petits, enfoncés, mais vifs & très-perçants ; son cerveau est tellement chaud, qu'il est comme desséché ; ses ailes sont droites, étendues ; son plumage est de diverses couleurs ; ses jambes sont jaunes, couvertes d'écailles ; son pied droit est plus gros que le gauche, tous deux armés d'ongles longs, crochus, pointus, forts : il se nourrit de pigeons, d'oyes, de cygnes, de poules, de lièvres, de petits cerfs, de tortues, d'écrevisses, de serpens. Cet oiseau se trouve en Allemagne, en Pologne, en Dannemarc, en Provence, il vit très-long-tems : il contient beaucoup de sel volatil & d'huile dans toutes ses parties ; mais on n'emploie rien de lui en Medecine. Ses excréments ont beaucoup d'acrimonie ; ils pourroient être propres pour la galle, appliquez extérieurement : quelques-uns tiennent que son cerveau étant pris au poids d'une dragme, est un bon remède pour l'épilepsie ; mais je n'en ai jamais vu d'expérience.

Aquila ab acumine, id est celeritate volatus : hinc etiam ventus dicitur Aquilo.

AQUI-

AQUILEGIA.

- Aquilegia*, Trag. Fuch.
Aquilegia sylvestris, C. B. Pit. Tournefort.
Isopyrum Dioscoridis, Colum.
Aquilegia flore simplici, J. B.
Aquilegia, Dod.
Aquileia, Fuch.
Aquileia simplex, Cam.
Aquilina, Matth. Ad. Lob.
 En François, *Ancolie*.

* Est une Plante qui porte des feuilles semblables à celles de la grande Chelidoine, un peu plus rondes, découpées tout autour, de couleur verte bleue, attachées à de longues queues. Sa tige monte à la hauteur d'environ un pied & demi, menue, ferme, un peu velue, rougeâtre, rameuse, portant au haut de chaque branche une belle fleur panchée en bas, composée ordinairement de deux sortes de feuilles, cinq plates, & cinq creuses, semblables à un cornet, entremêlées alternativement de couleur bleue ou quelquefois rouge. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit composé de plusieurs gaines membraneuses, disposées en manière de tête, & remplies de semences menues ovales, aplaties, noires, luisantes. Sa racine est plus grosse que le pouce; blanche, garnie de fibres, douceâtre au goût. Cette plante croît aux lieux montagneux, rudes, dans les bois, dans les prez gras. On la transporte dans les jardins, où on la cultive à cause de la beauté de sa fleur: on l'appelle alors *Aquilegia hortensis simplex*. Sa fleur prend une couleur rouge, ou blanche, ou bleue, ou incarnate, ou de châtaigne, ou de couleurs mêlées: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est aperitive, vulnérable, détersive: elle leve les obstructions du foye, de la rate: elle excite les mois aux femmes & les urines; elle résiste à la pourriture: on l'emploie en potion & en gargarisme pour les ulcères de la gorge, pour la corruption des gencives, pour le scorbut.

Aquilegia, *Aquileia*, *Aquilina*, ab *Aquila*, à cause que les cornets qui composent la fleur de cette plante sont crochus comme le bec & les ongles de l'Aigle.

ARACHUS.

- Arachus*, Lugdun.
Arachus, sive *Cracca minima*, Ad. Lob.
Cracca alterum genus, Dod.
Arachus altera, Dod. Gal.
Cracca minor, Taber.
Vicia parva, sive *Cracca minor cum multis siliquis hirsutis*, J. B.
Vicia segetum cum siliquis plurimis hirsutis, C. B. Pit. Tournefort.
Vicia minima vel quanta, Trago.
 En François, *Vesse sauvage*, ou *Vesseron*.

* V. Pl. II. fig. 16.

Est une espece de Vesse, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges, grêles, foibles, rameuses; ses feuilles sont petites, étroites, vertes, opposées deux à deux, ou attachées par paires le long d'une côte qui finit par une main, & qui s'attache aux blez ou aux autres plantes voisines. Ses fleurs sont petites, légumineuses, ramassées cinq ou six ensemble en manière d'un petit épi de couleur blanche. Quand ces fleurs sont passées, il paroît des gouffes velues, remplies de semences presque rondes, blanchâtres: sa racine est petite. Cette plante croît dans les champs entre les blez: sa semence peut être de quelques utilités en Medecine, à la place de la Vesse ordinaire: elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Elle est astringente, étant prise interieurement; & resolutive, appliquée exterieurement en cataplasme.

ARANEUS.

Araneus. *Aranea*.

En François, *Araignée*, ou *Aragne*.

Est un insecte assez connu qu'on estime vénimeux, mais qui ne l'est point; il y a de beaucoup d'especes qui different en figure & en couleurs; les unes sont grosses, les autres petites, les unes sont grandes, larges & étendues, les autres courtes; pour les couleurs, les unes sont grises, les autres brunes, les autres jaunes, les autres vertes, les autres blanches, les autres noires; les autres de couleurs variées. On peut encore distinguer leurs especes par les lieux où elles naissent & habitent, comme aux jardins & aux bois, dans les trous des arbres, sur les plantes, aux angles des fenêtres ou des voutes, ou dessous les entablemens, les édifices, ou aux autres lieux les moins exposés au vent & à la pluie. Mais il est à propos de rapporter la division des especes d'Araignées que Monsieur Bon premier President de la Chambre des Comptes de Montpellier, & Associé honoraire de l'Academie Royale des Sciences de la même Ville, a donné dans un beau & savant Discours qu'il fit à l'ouverture de l'Academie en l'année 1709. & qu'il a fait imprimer depuis ce tems-là. Cet Illustre Academicien divise les Araignées en deux especes générales, les unes à jambes longues, & les autres à jambes courtes: voici l'Extrait ou l'abregé de son Discours, qui est non seulement très-curieux, mais utile pour les Arts.

Cet insecte est divisé en deux parties, la premiere est couverte d'une tête dure écailleuse, remplie de poil, elle contient la tête & la poitrine, à laquelle huit jambes sont attachées & toutes bien articulées en six endroits; elles ont aussi deux autres jambes qu'on peut appeller leurs bras, & deux pinces garnies de deux ongles, crochues, attachées par des articulations à l'extrémité de la tête, c'est avec ces pinces qu'elles tuent les mouches & les autres insectes qu'elles veulent manger, leur bouche étant immédiatement au dessous; elles ont aussi deux petits ongles au bout de chaque jambe & quelque petit corps spongieux entre deux coquilles, ce qui leur sert sans doute pour marcher avec plus de facilité sur les corps polis.

La

La seconde partie du corps de l'Araignée n'est attachée à la première que par un petit fil, & n'est couverte que d'une peau assez mince sur laquelle il y a des poils de plusieurs couleurs, elle contient le dos, le ventre, les parties de la génération & l'anüs.

L'anüs est l'endroit dont les Araignées tirent leur soye, il y a tout autour cinq mamelons qu'on prend d'abord pour autant de filieres par où le fil doit se mouler; ces mamelons sont musculeux & garnis d'un sphincter, on en voit encore deux autres un peu en dedans, du milieu desquels sortent plusieurs fils en une quantité tantôt plus grande, tantôt plus petite; c'est par une mécanique fort singuliere que les Araignées s'en servent lorsqu'elles veulent passer d'un lieu en un autre, elles s'y suspendent perpendiculairement à un de ces fils, tournant ensuite la tête du côté du vent: elles en lancent plusieurs de leur anus qui partent comme des traits; & si par hazard le vent qui les alonge les colle contre quelque corps solide, ce qu'elles sentent par la résistance qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs pates, elles se servent de cette espee de pont pour aller à l'endroit où ces fils se trouvent attachez: mais si ces fils ne rencontrent rien à quoi ils puissent se prendre, elles continuent toujours à les lâcher jusqu'à ce que leur longueur & la force avec laquelle le vent les pousse & les agite, surmontant l'équilibre de leur corps elles se sentent fortement tirer. Alors en rompant le premier fil qui les tenoit suspendues, elles se laissent emporter au gré du vent & voltigent sur le dos, les pates étendues. C'est de ces deux manieres qu'elles traversent les chemins, les rues & les plus grandes rivières. On peut dévider soi-même ces fils qui par leur réunion semblent n'en former qu'un, lorsqu'ils sont de la longueur d'environ un pied. M. Bon assure d'en avoir distingué jusqu'à vingt au sortir de l'anüs. Ce qu'il y a encore de plus particulier est la facilité avec laquelle cet insecte le remue en tous sens à cause de plusieurs anneaux qui y vont aboutir, ce qui leur est absolument nécessaire pour dévider leurs fils ou foyes qui sont de deux especes dans l'Araignée femelle, cependant M. Bon croit que cette espee d'insecte est Androgyne, ayant toujours trouvé les marques du mâle dans les Araignées qui sont des œufs.

Le premier fil que les Araignées dévident est foible, & il ne leur sert qu'à faire cette espee de toile dans laquelle les mouches vont s'embarasser; le deuxième est beaucoup plus fort que le premier, elles en envelopent leurs œufs qui par ce moyen sont à couvert du froid & des insectes qui pourroient les ronger. Ces derniers fils sont entortillez d'une maniere fort lâche autour de leurs œufs, & d'une figure semblable aux coccons des vers à soye qu'on a préparé & ramolis entre les doigts pour les mettre sur une quenouille: ces coccons d'Araignées sont de couleur grise étant recens, mais ils deviennent noirâtres lorsqu'ils ont été exposez long-tems à l'air. On pourroit peut-être trouver des coques d'Araignées de différentes couleurs & d'une meilleure soye, sur tout celle de la Tarentule, mais la rareté en rendroit l'expérience trop difficile, ainsi il se faut borner aux coques des

Araignées les plus communes qui sont celles à jambes courtes, & qu'on rencontre aux endroits qui sont à l'abri du vent & de la pluie aux pays chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Italie; mais la plus grande quantité de ces Araignées qui sont de la soye, se trouve à Saint Domingue en Amerique; c'est en ramassant un bon nombre de ces coques en Languedoc, que M. Bon a trouvé le moyen de faire la soye d'Araignée, qui ne cede en rien à la beauté de la soye ordinaire, elle prend aisément toutes sortes de couleurs, & l'on en peut faire des étoffes, puisqu'il en a fait faire des bas & des mitaines que nous avons vues & touchées à Paris.

Maniere de préparer la Soye des Araignées.

Après avoir fait ramasser douze ou treize onces de ces coques d'Araignées, Monsieur Bon les fit bien battre pendant quelque tems avec la main & avec un petit bâton pour en faire sortir toute la poussiere; on les lava ensuite parfaitement dans de l'eau tiède jusqu'à ce que l'eau en sortit nette: on les mit ensuite tremper dans un grand pot avec de l'eau de savon, du salpêtre & un peu de gomme Arabique, on mit bouillir le tout à petit feu pendant deux ou trois heures, on relava ensuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiède pour en bien ôter tout le savon, on les laissa secher, on les fit ramolir un peu entre les doigts pour les faire carder plus facilement par les cardes ordinaires de la soye, excepté qu'on fit pour cette soye d'Araignée des cardes beaucoup plus fines, on eut par ce moyen une soye d'un gris très-particulier; on peut la filer aisément, & le fil qu'on en tire est plus fin & plus fort que celui de la soye ordinaire.

La difficulté se reduit donc à avoir un assez grand nombre de coques d'Araignées pour en faire des ouvrages considerables. M. Bon établit des preuves pour convaincre que les Araignées fourniroient plus de soye que les vers à soye à cause de leur fécondité; car elles multiplient beaucoup plus que les papillons des vers à soye, & chaque Araignée pond fix ou sept cens œufs, au lieu qu'un ver à soye n'en fait qu'une centaine, encore en faut-il rabattre plus de la moitié, à cause que ce ver est sujet à plusieurs maladies, & il est si delicat qu'un rien l'empêche de faire sa coque; au contraire, les œufs de l'Araignée éclosent sans aucun soin dans les mois d'Août & de Septembre, quinze ou seize jours après qu'ils ont été pondus, & celles qui les ont fait meurent quelque tems après. Pour les petites Araignées qui sortent de ces œufs, elles vivent dix à onze mois sans manger, & sans diminuer ni grossir, se tenant toujours dans leur coque jusqu'à ce que la grande chaleur les oblige de sortir & de chercher leur nourriture.

Si donc on pouvoit trouver le moyen de nourrir dans des chambres de petites Araignées, on auroit beaucoup plus de coques de cet insecte que de celles des vers à soye, ayant toujours vu, dit M. Bon, que de sept ou huit cens petites Araignées, il n'en mourroit presque point dans une année, & qu'au contraire de

de cent petits vers à soye, il n'y en avoit pas quarante qui fissent leurs coques.

On met les Araignées à jambes courtes dans des cornets de papier & dans des pots; on couvre ces pots d'un papier percé de trous d'épingle aussi-bien que les cornets, afin qu'elles aient de l'air; on leur fait donner des mouches pour leur nourriture, & l'on trouve quelque tems après qu'elles ont fait leurs coques, que treize onces de cette soye rendent presque quatre onces de soye nette.

On n'auroit pas grand peine, poursuit M. Bon, à trouver de ces coques d'Araignées, s'il étoit permis d'entrer dans toutes les maisons où l'on en voit aux fenêtres, il est aisé de conclurre qu'on en trouveroit assez dans tout le Royaume pour en faire de grands ouvrages, & que la nouvelle soye que je propose, est moins rare & moins chère que n'étoit la soye ordinaire dans son commencement; d'autant mieux que les coques d'Araignées rendent, à proportion de leur légèreté, plus de soye que les autres: en voici la preuve; treize onces en donnent près de quatre onces de soye nette, il n'en faut que trois onces pour faire une paire de bas au plus grand homme, ceux que j'envoie (c'est toujours M. Bon qui parle) ne pèsent que deux onces & un quart; & les mitaines environ trois quarts d'once, au lieu que les bas de soye ordinaire pèsent sept à huit onces.

Les bas de soye & les mitaines dont il est parlé, & que nous avons vus, touchez & examinez à Paris dans l'Académie Royale des Sciences, peu de tems après qu'ils eurent été travaillés par ordre de M. Bon à Montpellier, étoient forts & aussi parfaits, que ceux qu'on auroit faits avec de la soye ordinaire, presque aussi beaux, polis, & lustrez, d'une couleur grise agréable, approchant du gris de souris; cette couleur étoit naturelle à la soye des Araignées, mais il ne faut pas douter qu'ayant été lavée avec de l'eau de savon dans laquelle on avoit fait dissoudre du salpêtre & un peu de gomme Arabique, elle n'eût acquis par-là, plus de lustre, & un certain éclat. On la devida alors, on la fila & on la travailla comme la soye tirée des vers à soye.

Jusqu'ici j'ai parlé des observations de M. Bon. Monsieur de Reaumur de l'Académie Royale des Sciences de Paris, a aussi travaillé sur les Araignées dont il avoit ramassé & nourri un très-grand nombre, il a aussi fait une savante Dissertation sur ce sujet qu'on verra rapportée dans les Mémoires de l'Académie Royale des Sciences*; j'en ferai seulement ici l'extrait, afin que le Lecteur puisse mieux juger de la différence & de la justesse des faits.

M. de Reaumur soutient donc, qu'il n'est pas possible de nourrir avec des mouches seules, autant d'Araignées qu'il en faudroit pour fournir de soye aux Manufactures établies: de quelle adresse, dit-il, faudroit-il se servir pour prendre chaque jour, une aussi grande quantité de mouches, que celle qui seroit nécessaire pour l'entretien de ce vil insecte? Toutes les mouches du Royaume suffiroient à peine pour nourrir assez d'Araignées qui pussent faire une quantité de soye peu considérable.

* de l'Année 1710.

Le naturel vorace des Araignées montre assez que leur nourriture ne doit pas être tirée des plantes, qu'ainsi ni les feuilles, ni les fleurs, ni les fruits, ne doivent pas être propres à les nourrir. M. de Reaumur n'a pas laissé de tenter ces sortes d'alimens pour n'avoir pas à se reprocher d'avoir négligé quelque chose, & parce qu'il savoit, qu'en matière d'expérience, il arrive souvent ce qu'on ne croyoit pas devoir arriver; mais tout ce qu'il a éprouvé en ce genre n'a point été une nourriture pour cet insecte: il avoit pourtant bien crû que les mouches n'étoient pas le seul aliment qu'on peut donner aux Araignées; car quoique celles qui font leur toile dans les angles des murs & dans les jardins en vivent, il avoit observé plus d'une fois qu'elles mangent également les autres insectes, lors qu'ils s'embarraissent dans leurs toiles: les Araignées qui habitent des trous dans de vieux murs lui avoient encore mieux appris que tous les insectes leur étoient propres; car ayant souvent visité de pareils trous, il y avoit trouvé des cadavres de divers insectes, comme de cloportes, de chenilles, de papillons. Il ne sembla donc plus à M. de Reaumur, s'agir que de trouver une espèce d'insecte dont on pût avoir commodément le nombre qu'on voudroit, les seuls vers de terre lui parurent avoir cet avantage: il y en a des quantitez prodigieuses, les jardins & les champs en sont remplis; à la vérité il n'avoit jamais trouvé de ces vers dans les trous des Araignées, ni dans leurs toiles; mais ces insectes rampans sur la terre & ayant assez de force & de pesanteur, il étoit également impossible qu'ils se fussent jettez dans ces filets & dans ces trous, & que les Araignées les y eussent transportez. Il me parut donc, dit M. de Reaumur, qu'il n'y avoit point de nourriture dont je dût me promettre davantage de réussite; l'expérience ne trompa pas mon attente, ayant renfermé dans des boîtes plusieurs grosses Araignées de diverses espèces qui avoient passé l'hiver, car il y en a qui vivent plusieurs années, je leur donnai des morceaux de vers & les conservai en vie par ce moyen.

Je tentai ensuite, poursuit M. de Reaumur, diverses sortes de viandes, pour voir si elles ne seroient point également propres à les nourrir, mais je ne vis pas qu'elles s'appliquassent dessus, peut-être parce que le naturel féroce des Araignées veut être excité par des animaux vivans.

J'imaginai cependant une autre nourriture qui supplée apparemment à cet avantage par le goût exquis que les Araignées y trouvent. Les jeunes Araignées qui ne font que d'abandonner leurs coques, la préfèrent à toute autre; je ne l'employai qu'à cause du rapport qu'elle me parût avoir avec la chair tendre & molle des insectes que les Araignées suçent; elle consiste dans cette substance qui ramollit les plumes des jeunes Oiseaux avant qu'elles soient parvenues à leur parfait accroissement: on a remarqué sans doute que lorsqu'on a arraché de ces jeunes plumes, elles sont sanglantes par le bout; que le tuyau est mou alors; ceux qui se feront de plus donné la peine de presser ce tuyau, ou de le dissequer, auront trouvé rempli d'une substance tendre & garnie d'un grand nombre

de vaisseaux qui laissent échapper du sang lorsqu'on le coupe. Après avoir attaché de ces plumes à des Pigeons jeunes & vieux, je les divisois en petits morceaux de demi-ligne, ou d'une ligne de longueur, je les donnois aux Araignées qui s'en accommodoient fort; les jeunes sur tout que j'avois gardées dans leurs coques, & qui en étoient sorties depuis peu, sembloient les préférer à toute autre nourriture; j'en voyois quelquefois cinq à six assemblées sur un même morceau de plume que chacune suçoit du côté où il avoit été coupé.

Jusqu'ici, poursuit M. de Reaumur, tout paroît aller à merveille pour les Araignées, voici des nourritures simples dont il semble qu'il étoit seulement question; peut-être en trouveroit-on d'autres aussi commodes, même parmi les insectes, pendant qu'on se serviroit de celles-là qui ne sont pas plus difficiles à trouver que les feuilles de Meurier qu'on donne aux vers à soie; mais nous allons voir qu'il y aura beaucoup à décompter, lorsqu'il s'agira d'élever assez d'Araignées pour fournir de soie les Manufactures.

D'abord que les jeunes Araignées abandonnent la soie qui les enveloppoit, elles paroissent de bonne intelligence: elles travaillent de concert à une même toile, les unes étendent de nouveaux fils sur ceux que les autres avoient déjà fournis, mais cette union ne dure pas long tems; Mr. de Reaumur distribua en différentes boîtes quatre à cinq mille Araignées, auxquelles il avoit vû abandonner leurs coques; ces boîtes avoient à peu près la longueur & la largeur d'une carte à jouer: comme il avoit observé que ces petits animaux s'attachoient au verre qui couvroit ces boîtes, il leur avoit fait à chacune une ouverture à une ligne de distance de ce verre, par laquelle il faisoit entrer une carte qui étoit apuyée sur la largeur de la boîte: cette carte bouchoit assez exactement l'ouverture pour empêcher les Araignées de s'échapper; & c'étoit sur cette même carte qu'il mettoit la nourriture qu'il avoit trouvée leur être propre: il avoit eu la précaution de faire un grand nombre de trous à cette carte, afin que par ce moyen, on pût donner à manger à beaucoup d'Araignées en très-peu de tems; on les voyoit les premiers jours, chercher cette nourriture avec empressement, & plusieurs s'attachoient au même morceau de plume; mais leur naturel féroce se déclara bien-tôt, les plus grosses prirent goût à manger les plus petites, & chaque fois, dit M. de Reaumur, que je les regardois, j'en voyois une petite qui étoit devenue la proie d'une un peu plus grosse, & au bout de quelque tems à peine m'en restait-il une ou deux dans chaque boîte. Les grosses Araignées se battent quelquefois quand elles se rencontrent, mais elles se mangent beaucoup moins les unes les autres que les petites, soit parce qu'elles ont moins besoin de nourriture, ou qu'étant plus pesantes elles ont moins de facilité à se remuer.

Apparemment que l'inclination qu'elles ont à se manger les unes les autres, est en partie la cause de ce qu'il y a si peu d'Araignées à proportion de ce qu'il devroit y en avoir, faisant une quantité d'œufs si prodigieuse.

Il ne sembleroit donc rester d'autre parti à prendre pour élever des Araignées, que de les loger séparément; on pourroit par exemple, avoir des boîtes divisées en plusieurs petits compartimens qui formeroient plusieurs cellules; mais de donner à manger à chacune de ces Araignées séparément, engageroit à des dépenses peu proportionnées au profit qu'on en tireroit: on pourroit en venir-là si nous n'avions la soie des vers d'une manière infiniment plus commode.

La nécessité où l'on est de distribuer les Araignées dans les cellules, jette encore dans un autre embarras qui ne diminue pas peu l'avantage qu'elles ont sur les vers du côté de leur fécondité; car pour profiter de cet avantage, il faut pouvoir garder un grand nombre d'œufs qui aient été fécondés par l'accouplement, & pour cela il faut mettre nécessairement des Araignées ensemble; je sai bien, poursuit M. de Reaumur, qu'il est un tems où il se doit faire chez ces insectes une douce fermentation qui leur ôte leur férocité naturelle, & qu'on pourroit alors les mettre ensemble sans aucun risque; mais comment connoître précisément ce tems qui doit précéder de peu celui où elles ont envie de faire leurs œufs? Il seroit aisé à trouver, si elles faisoient toutes ces œufs à peu près dans les mêmes jours de l'année, mais il y a plusieurs mois de différence entre le tems que les unes pondent, & celui où les autres pondent à leur tour.

La fécondité des Araignées, comme M. Bon l'a observé, est prodigieuse, mais après tout, dit M. de Reaumur, les vers sont féconds de reste quand on suppose, qu'ils ne font qu'environ cent œufs, lesquels à peine quarante donnent des vers qui fassent leurs coques, au lieu que les Araignées produisent six à sept cens œufs.

Quoique j'aye remarqué dans tous les vers que j'ai élevés, pour faire une exacte comparaison de leur soie avec celle des Araignées, qu'ils ont toujours donné au moins trois ou quatre cens œufs; il est aisé de voir qu'on peut multiplier le nombre des vers autant qu'on voudra, si cela dependoit seulement de la quantité de leurs œufs, il n'en faut point d'autre preuve que la quantité de soie qu'ils fournissent aujourd'hui à l'Europe, où il n'y avoit autrefois aucuns vers.

Il semble donc jusqu'ici, poursuit M. de Reaumur, que les vers l'emportent de beaucoup sur les Araignées par la facilité qu'on a à les élever, & par conséquent qu'on doit peu se promettre de la nouvelle soie, si elle n'a quelque autre avantage sur l'ancienne soie, par sa beauté ou par sa force, ou par la quantité qu'on en peut tirer.

On pourroit avoir des soies d'Araignées plus différentes par leurs couleurs que ne l'est celle des vers qui est toujours aurore ou blanche, au lieu que les coques d'Araignées en donneroient de jaune, de blanc, de gris, de bleu céleste, & d'un beau brun café. Les Araignées qui donnent la soie de couleur de café sont rares, on n'en trouve guère que dans quelques champs de genêts, où l'on trouve aussi de leurs coques dont la soie est très-forte & très-belle. Elles sont formées fort différemment de toutes les autres coques d'Arai-

d'Araignées; les œufs sont renfermez dans la soye brune qui est dévidée assez lâchement au tour, comme dans toutes les autres coques: mais cette soye brune est enveloppée elle-même d'une autre coque de soye grise, dont le tissu est très-fermé, assez épais, & semblable à ce qui reste sur la coque d'un ver à soye lorsqu'on l'a dévidée en partie.

Les Araignées font leurs œufs dans les coques où se trouve la soye qui les enveloppe, plusieurs mois de l'année; elles y travaillent non seulement au mois d'Août & de Septembre, comme M. Bon l'a remarqué; mais il y en a qui font ces coques dès le mois de Mai, & d'autres les font dans les mois suivans; ce sont celles qui ont passé l'hiver qui pendent de si bonne heure: & M. Bon n'a sans doute prétendu parler que de celles qui sont écloses au printemps, car elles font leurs œufs beaucoup plus tard que les précédentes.

Les deux sortes de fils des Araignées ne diffèrent l'un de l'autre que par le plus, ou le moins de force; & il est bon d'expliquer comment les Araignées font ces deux sortes de fils, selon qu'il leur plaît; je suppose, dit M. de Reaumur, qu'on fait que les Araignées ont près de leur anus divers mamelons qui sont autant de filières dans lesquelles se moule la liqueur qui doit devenir de la soye, lorsqu'elle se sera séchée après être sortie par ces filières.

Les Araignées dont la soye est propre aux ouvrages & desquelles il s'agit ici, ont six de ces mamelons dont quatre sont très-sensibles, mais les deux autres le sont moins; & on ne les distingue pas aisément sans le secours de la loupe; ces deux petits mamelons sont posés chacun proche de la base des deux gros qui sont les plus près de l'anus; chacun de ces six mamelons sensibles sont composés eux-mêmes de petits mamelons, ou plutôt de petites filières insensibles, il en faut sept à huit d'un même mamelon: il est aisé de comprendre comment les Araignées font des fils plus ou moins gros quand il leur plaît; car non seulement lorsqu'avant de commencer à filer, elles appliquent contre quelque corps plus ou moins de ces six mamelons sensibles de leur anus, mais selon qu'elles les appliquent plus fortement ou une plus grande partie de chacun de ces mamelons, elles font des fils composés d'un plus grand nombre d'autres fils, & par conséquent plus forts & plus gros.

Il doit y avoir environ dix-huit fois plus de fils tels qu'ils sortent des filières qui composent un des fils des coques, qu'il n'y en a dans ceux des toiles, si la quantité des fils qui composent les uns & les autres est proportionnée à leur force; car ayant coté un poids de deux grains à un fil de toile, il l'a ordinairement soutenu sans rompre, & s'est rompu lorsque je lui en ai attaché un de trois grains, au lieu que les fils des coques soutiennent environ trente-fix grains, & ils ne se cassent que lors qu'on les charge d'un plus grand poids.

Mais si les fils des coques d'Araignées sont plus forts que les fils des toiles; ils sont aussi plus foibles que ceux des coques des vers, quoique dans une moindre proportion; la force des fils que je devois de dessus

ces dernières coques a été ordinairement jusqu'à soutenir un poids de deux gros & demi; ainsi la force d'un fil de coque d'Araignée est à celle d'un fil de coque de vers, environ comme un est à cinq; c'est peut-être encore là un des endroits par lequel l'ancienne soye pourra paroître avoir quelque avantage sur la nouvelle.

A la vérité chaque fil de coque d'Araignée est à peu près moins gros qu'un fil de soye, dans la même proportion qu'il est plus foible que lui: mais cela ne compense pas entièrement ce désavantage, car il est plus difficile de joindre ensemble plusieurs brins; & sans compter que c'est une peine de plus, il est toujours à craindre que les fils ne tirent pas tous également, & par conséquent que leur assemblage n'ait pas la somme des forces que chaque fil auroit séparément. Cette multiplicité de brins qui composent chaque fil de soye d'Araignée, pour le faire aussi gros qu'un fil de soye de ver, contribue peut-être en partie à rendre les ouvrages faits de cette soye, moins lustres que ceux qui sont de soye de vers; car leur lustre est effectivement moins beau, & la cause en est, que plus un brin de soye a de petits vuides qu'un autre brin de soye, moins il paroît lustré, car il réfléchira moins de lumière à cause que ces petits vuides seront évidemment en plus grand nombre dans un fil composé de plusieurs fils différens & réellement séparés, que dans celui qui étant de même grosseur, n'est point composé de différens brins; les parties de la liqueur visqueuse qui le composent, s'étant sans doute appliquées plus aisément les unes proche des autres, doivent se toucher en plus d'endroits, que ne peuvent faire divers fils réellement séparés. Ainsi en supposant que chaque fil de soye d'Araignée n'est pas plus lustré naturellement qu'un fil de soye de ver, il est clair que lorsqu'on aura joint cinq de ces fils pour en composer un autre de même grosseur que l'est le fil de soye naturellement, que ce fil composé, & l'ouvrage qu'on en formera paroîtront moins lustres, que le fil de soye de ver, & l'ouvrage qui en sera formé.

Quand on supposeroit qu'il n'y a eu que deux des mamelons qui aient fourni des fils pour en faire un de toile d'Araignée, & que chacun de ces mamelons qui fournissent eux-mêmes souvent un fil composé de plusieurs autres, en auroit fourni un simple, ses fils de toile étant dix-huit fois plus foibles qu'un fil de coque, ce dernier fil que nous avons dit être cinq fois plus petit qu'un de soye de ver, devoit être composé de trente-six brins pour le moins. Or quelle doit être la petitesse d'un fil que les yeux pourant apperçoivent, & qui n'est pas plus gros que la cent-quatre-vingtième partie d'un fil de soye simple, lequel fil de soye simple n'est lui-même que la deux-centième partie d'un fil de soye des plus fins de ceux dont on se sert pour coudre? Car, dit M. de Reaumur, j'ai souvent divisé ces brins de soye en deux cens fils, ou à peu près, de sorte qu'un brin de soye d'Araignée de la grosseur d'un brin de soye dont on se sert pour coudre, seroit réellement composé d'environ trente-fix mille fils, & l'on pourroit les diviser naturellement en mille.

Le brin de soye d'Araignée composé de ces trente-six mille fils de soye simple, seroit peut-être un peu plus gros qu'un fil de soye de vers composé de deux cents fils simples de vers, quoique la somme de la grosseur de trente-six mille fils, & de deux cents soit la même; parce qu'il seroit difficile d'arranger ensemble un si grand nombre de brins, sans qu'il restât plusieurs intervalles vuides entr'eux, qui paroïroient augmenter le volume. C'est pour cela que la soye des Araignées a paru rendre davantage à l'ouvrage que celle des vers; mais si l'on avoit fait attention qu'en récompense elle doit être alors plus foible, loin de regarder cette circonstance comme un avantage de cette soye, on auroit été disposé à croire que c'étoit un de ses défauts, puisqu'un plus gros volume de cette soye ne peut avoir que la même force d'un moindre volume de soye de vers. Mais enfin, pourfuit M. de Reaumur, venons au dernier point essentiel, ou voyons quel rapport a la quantité de soye que chaque Araignée donne par an, avec celle qu'on tire des vers à soye. J'ai pesé avec grand soin diverses coques de vers, & j'ai trouvé que les plus fortes, c'est-à-dire, l'ouvrage d'une année de vers, pesoient quatre grains, & que les plus foibles en pesoient plus de trois, de sorte qu'en prenant la livre de seize onces, il faut du moins deux mille trois cents quatre vers pour avoir une livre de soye.

J'ai pesé avec le même soin un grand nombre de coques d'Araignées, & j'ai toujours trouvé qu'il en falloit environ quatre des plus grosses pour égaler le poids d'une coque de vers, & qu'elles pesoient chacune environ un grain, de sorte qu'il faudroit quatre des plus grosses Araignées pour donner autant de soye qu'un ver, s'il n'y avoit pas plus de déchet sur la soye des unes que sur celle des autres, & si elles donnoient toutes de la soye; mais les coques des Araignées sont sujettes à un grand déchet dont les coques des vers sont exemptes. Ce qui cause ce déchet dans les coques d'Araignées, est qu'on les pèse remplies de toutes les coques des œufs qui enveloppoient les petites Araignées avant qu'elles fussent écloses, & de diverses autres qui se trouvent mêlées parmi la soye.

Si l'on calcule donc le déchet de ces coques, il nous faudra rabattre plus de deux tiers de leurs poids, puisque de treize onces de soye d'Araignée sale, Mr. Bon n'en a retiré que quatre onces de soye nette. Au lieu que les coques des vers n'ont point de déchet, ou il est si petit, qu'on peut le compenser en prenant seulement celui de la soye des Araignées aux deux tiers. Or nous venons de voir que le poids d'une coque d'Araignée, avant que d'être nettoyée, est au poids d'une coque de ver à soye, comme un est à quatre, ainsi étant nettoyée, son poids sera au poids de celle-ci, comme un est à douze; il faudra donc douze des plus grosses Araignées pour donner autant de soye qu'un ver, mais chaque ver fait une coque pour se métamorphoser, au lieu que les Araignées ne font les leurs que pour envelopper leurs œufs.

Si l'on regarde avec tous les Naturalistes qui ont précédé M. Bon, les especes d'Araignées comme formées de mâles & de femelles, je veux dire, si on ne

les prend pas pour hermaphrodites, il n'y aura que les Araignées femelles qui fassent des coques, d'où il s'ensuit que si l'on suppose qu'on a autant d'Araignées femelles que de mâles, ce qui doit arriver à peu près, vingt-quatre des plus grosses Araignées ne donneront pas plus de soye qu'un seul ver: il faudroit donc environ cinquante-cinq mille deux cents quatre-vingt-seize Araignées des plus grosses pour avoir une livre de soye, lesquelles Araignées il auroit été nécessaire de nourrir séparément pendant plusieurs mois, d'où l'on voit combien il est à craindre que la soye qu'on en retireroit n'engageât à des dépenses peu proportionnées à sa valeur, puisqu'elle coûteroit vingt-quatre fois autant que celle des vers; quand on supposeroit même qu'on n'est pas obligé de mettre les Araignées séparément, & que chaque Araignée n'occuperait pas plus de place qu'un ver, ce qui seroit une supposition fautive; car il faut leur en donner assez à chacune, afin qu'elles puissent faire leur toile. Mais si l'on vouloit entrer dans le détail du calcul des frais qu'elles coûteroient, étant obligé de les nourrir séparément, & de leur donner des espaces assez grands pour les loger chacune commodément, on verroit d'une manière très-claire, que la soye des Araignées coûteroit incomparablement plus que celle des vers.

Qu'on ne croye pas au reste, continue M. de Reaumur, que tout ce que j'ai dit ne regarde que les Araignées d'une grosseur commune; car si l'on vouloit savoir ce que donnent de soye celles qu'on trouve dans les jardins de ce pays, & qui paroissent très-grosses, on verroit qu'il en faut douze de celles-ci pour avoir autant de soye qu'on en retire d'une des coques de celles dont j'ai parlé, & que deux cents quatre-vingt ne donneraient que le même poids de soye que fournit une seule coque de vers: par conséquent qu'à peine six cents soixante & trois mille cinq cents cinquante Araignées pourroient faire une livre de soye.

On aura sans doute regret de ce qu'il nous reste si peu d'espérance de profiter d'une découverte si ingénieuse; après tout, il y a encore apparence de quelque espèce de ressource, peut-être trouvera-t-on des Araignées qui donneront plus de soye que celles que nous voyons communément dans le Royaume; il est déjà certain, par le rapport de tous les voyageurs, que celles de l'Amerique sont beaucoup plus grosses que les nôtres, d'où il semble aussi qu'elles doivent faire de plus grosses coques. Les vers, qui quoi qu'originaires des pays éloignés, ont si fort multiplié en Europe, nous aideroient même à espérer que les Araignées de l'Amerique pourroient vivre dans ceux-ci. Quoiqu'il en soit, il faut faire des expériences, c'est la seule voye de découvrir des choses curieuses & utiles.

Ce sont-là les reflexions de M. de Reaumur sur les Araignées: elles diminuent de beaucoup les espérances qu'on avoit conçues du travail de M. Bon sur la soye de ces insectes; mais on peut remarquer en passant une petite différence entre le travail de M. Bon & celui de M. de Reaumur; c'est que le premier ayant travaillé sur la soye des Araignées du Languedoc, de la Provence & des autres pays chauds, aura trouvé des coques plus abondantes & plus garnies de soye.

que ne sont celles des Araignées qui naissent dans nos pays temperez, & sur lesquelles M. de Reaumur a exercé son travail.

L'Araignée & ses toiles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

L'Araignée est estimée pour les fièvres intermittentes & particulièrement pour la fièvre quarte, étant écrasée & appliquée au poignet, ou étant enfermée vivante dans une coquille de noix & attachée au cou à l'entrée de l'accès.

Sa toile est vulnérable, astringente, consolidante, elle arrête le sang étant appliquée sur les playes, on s'en sert pour les coupures, il en faut mettre dans la playe aussi-tôt qu'elle est faite, afin qu'elle n'enfile point.

Elle est bonne encore pour la colique venteuse, si l'on en fricasse à la grosseur d'un œuf avec un peu de vinaigre, & qu'on l'applique chaudement sur le nombril, elle provoque la sortie des vents.

Aranea, ab *agum*, *compono*, *apto*, parce que l'Araignée prépare sa toile avec beaucoup d'industrie.

A R A R A.

Arara Clusii, est un fruit de l'Amerique, long, couvert d'une écorce moyennement dure, noire, attachée à une longue queue où se trouvent des inégalitez qui semblent être les places des fleurs qui y ont été attachées; ce fruit enferme une noix noire, grosse comme une olive sauvage.

Elle amollit le ventre étant mangée, on fait une décoction du fruit après l'avoir écrasé, & l'on en lave les vieux ulcères pour les nettoyer & les guérir.

Ce fruit est fort rare en Europe, & quand on en a on le garde pour la curiosité.

A R B O R T R I S T I S.

Arbor tristis, Gart. Acoftæ, en François, *Arbre triste*, est un Arbre des Indes qui croît en Malabar, à Goa; sa figure & sa grandeur approchent de celle du Prunier; les branches sont menuës, ayant d'espace en espace un petit nœud duquel sortent deux feuilles grandes & larges comme celles d'un prunier, molles & lanugineuses, vertes; ses fleurs ont la figure & la grandeur des fleurs d'orange, mais plus belles, plus déliées, plus minces & plus odoriférantes, de couleur blanche; leur calice est rouge: les habitans s'en servent pour donner couleur à leurs viandes comme on fait en France avec le safran; son fruit est gros comme un lupin, vert, ayant la figure d'un cœur, & renfermant d'une part & d'autre une semence de la grosseur d'un noyau de carrouge ou siliques, & de la même figure de cœur, blanche, tendre, couverte d'une membrane verdâtre & tant soit peu amère. Cet arbre est appelé *Triste*, parce qu'il ne fleurit que la nuit, & qu'à l'approche du Soleil ses fleurs tombent & les feuilles se flétrissent; on le nomme en Canarin *Parasato*, en Malayo, *Singadi*, en Decan, *Pul*, en Arabie, *Guart*, en Perse & en Turquie, *Gul*.

Les fleurs de l'Arbre triste sont estimées cordiales;

les gens du pays en mêlent dans leurs viandes pour leur donner une bonne odeur & un goût agréable.

A R B U T U S.

Arbutus, Matth. Dod.

Arbutus, sive *Unedo*, Adv.

Arbutus, *Comarus Theophrasti*, J. B.

Arbutus folio serrato, C. B. Pit. Tournefort.

Comarus, Theophrasti.

En François, *Arbousier*.

Est un arbrisseau ou un petit arbre dont le tronc est couvert d'une écorce rude, crevassée, poussant beaucoup de rameaux rougeâtres en haut; les feuilles sont oblongues, larges comme celles du Laurier, lisses, vertes, dentelées ou crenelées en leurs bords; ses fleurs sont des grelots blancs & quelquefois purpurins en un côté, disposés en grappe. Quand ces fleurs sont passées il leur succède des fruits qui ont quelque ressemblance avec les fraises, mais plus gros, de figure sphérique, charnus, jaunes avant leur maturité, mais d'un beau rouge quand ils sont murs, d'un goût un peu austère. On appelle ce fruit en Latin *Memacylon* ou *Unedo*, & en François *Arboux*; il est partagé en cinq loges qui renferment des semences oblongues. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux, dans les bois; il s'élève en Candie si haut qu'il égale les plus grands arbres, & son fruit est gros comme une petite pomme, de couleur rouge noirâtre, plus mou & plus agréable au goût que celui de l'Arbousier ordinaire.

La feuille, l'écorce, & le fruit de l'Arbousier sont astringens, propres pour arrêter les cours de ventre étant pris en décoction; on peut aussi s'en servir pour les gargarismes; sa fleur est estimée bonne pour résister à la malignité des humeurs.

Le fruit de l'Arbousier est de difficile digestion, & il cause des maux d'estomac à ceux qui en mangent. On dit qu'on l'a appelé *Unedo*, quasi *unus edo*, parce que si l'on en mange plus d'un, il fait du mal.

A R D E A.

Ardea, en François, *Heron*, est un Oiseau aquatique dont le corps est menu, maigre, léger, le bec long, grosset, robuste, pointu par le bout, le cou long, les jambes assez longues, chacun de ses pieds a trois doigts joints par des membranes, & un quatrième par derrière qui lui sert de talon, tous armés d'ongles pointus. Il habite vers les marais, sur les étangs; il vit de poisson, il fait son nid sur les saules & sur les autres arbres qui croissent aux lieux marécageux; il y en a de plusieurs couleurs, de blancs, de cendrez, de noirs, de rougeâtres; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa graisse est estimée propre pour adoucir la goutte & pour dissiper les nuages des yeux, elle est peu en usage.

Ardea ab ardendo, parce qu'on dit que cet oiseau est extraordinairement chaud dans la copulation, & que ses excréments sont brûlans en sortant de son

corps; ou bien, *Ardea quasi ardua*, parce qu'il vole fort haut.

ARDOSIA.

Ardosia; en François, *Ardoise*, est une pierre talqueuse, sulphureuse, participant un peu du fer, de couleur bleuâtre tirant sur le noir, qu'on trouve environnée d'eau dans certaines carrieres ou pierrieres appellées *Ardoisieres*, aux environs d'Angers, en quelques lieux de Normandie, aux côtes de Gênes: on la retire de ces carrieres après avoir épuisé l'eau autant qu'on a pu, on relieve cette ardoise verticalement: on la divise avec des ciseaux qu'on avoit fait entrer dans ses interstices par le moyen d'un marteau, & on la reduit en feuilles ou lames minces & propres à couvrir les maisons. Ce travail doit être fait dans le tems que l'Ardoise est nouvellement tirée de l'Ardoisiere, & qu'elle est encore humide; car si l'on attendoit qu'elle fût sèche, on auroit beaucoup plus de peine à la separer par lames. L'Ardoise d'Angers est la plus estimée, & particulièrement celle que les Ouvriers appellent *la rousse noire*. Celle qu'on tire des côtes de Gênes est la plus dure & la plus épaisse; on en forme des tables, des carreaux.

Nous n'avons pas de preuves que l'Ardoise fut en usage chez les Anciens; peut-être n'en avoit-on pas encore fait la découverte.

L'Ardoise est détensive & dessicative, étant pulvérisée & appliquée extérieurement.

Ardosia ab ardendo, parce qu'on a cru voir sortir des volcans ou feux souterrains des premieres Ardoisieres qu'on a découvertes.

ARECA.

Areca palme species, Scalig.

Areca, sive *Fansel*, Clus. in Garz. Lugd.

Palma cujus fructus sessilis Fansel dicitur.

Fansel, Serapioni: *Fisel* & *Fusel*: Avicennæ.

Fansel, sive *Areca*, Garz.

Avellana Indica, Acollæ.

En François, *Areque*.

* Est un espee de Palmier fort haut & fort droit, qui croit en Malabar & en plusieurs autres lieux des Indes; ses fleurs sont petites, blanches & presque sans odeur; son fruit est de figure ovale, gros comme une noix, ayant une écorce verte au commencement, mais qui devient fort jaune en meurissant, molle, très-velue ou bourue. Cette écorce étant ôtée, il paroît un fruit gros comme une aveline, & quelquefois gros comme une châtaigne, tantôt à demi rond, tantôt pyramidal, plat au dessous & un peu concave, fort dur, ayant la surface canelée, de couleur grise, rougeâtre par tout, excepté en quelques endroits de dessous où elle est blanche: ce fruit étant rompu, ressemble à une muscade cassée.

Ce fruit que les Indiens appellent *Chosool*, n'étant

* V. Pl. III. fig. 1.

encore qu'à demi-meur, étourdit & enivre ceux qui en mangent; étant meur, il est insipide & astringent. Ils le réduisent en poudre après l'avoir fait secher au Soleil; & l'ayant mêlé avec du Betel, & des Huîtres brûlées, du Lycium, du Camphre, du bois d'Aloës, & quelque peu d'Ambre aussi pulvérisé, ils en forment des manieres de trochisques, lesquels ils mâchent pour se faire cracher, & décharger le cerveau.

Le suc de l'Areque mur étant épaissi seul, est appelé par les Indiens *Caché*, c'est peut-être d'où est venu le nom de *cachou*, car on croit que le cachou est fait par le suc de l'Areque où l'on a mêlé quelque drogue aromatique; quoiqu'il en soit, les Peuples des Indes mâchent le Caché pour se donner bonne bouche.

ARENA.

Arena. *Sabulum*. En François, *Sable*.
Sablon.

Est une matiere dure, pierreuse, ou une terre calcinée reduite en poudre, & souvent même vitrifiée en chacun de ses grains par une forte chaleur du Soleil, c'est pourquoi les pais les plus chauds dans l'Afrique, dans les deserts de Zara, dans la Libye, qui sont les plus échauffez par cet astre, sont des plus abondans en sable: il y a de l'apparence que tout le sable de quelque nature qu'il soit, a été formé sur la terre, & que celui qu'on trouve au fond de la mer & des rivières y a été poussé par les vents.

Les sables ont différentes proprietés pour les Arts, suivant leur netteté, leur couleur, les lieux d'où ils sont tirez, le mélange qui s'y est fait; par exemple, le sable blanc & principalement le plus net qui paroît par le moyen d'un microscope en petits cristaux, est employé pour les verreries, tel est nôtre sable d'Etampes: le sable de Pouzol en Languedoc est estimé le meilleur pour les édifices maritimes; le sable de riviere est bon pour affermir & rendre praticables les avenues, les allées & plusieurs chemins dans les jardins & ailleurs; il est encore employé pour faire de bon ciment qui puisse servir aux ouvrages de maçonnerie étant mêlé avec de la chaux.

En creusant assez avant dans la terre, on trouve quelquefois du sable qu'on appelle *Arena fossilis*, & en François: *Sable de cave*: il y est peut-être entré par quelques crevasses ou ouvertures qui ensuite se sont rejointes: il peut encore avoir été fait par des feux souterrains; quoiqu'il en soit, il est propre pour être mêlé avec de la chaux quand on veut faire du ciment.

On trouve aux environs de Rome proche de la Porte saint Pancrace, qui étoit le Janicule de l'ancienne Rome, un sable jaune que les Italiens appellent *Arena gialla*, c'est-à-dire, sable doré; parce qu'entre les paillettes blanches, brillantes, dont il est rempli, il y en a quelques-unes de jaunes qu'ils croient être de l'or; mais ce prétendu or n'est que des particules de talc, aussi-bien que les autres paillettes. Ce sable se

se

se forme sur une montagne, qu'on appelle Montagne dorée.

On trouve à Pezaro en Italie dans la Marche d'Ancone, vers la mer Adriatique, un sable brun ou rougeâtre rempli de parcelles de talc grises ou blanches qui le rendent brillant: ce sable est si dur qu'on s'en sert pour couper du verre, il n'égale pourtant pas en dureté la pierre d'émeri.

On trouve encore en Albanie, petite ville proche de Rome, un sable noir, talqueux, brillant, il a apparemment pris la couleur d'un soufre qui s'élève en vapeur de dessous la terre.

Ces trois especes de sable talqueux d'Italie sont employez pour mettre sur l'écriture.

ARGEMONE.

* *Argemone Mexicana*, Pit. Tournefort, *sive Pappaver spinosum*, C. B. Prod. J. B. Est une Plante qui pousse une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied, rameuse, ronde, parsemée d'épines fort petites, remplie de moëlle blanche. Ses feuilles, qui sortent les premières de la racine, sont oblongues & étroites: mais celles qui les suivent & embrassent la tige, sont longues, déchiquetées comme celles du pavot cornu, non velues mais molles, armées en leurs bords de pointes jaunâtres, fort aiguës, vertes par dessus, excepté les nerfs qui sont blanchâtres; & sur lesquels il semble qu'on ait fait tomber de la farine; blanches en dessous, & garnies tout le long des nerfs de petites épines. Sa fleur naît au haut des branches de couleur jaune, composée de quatre ou cinq ou six feuilles disposées en rose, d'une odeur approchant de celle de la grande Chelidoïne. Il lui succede un fruit oblong, épineux, composé de six côtes, renfermant des semences presque rondes, noires; sa racine est longue, menue, fibreuse. Cette plante croît dans les jardins: elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Sa fleur, sa tête & sa semence sont pectorales, anodines, somnifères: ses feuilles employées extérieurement, sont propres pour adoucir l'inflammation des yeux, pour consolider les playes, pour resoudre.

Argemone, quod dicitur oculorum, sive nubeculam expurget.

ARGENTUM.

Argentum, sive Luna, en François, *Argent*, est un metal fort compacte, pesant, dur, blanc, poli, resplendissant, s'étendant beaucoup sous le marteau, résistant à la coupelle; on en retire de plusieurs mines de l'Europe, mais la plus grande quantité vient de l'Amerique, comme de Rio de la Plata, du Perou; on le trouve souvent embarrasé dans des pierres blanches, cristallines & mélangé avec de l'or, du cuivre, du plomb; on l'affine en sortant de la mine avec du vit argent, puis on le transporte. Ceux qui veulent le rendre autant pur qu'il peut être, le purifient par la coupelle & par le départ en la maniere suivante.

† V. Pl. III. fig. 2.

On fait rougir une coupelle dans le feu, & l'on y met quatre ou cinq fois autant de plomb qu'on a d'argent à coupler; on laisse fondre & étendre ce plomb, duquel une partie s'introduit en peu de tems dans les pores de la coupelle & les remplit: on jette l'argent au milieu de la coupelle, il se met bien-tôt en fusion: on pousse le feu fortement, en sorte que la flamme réfléchisse sur la matiere; toutes les impuretez alors s'unissent au plomb, parce que ce metal étant sulfureux, il accroche & embrasse bien mieux les corps grossiers que ne fait l'argent: le feu chasse ce mélange impur à la circonférence en maniere d'écume ou de scorie, & l'argent demeure pur & net au milieu: on connoît que la purification est achevée quand il ne s'élève plus de fumées; on verse l'argent dans une lingotiere pour l'y laisser refroidir; c'est ce qu'on appelle *Argent de coupelle*. Les scories de l'argent mêlées avec le plomb, sont la litarge dont je parlerai en son lieu. Ces scories ne consistent qu'en quelques parties d'autres metaux ou de marcasites qui sont demeurées attachées quand on l'a tiré de la mine.

Il faut remarquer que l'argent étant jeté dans le plomb fondu, est bien plutôt mis en fusion que si on l'avoit mis fondre seul dans un creuset, parce que les parties sulfureuses du plomb servent beaucoup à exciter la fusion des metaux.

Cette purification nettoye l'argent de tous les autres metaux, excepté de l'or qui resiste comme lui à la coupelle, ainsi l'on ne peut pas être assuré que cet argent de coupelle soit tout-à-fait pur. Il faut avoir recours à une autre operation qu'on appelle départ, si l'on veut le dépouiller de quelque petite quantité d'or qu'il peut contenir. Voici la maniere de proceder à cette operation.

On fait fondre ensemble dans un creuset, par un grand feu, trois parties d'argent & une partie d'or, on jette peu à peu le mélange fondu dans de l'eau froide, il s'y condense en grenailles, on jette l'eau, on fait secher ces grenailles & on les met dissoudre dans deux ou trois fois autant d'eau forte, l'argent se dissout & l'or se précipite au fond du vaisseau, car il ne peut être penetré par ce dissolvant.

Il est à remarquer que dans cette operation on mêle de l'or avec l'argent, afin que si cet argent contenoit quelque petite portion d'or, il soit entraîné & précipité avec celui qu'on a ajouté; cet or précipité s'appelle Or de départ; on peut facilement le remettre en lingot en le faisant fondre dans un creuset sur le feu avec un peu de borax, & le versant dans une lingotiere.

On jette la dissolution d'argent dans une terrine où l'on a mis beaucoup d'eau & une plaque de cuivre, on laisse le mélange cinq ou six heures en repos, ou jusqu'à ce que tout l'argent soit précipité & comme adhérant à la plaque de cuivre; on le ramasse alors & on le fait secher; c'est ce qu'on appelle Précipité d'argent & quelquefois Chaux d'argent: l'eau qui a servi à cette précipitation est devenue bleue, à cause d'une portion de cuivre qu'elle a dissout; on l'appelle eau seconde. On s'en sert pour déterger, pour manger les chairs baveuses appliquée extérieurement.

On

On pourroit encore faire précipiter l'argent dissout en mêlant dans la dissolution de l'eau salée; car le sel marin produiroit le même effet que les parties du cuivre, c'est-à-dire, que se choquant rudement contre les pointes de l'eau forte qui tiennent les particules de l'argent suspendues, il les romproit & leur feroit lâcher prise, en sorte que l'argent n'ayant plus rien qui le soutint, tomberoit par son propre poids.

On remet le précipité d'argent en lingot, en le faisant fondre dans un creuset avec un peu de salpêtre, & le versant ensuite dans une lingotière. Cet argent est le plus pur de tous & à douze deniers s'il y en a voit; mais on trouve toujours un peu d'alliage de cuivre dans l'argent, si bien purifié qu'il soit.

Ce qu'on appelle un carat en l'or est un denier en l'argent; ainsi une once d'argent bien pur est de vingt-quatre deniers ou de vingt-quatre scrupules, qui sont vingt-quatre fois vingt-quatre grains: cette once d'argent ne devroit point diminuer dans les épreuves; mais si elle diminue d'un scrupule à la coupelle, l'argent n'est que de vingt-trois deniers; si elle diminue de deux scrupules, il n'est que de vingt-deux deniers; mais on ne s'exprime pas en matière d'argent par vingt-quatre deniers, comme en matière d'or par vingt-quatre carats; on double le denier d'argent, & l'on dit de l'argent à douze deniers, pour faire entendre de l'argent bien pur; de l'argent à onze deniers & demi, de l'argent à onze deniers, pour faire entendre les degrez de pureté, & ainsi du reste.

L'argent de vaisselle contient une partie de cuivre sur vingt-quatre parties d'argent, & l'argent de coupelle n'en contient qu'un quart de partie sur vingt-quatre parties d'argent.

On bat l'argent le plus pur & on le réduit en feuilles très-minces & très-déliées: nous les employons en Médecine; on peut aussi se servir du précipité d'argent à la place des feuilles.

L'Argent est propre pour ceux qui ont reçu une trop grande quantité de vif argent, soit par les frictions, soit par la bouche, car il se lie ou s'amalgame avec lui dans le corps, & l'apaisant il lui ôte sa vertu; on en fait prendre par la bouche depuis quatre grains jusqu'à un scrupule, on peut même en donner une plus grande dose sans craindre qu'il fasse du mal; on prétend qu'il soit propre pour les maladies du cerveau, mais il n'y sert de rien.

Argentum à Græco ἀργυρος, Argent.

Luna, parce que les Astrologues, & les Alchimistes ont crû que ce métal étoit de la même matière que la Lune, & qu'il en recevoit perpétuellement des influences pour sa nourriture.

ARGILLA.

Argilla, en François, *Argille*, ou *Terre glaise*, ou *Terre grasse*, est une terre grasseuse, visqueuse, ordinairement grise & quelquefois rougeâtre, qui se trouve par tout; les Potiers de terre s'en servent pour faire leurs pots, des tuiles, des briques.

Elle est propre pour arrêter le sang étant appliquée sur la playe.

Argilla ab ἀργος, albus, parce que cette terre a une couleur grise tirant sur le blanc, *vel ab ἀργος sterilis*, parce qu'elle est ordinairement stérile, à cause qu'elle est trop grasse.

A R I E S.

Aries, en François, *Belier*, est un mouton entier; ou qui n'a point été châtré; ses cornes sont faites en volute, il a une toison de laine: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Son suif appelé en Latin, *Sevum arietinum*, & sa moëlle sont ramollitifs, resolutifs, anodins: on s'en sert dans plusieurs onguents & emplâtres.

Belier vient de *Belin*, vieux mot François, qui signifioit sot & mouton.

A R I S A R U M.

Arisarum latifolium majus, C. B. Pit. Tournef.
Arisarum latifolium alterum, Clus. Hist.

Est une Plante qui pousse de sa racine trois ou quatre feuilles ressemblantes à celles du Lierre ou à celles du Smylax, pointues, vertes, molles, assez charnues, acres au goût, soutenues par des queues longues; il s'élève d'entre elles une petite tige marquée de taches rouges, portant en sa sommité une fleur formée en capuchon, de couleur blanche & brune: ses fruits sont des bayes rouges; sa racine est plus petite que celle de l'Arum, ronde & quelquefois oblongue comme une olive, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût à l'abord doux, puis acre: il sort du haut de cette racine quelques fibres: elle croît aux lieux pierreux, dans les hayes, le long des chemins. Elle contient beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Sa feuille & sa fleur sont vulnérables, détersives; propres pour les fistules des yeux en collyre, pour les ulcères malins, appliquées dessus en onguent ou en décoction.

Sa racine est estimée contre la peste, étant prise en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

A R I S T O L O C H I A.

Aristolochia, en François, *Aristolochie*, est une Plante dont il y a quatre especes générales employées en Médecine. La première est appelée *Aristolochie ronde*; on en voit deux especes, une nommée

Aristolochia rotunda, Matth. Dod. J. B.

Aristolochia rotunda vera, Trag.

Aristolochia fœmina, Lugd.

Aristolochia rotunda flore ex purpura nigro, C. B. Pit. Tournef.

Aristolochia prima, Cæs.

* Elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, foibles; plantes, à la hauteur d'environ un pied & demi, revêtues

* V. Pl. III. fig. 3.

vêtues d'espace en espace ou alternativement de feuilles presque rondes, molles, d'un verd-pâle, d'un goût amer, attachées à des queues fort courtes, & embrassant en partie leur tige: il sort des aisselles de ces feuilles, des fleurs faites en tuyaux fermez en bas, ouverts & évaîez en haut, coupez en forme de languette, de couleur purpurine si foncée qu'elle approche du noir. Lorsque la fleur est passée, son calice devient un fruit membraneux, ovale, verd, mais qui brunit en meurissant. Ce fruit est divisé en sa longueur ordinairement en six loges, remplies de semences aplaties, minces, noires, posées les unes sur les autres. Sa racine est tubéreuse, ronde, assez grosse, charnue, garnie de fibres, grise en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur desagréable, d'un goût très-amer. Cette plante croît dans les prez, dans les vignobles, dans les champs, en terre grasse.

La seconde espece d'Aristolochie ronde est appelée

Aristolochia rotunda altera, Clus. Hisp. & Hist. J. B.

Aristolochia rotunda flore ex albo purpurascens, C. B. Pit. Tournef.

Elle differe de la précédente, en ce que ses tiges sont plus nombreuses, mais plus courtes; en ce que ses feuilles sont plus grandes, oblongues, attachées à des queues plus longues; en ce que sa fleur est de couleur blanche, tirant sur le purpurin, brune en dedans; en ce que son fruit est plus long & formé en poire; en ce que sa semence est plus menue, de couleur rousse; & en ce que l'écorce de sa racine est jaunâtre. Cette plante croît dans les champs, entre les blez.

La seconde sorte d'Aristolochie est appelée longue. Il y en a de deux especes.

On nomme la premiere

Aristolochia longa, Dod. J. B.

Aristolochia longa vera, C. B. Pit. Tournef.

Aristolochia altera, radice pollicis crassitudine, Cæf.

* Elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, longues d'environ un pied & demi, quarrées, foibles, se couchant à terre, portant des feuilles molles, moins arondies que celles de l'Aristolochie ronde, se terminant en maniere de pointe, & attachées par des queues: ses fleurs sont semblables à celles de l'Aristolochie ronde. Son fruit a la figure d'une petite poire; il contient des semences plates, noires: sa racine est longue d'environ un pied, grosse quelquefois comme le poignet, quelquefois comme le pouce, ayant la couleur, l'odeur & le goût de celle de l'Aristolochie ronde. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, dans les hayes, dans les vignobles.

* V. Pl. III. fig. 4.

La seconde espece d'Aristolochie longue est appelée

Aristolochia longa Hispanica, C. B.

Aristolochia longa altera, Clus. Hisp. & Hist. J. B.

Elle differe peu de la premiere espece, si ce n'est en sa fleur qui est en dedans purpurine, & en sa racine qui est plus courte. Elle croît abondamment en Espagne au Royaume de Valence, & aux autres lieux chauds, entre les vignes.

Les Aristoloches ronde & longue contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Elles sont deterfives, vulneraires; elles résistent au venin & à la gangrene. On se sert souvent de leurs racines, & quelquefois de leurs feuilles pour les remedes extérieurs.

La troisième sorte d'Aristolochie est appelée Clematite. Il y en a de deux especes.

On nomme la premiere

Aristolochia Clematidis recta, C. B. Pit. Tournefort.

Aristolochia Sarracenica, Dod.

Aristolochia altera radice tenui, Cæf.

Aristolochia Clematidis vulgaris, J. B.

* Elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, droites, fermes, où sont attachées alternativement par des queues longues, des feuilles qui ont la figure de celles du lierre, mais d'un verd-pâle: ses fleurs naissent en grand nombre dans les aisselles des feuilles, semblables à celles des especes précédentes, mais plus petites & de couleur jaune-pâle: son fruit au contraire est souvent plus gros, ayant la figure d'une poire, rempli comme les autres de semences plates, noires: sa racine est menue, fibrée, serpentante de tous côtez, grise, d'une odeur assez agréable, d'un goût amer, pénétrant. Cette plante croît dans les champs, dans les bois, dans les Olivettes, aux pais chauds.

La seconde espece d'Aristolochie Clematite est appelée

Aristolochia clematidis, Dod.

Aristolochia clematidis serpens, C. B. Pit. Tournef.

Aristolochia clematidis non vulgaris, J. B.

Aristolochia clematidis altera Hispanica, Lob.

Elle pousse des tiges sarmenteuses à la hauteur de trois ou quatre pieds, menues, canelées, rameuses; serpentantes, s'attachant & s'entrelaçant autour des arbrisseaux ou des autres plantes voisines, de même que le Houblon ou le Liseron: ses feuilles sont larges, pointues, vertes & unies en dessus, purpurines, blanches

G

châtres

* V. Pl. III. fig. 5.

châtres en dessous, attachées à des queues longues; sa fleur & son fruit sont semblables à ceux de l'autre Aristolochie Clematite, mais sa fleur est jaune ou purpurine, noirâtre, & garnie en dedans d'une laine fine: sa racine est longue, sarmenteuse, composée de gros fibres, serpentante, de couleur pâle, d'un goût acre, un peu astringent, mais qui n'est point désagréable: toute cette plante est odorante. Elle croît principalement en Espagne, dans les buissons, dans les Olivettes.

Les racines d'Aristolochie clematite sont employées en Médecine; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Elles sont aperitives, résolutes, détersives, vulnérables; elles résistent à la corruption, elles fortifient: on les emploie intérieurement, & quelquefois extérieurement.

La quatrième sorte d'Aristolochie est nommée petite: il y en a de deux especes.

La première est appelée

Aristolochia tenuis, pistolochia, Dod.

Aristolochia altera, plures radices spargens, Cæsalp.

Aristolochia polyrrhifos, J. B.

Aristolochia pistolochia dicta, C. B. Pit. Tournef.

Aristolochia polyrifon, sive pistolochia Plinii, Ad. Lob.

Pistolochia, Dod.

* C'est la plus petite de toutes les Aristoloches: elle jette plusieurs tiges menues, foibles, rameuses, se répandant à terre; ses feuilles sont faites comme celles du Lierre, mais petites, pâles, attachées par des queues menues: ses fleurs sont semblables à celles des autres especes, mais plus petites, quelquefois noires, quelquefois d'un vert-jaunâtre: son fruit a la figure d'une petite poire. Ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par une petite tête en forme de chevelure ou de barbe, longues d'un demi pied, de couleur grise tirant sur le jaune, d'une odeur aromatique, fort agréable, d'un goût amer & acre. Cette plante croît dans les Olivettes, sur les colines pierreuses, seches, aux pays chauds, comme en Languedoc, en Provence.

La seconde espece de petite Aristolochie est appelée

Aristolochia pistolochia altera, J. B.

Pistolochia Cretica, C. B. Pit. Tournef.

Pistolochia altera, sempervirens, Clus. Hist.

Elle pousse des tiges sarmenteuses, longues d'environ un pied, anguleuses, canelées, rameuses, plantées, se couchant à terre, difficiles à rompre, de couleur verte-noirâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de l'autre espece, mais plus pointues, attachées à

* K. Pl. III, fig. 6.

des queues assez longues: sa fleur & son fruit sont pareils à ceux de l'Aristolochie longue; mais sa fleur est d'un rouge moins brun, attachée à un long pedicule; & son fruit est plus petit: ses racines sont plus déliées, en fibres menues, odorantes comme en la précédente espece: elle croît aux pays chauds.

Il y a encore plusieurs autres especes de petites Aristoloches, mais je me contente d'avoir rapporté les principales.

Les racines des petites Aristoloches sont employées en Médecine dans les remèdes intérieurs; elles sont les meilleures & les plus estimées de toutes les Aristoloches; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elles sont fort détersives, vulnérables, propres pour résister à la malignité des humeurs, pour exciter l'urine & la sueur, pour atténuer la pituite, pour aider à la respiration, pour la gangrene: quelques-uns leur substituent la racine de l'Aristolochie Clematite; mais il s'en faut beaucoup que cette dernière racine n'ait autant de vertus que celle de la petite Aristolochie.

On nous apporte toutes les racines d'Aristoloches seches du Languedoc, de la Provence; la longue & la ronde doivent être choisies grosses, bien nourries, nouvellement sechées, pesantes, grises en dehors, jaunes en dedans, d'un goût extrêmement amer.

La petite doit être bien nourrie, touffue comme la racine d'Ellebore noir, récemment sechée, de couleur jaunâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût amer: elle est préférable à toutes les autres pour la theriaque.

Aristolochia, ab ἀριστος, optimus, & λήχια, purgamenta quæ post partum egrediuntur; comme qui diroit, plante propre à faire sortir les matieres qui doivent suivre les accouchemens: car Dioscoride prétend que l'Aristolochie est propre à cet effet.

Clematidis, à κλήμα, palmes, virga; parce que les tiges de cette espece d'Aristolochie sont des verges ou sarments.

Polyrrhifon, à πολλόν, multum, & ῥίζα, radix; comme qui diroit, plante qui a beaucoup de racines: car les racines de la petite Aristolochie sont fort nombreuses.

ARMADILLO.

Armadillo, sive Tatus, Gefn.

Taton, Theveti.

Echinus Brasiliannus, Jonst.

Est un animal à quatre pieds, du Bresil, gros comme un chat, ayant le museau d'un cochon, la queue longue d'un lezart, les pieds d'un herisson terrestre: il est couvert & armé de toutes parts comme d'un haletret à écailles dures, dans lequel il se retire à la façon des Tortues terrestres; d'où vient que les Espagnols l'ont appelé *Armadillo*, c'est-à-dire, armé de toutes pieces. Il habite tantôt sous la terre, comme une taupe, tantôt dans les cavernes; tantôt dans les eaux comme les amphibiens. On le voit aussi quelquefois sur la terre. Il y en a de plusieurs especes. Sa chair

A R.

chair est fort bonne à manger: les gens du païs l'appellent Tatau.

On tire de la queue de cet animal un petit os qui étant pulvérisé subtilement, réduit en petites pilules ou grains gros comme des têtes d'épingle, & mis dans les oreilles, en apaise les douleurs & les bourdonnemens, encore qu'ils soient accompagnés de surdité. On n'employe qu'un de ces grains à la fois.

A R M E N I A C A.

Armeniaca, en François, *Abricotier*, est un arbre dont il y a trois especes. La premiere est appelée

Armeniaca, Ang.

Armeniaca major, *Baracocca* vulgò, Cæf.

Mala Armeniaca majora, C.B.

Armeniaca fructu majori, *nucleo amaro*, Pit. Tournefort.

Malus Armeniaca major, Matth. Ep.

Armeniaca mala majora, Cam. Epit. J.B.

Cet arbre ressemble au Pêcher; mais son tronc est un peu plus gros, couvert d'une écorce plus noire; ses branches sont plus étendues, ses feuilles sont plus courtes & plus larges, semblables à celles du Peuplier ou du Poirier, dentelées, pointues, d'un goût aigrelet. Sa fleur est ordinairement à cinq feuilles disposées en rose, à peu près comme celle du Pêcher, de couleur de rose pâle. Quand elle est tombée, il lui succede un fruit charnu, presque rond, qui croît à la grosseur d'une petite Pêche, aplati sur les côtes, & sillonné dans sa longueur; de couleur rougeâtre d'un côté, & de l'autre jaunâtre: sa chair est tendre, douce, délicieuse, d'une odeur agréable. Elle renferme un noyau osseux aplati, dans lequel on trouve une amande un peu amère, agréable au goût. Ce fruit est appelé en Latin, *Armeniacum*, & en François, *Abricot*. On cultive l'Abricotier dans les jardins, contre les murailles. Cette espece d'Abricotier porte des fruits plus gros & beaucoup plus agréables au goût que les autres.

La seconde espece d'Abricotier est appelée

Armeniaca fructu majori, *nucleo dulci*, Pit. Tournefort.

Mala Armeniaca majora, *nucleo dulci*, C.B.

Malus Armeniaca candidantia, *nucleo oblongo dulci ut in Amygdalis*, Gesner.

Cet arbre differe du précédent, en ce que la couleur de son fruit est plus blanchâtre, & en ce que l'amande de son noyau est douce.

La troisième espece d'Abricotier est appelée

Armeniaca minor, Matth.

Armeniaca fructu minori, Pit. Tournefort.

A R.

31

Malum Armenium, vel *Pracoquum* commune, Ges. Horn.

Malus Armeniaca, Dod.

Malus Armeniaca minor, C.B.

Pracocia, Brunf.

Armeniaca mala minor, J.B.

Armeniaca minor, Cam. Pit. Tournefort.

Cet Abricotier differe des autres, en ce que n'ayant point été assez cultivé, il porte des fruits beaucoup plus petits, moins savoureux, de couleur jaunâtre.

Les Abricots contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Ils sont cordiaux, pectoraux, humectans, ils excitent le crachat, ils rétablissent les forces.

L'Amende du noyau d'Abricot contient une huile qu'on peut tirer par expression comme on tire celle des amendes ordinaires.

Elle est propre pour les brouissemens d'oreille, pour la surdité, pour adoucir les hemorrhoides.

Armeniaca, ab *Armenia*, parce que l'Abricot a pris son origine d'Armenie, Province du Levant, d'où il fut porté à Rome. Les Anciens ont encore donné à l'Abricot le nom de *Pracox* ou *Pracoquum*, c'est-à-dire, un fruit meur devant la saison, parce qu'ils avoient mis ce fruit entre les especes de Pêche, qui ne meurent qu'en Automne.

Abricot vient de *Bericox*, qui est une corruption de *Pracox*.

A R M E N U S L A P I S.

Armenus Lapis, seu *Lapis Armenis*, seu *Melochite*, en François, *Pierre Armenienne*, est une Pierre de différentes figures & grosseurs, mais qui est ordinairement ronde, inégale, raboteuse, grosse comme une noisette, de couleurs mêlées, bleue, verte, blanche, luisante: on la tiroit autrefois d'Armenie, c'est ce qui lui a donné son nom; mais à présent on en trouve en Allemagne, comme dans la Comté de Tyrol, elle differe du *Lapis lazuli*, en ce qu'elle est moins bleue, plus chargée de gangue ou d'impuretez, & en ce qu'elle naît dans les mines d'argent, au lieu que le *Lapis lazuli* se trouve dans les mines d'or. On doit choisir la plus haute en couleur.

On broye la pierre Armenienne, on la lave comme le *Lapis lazuli* pour en separer la gangue & du sable luisant qui ressemble à des paillettes d'or, puis l'ayant fait secher on la vend sous les noms de cendre verte ou de vert de terre, ou de bergbleau: elle est en usage dans la peinture.

La pierre Armenienne préparée est deterfive & dessicative appliquée exterieurement; on s'en sert aussi interieurement pour purger la mélancholie, pour la folie, pour l'épilepsie: la dose est depuis un scrupule jusqu'à quatre.

A R S E N I C U M A L B U M.

Arsenicum.

Arrenicum.

En François, *Arsenic*.

G 2

Est

Est une matiere minerale formée ordinairement en gros morceaux durs, pesans, cassans, très-blancs, lisses, luisans ou cristallins, de substance sulphureuse, caustique; cette matiere est tirée d'une espece de cadmie naturelle, ou pierre appelée *Cobaltum*, dont je parlerai en son lieu. Voici la maniere de faire l'Arse-
nic.

On met le *Cobaltum* sur le feu dans un fourneau fait exprès, & on le fait rougir, il s'en eleve une fleur en maniere de farine blanche qu'on reçoit dans une grande chape ou dans un tuyau de cheminée bouché par le haut: on continue le feu jusqu'à ce qu'il ne s'en eleve plus rien, on ramasse ensuite cette fleur, on la met dans un vaisseau de terre, & par un feu moins fort que devant, on la fait fondre & on la laisse condenser en refroidissant. On separe enfin cette matiere & on la casse en gros morceaux, c'est l'arsenic blanc qu'on appelle simplement Arsenic, comme par excellence, parce qu'il est le plus fort de tous. On le vend chez les Droguistes. Les Naturalistes anciens avoient tous crû qu'il y avoit un arsenic blanc naturel qu'on trouvoit dans les mines, tel que nous le voyons, mais ils se sont trompez; les modernes ont reconnu qu'il n'y en avoit point d'autre que celui qui se tire du *Cobaltum*, comme il a été dit. M. Homberg de l'Académie Royale des Sciences est un des premiers qui nous ait donné en France la maniere de faire l'arsenic. La plus grande quantité de cette matiere minerale vient de Misnie en Allemagne. La vapeur qui s'eleve du *Cobaltum* a une odeur d'ail ou de soufre; si elle sent le soufre, c'est un indice que la matiere rendra beaucoup d'arsenic.

On choisit l'arsenic blanc, beau, luisant en dehors & en dedans, & en gros morceaux cristallins; on n'estime pas tant celui qui est d'un blanc mat.

En travaillant sur l'arsenic blanc, dans des vaisseaux de verre, je l'ai souvent réduit par le feu, en un verre si transparent & si semblable au verre commun, que je ne le pouvois distinguer du verre du vaisseau, qu'en ce que le verre d'arsenic étoit plus friable & plus cassant.

On se sert de l'arsenic pour blanchir plusieurs matieres metalliques, par exemple, les épingles; il les rend aussi plus fermes ou moins pliantes.

Il y a encore deux autres especes d'arsenic, une appelée *Auripigmentum*, & l'autre *Realgal*; je parlerai de l'une & de l'autre chacune en son lieu.

Toutes les especes d'arsenic sont des poisons corrosifs: mais le plus actif & le plus dangereux est l'arsenic blanc; il ne commence ordinairement à faire son action violente que demi-heure après qu'il a été pris; parce que le sel qui fait sa corrosion, est lié & embarrassé naturellement dans du soufre, & il lui faut quelque temps pour se développer: alors il cause de grandes douleurs, des déchiremens, des inflammations dans les visceres, des vomissemens violens, des convulsions, des inquietudes, un abattement général, & enfin la mort si l'on n'est secouru. Les remedes qui conviennent en cette occasion, sont la graisse fondue, l'huile, bûes par écuellées le plutôt qu'on peut, afin d'envelopper & d'affoiblir les pointes du sel caustique,

& pour l'évacuer par haut & par bas. Le lait ensuite étant pris en bonne quantité, acheve d'adoucir l'acreté du poison.

On se sert de l'arsenic blanc exterieurement pour manger & consumer des chairs, il agit sans grande douleur; on en applique sur les cors des pieds. On ne doit jamais faire prendre de l'arsenic interieurement, quelque préparation qu'on lui ait donnée, & en quelque petite dose que ce soit; car il communique tous jours une mechante impression dans le corps.

Arsenicum vel Arsenicum, ab *ἀρσεν*, sive *ἀρσην*, mas, parce que ce mineral a une grande force, qu'on a voulu comparer à celle d'un animal male.

ARTEMISIA.

Artemisia, Trag. Ang. Matth.

Artemisia vulgaris major, C. B.

Artemisia rubra & alba, Tab.

Artemisia vulgaris, J. B.

Absinthium, seu *Artemisia officinarum*, Pit. Tournefort.

En François, *Armoise*.

* Est une Plante dont la tige croît à la hauteur d'environ quatre pieds, rameuse, dure, ligneuse, difficile à rompre, un peu velue, ordinairement de couleur rougeâtre & quelquefois d'un vert-blanchâtre; ses feuilles sont découpées comme celles de l'*Absinte*, plus larges, verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous, odorantes, d'un goût douceâtre, tirant sur l'aigre; ses fleurs sont petites, rangées le long des branches comme en l'*Absinte*, velues, blanchâtres, ou rougeâtres, odorantes; sa racine est longue & grosse comme le doigt, ligneuse, entourée de fibres, d'un goût douceâtre & aromatique: elle croît dans les jardins. On l'appelle vulgairement *Herbe de Saint-Jean*, parce que les païsans s'en font des ceintures au jour de la S. Jean. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile à demi exaltée, peu de phlegme, assez de terre.

Elle est deterfive, vulneraire, aperitive, hysterique, fortifiante; elle excite les mois aux femmes: elle aide à l'accouchement & à faire sortir l'arrière-faix. Elle nettoye & fortifie la matrice: elle abat les vapeurs; on s'en sert interieurement & exterieurement.

Le nom de cette plante vient d'*Artemise*, femme de Mausolus Roi de Carie, laquelle la mit en usage.

ARUM.

Arum, en François, *Pied de Veau*, est une plante dont il y a plusieurs especes: je n'en décrirai ici que deux qui sont employées en Medecine.

La premiere est appelée

Arum, Dod J. B.

Arum Dioscoridis, Ang.

* V. Pl. III, fig. 7.

Arum

Arum majus, Ger.

Arum vulgare non maculatum, C.B.Pit. Tournefort.

Aron, Brunf. Gefn.

Elle pousse de sa racine des feuilles oblongues, larges, triangulaires, vertes, luisantes; il s'élève d'entre elles une petite tige ronde, qui porte en son sommet une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée en manière de cornet. Quand cette fleur est passée, il paroît des bayes rouges, entassées comme en grappe dans la baie d'une espèce de pilon qui s'est élevé du fond de la fleur; chacune de ces bayes contient une ou deux semences presque rondes. Sa racine est tubéreuse, plus grosse qu'une aveline, ronde, blanche, acre au goût, garnie de fibres.

La seconde est appelée

Arum venis albis, C. B.

Arum maculatum, Cord. Schol.

Aron aliud folio maculato, Thal.

Dracunculus minor, Gef. Ap. Lac.

Dracunculus alter, seu *Henicophyllos*, Cord. Hist.

Arifaram, Math. Dod. Gal.

Elle diffère de la première espèce, en ce que ses feuilles sont marquées de taches blanches.

L'une & l'autre croissent aux lieux ombrageux & champêtres: elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile: on employe leurs racines en Médecine.

La racine de Pied-de-veau est incisive, pénétrante, atténuante, purgative, hydragogue: on la donne en poudre pour l'asthme, pour l'hydropisie, pour la mélancolie hypocondriaque. La dose est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

On fait en tems de famine, du pain de la racine d'*Arum*, comme on en fait de celui de la racine d'*Asphodele*, mais il est plus acre. Je parlerai du dernier à l'article de l'*Asphodele*.

A R U N D O.

Arundo, en François, *Roseau* ou *Canne*, est un genre de plante, qui ne diffère du *Gramen* que par la grandeur de ses tiges & de ses feuilles. Il y en a de plusieurs espèces; je décrirai ici les deux plus communes.

La première est appelée

Arundo palustris, Math.

Arundo vulgaris, sive *Φραγγίτης* *Dioscoridis*, C. B. Pit. Tournefort.

Arundo vulgaris palustris, J. B.

Canna secunda quæ fœmina, Diosc. Ang.

Arundo vallis, Ama.

Calamus vulgaris, Cord. in Diosc.

Arundo palustris, *canna sepiaria*, Tabern. Icon.

Elle pousse plusieurs tiges ou tuyaux plus qu'à la hauteur d'un homme, plus menus que le petit doigt, noués, vuides. Il sort de ses nœuds des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, assez larges, roides, un peu rudes au toucher, envelopant en partie leur tige. Ses fleurs naissent par paquets en ses sommités, petites, menues, molles, composées d'étamines qui sortent d'un calice à écailles, de couleur purpurine au commencement; puis les paquets se développant s'allongent, se répandent en manière de chevelure, & prennent une couleur cendrée. Quand ces fleurs sont passées il paroît des semences: les racines sont nombreuses, longues, nouées, serpentantes. Cette plante croît dans les marais.

La seconde est appelée

Arundo domestica, Matth.

Arundo Cypria, Dod. Gal.

Calamus, sive *arundo crassa*, Cæf.

Arundo magna, Gef. Hort.

Arundo domestica, *calamus Cyprius*, Tabern. Icon.

Arundo sativa quæ dovax *Dioscoridis* & *Theophrasti*, C. B. Pit. Tournefort.

Canna quarta quæ Donax, Ang.

Arundo maxima & *hortensis*, J. B.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit ou neuf pieds, plus grosses que le pouce, fortes, creues, nouées, jaunâtres. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles de l'espèce précédente, mais plus grandes. Sa racine est longue, grosse, charnue, se répandant au long & au large dans la terre, d'un goût doux, agréable. On cultive cette plante dans les jardins; les rejettons tendres de sa racine sont bons à manger. Cette racine brûlée est le Spode des Arabes, duquel on ne se sert plus. Les roseaux contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Leurs racines sont détersives, aperitives, propres pour exciter les mois aux femmes, & les urines; leur fleurs & leurs feuilles sont détersives & vulnéraires.

* *ARUNDO SACCHARIFERA*, en François, *Canne à Sucre*, ou *Cannamelisse*, &c. Allez à la diction *Saccharum*; & vous y trouverez une ample explication de tout ce qui regarde la confection du Sucre & ses diverses préparations: comme aussi celle de la *Caillonade* ou *Caillonade*.

A S A R I N A.

Asarina, Lob. Lugd. Pit. Tournef.

Asarina Lobelii flore hederæ terrestris, J. B.

Asarina, sive *Saxatilis hederula*, Ad. Lob.

Hedera Saxatilis magno flore, C. B.

En François, *Asarine*.

* Est une Plante dont les tiges & les feuilles ressemblent à celles du Lierre terrestre, se repandant à terre; ses fleurs sont des tuyaux terminez en haut chacun par un muſe ſemblable à celui de l'Antirrhinum, de couleur purpurine: quand cette fleur eſt paſſée, il paroît une coque membraneuſe partagée en deux loges qui renferment des ſemences longuettes; ces loges ont coûtume de ſe rompre diverſement d'elles-mêmes, comme il arrive au fruit du *Linaria*. Cette plante croît ſur les rochers & aux autres lieux pierreux & montagneux, au Dauphiné, au Languedoc; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, médiocrement de l'huile & du phlegme.

Elle eſt aperiſive, vulneraire, propre pour la gravelle, pour les ulcères du poumon, pour l'aſthme.

Aſarina, ab *Aſaro*, *Cabaret*; parce que les feuilles de cette plante ont une figure aprochante de celle du *Cabaret*.

A S A R U M.

Aſarum, Dod. J. B. Pit. Tournef.

En François, *Cabaret*, *Nard ſauvage*, *Oreille d'homme*, *Oreillette*, *Girard Rouſſin*, *Rondelle*.

† Eſt une petite Plante baſſe qui pouſſe des feuilles ſemblables à celles du Lierre, mais plus petites, plus rondes & plus tendres, liſſes, d'un vert luifant, attachées par des queues aſſez longues; ſes fleurs naiſſent proche de la racine, ſoutenues par des pedicules courts qui ſortent du bas des queues des feuilles; chacune de ces fleurs eſt à cinq ou ſix étamines purpurines, qui s'élevent du creux d'un calice découpé ordinairement en trois parties: quand cette fleur eſt tombée, ſon calice devient un fruit, taillé le plus ſouvent à ſix pans, & diviſé ſelon ſa longueur en ſix loges qui renferment de petites ſemences oblongues, brunes, remplies de moëlle blanche un peu acre au goût; ſes racines ſont à ras de terre, menues, anguleuſes, rampantes, nouées, recourbées, filamenteuſes, grifes, d'une odeur forte & agréable, d'un goût acre & un peu amer. Cette plante croît ſur les montagnes & dans les jardins, aux lieux ombrageux; ſes feuilles demeurent toujours vertes. Sa racine eſt employée en Medecine; on nous l'apporte ſeche du Dauphiné, du Languedoc, de l'Auvergne, il en vient auſſi du Levant: on doit la choiſir belle, récemment ſechée, bien nourrie, entiere, groſſe comme une plume à écrire des plus menues, nettoyée de ſes fibres, grife, d'une odeur pénétrante, & aſſez agréable, d'un goût acre & un peu amer: elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Elle purge doucement par haut & par bas les humeurs ſereuſes & pituiteuſes; elle eſt aperiſive, elle leve les obſtructions; la doſe en eſt depuis demi dragme juſqu'à deux dragmes en infuſion, & depuis

* V. Pl. III. fig. 9.

† Ibid. fig. 10.

demi ſcrupule juſqu'à une dragme en poudre; on l'employe auſſi dans pluſieurs compositions où elle ne produit aucun effet vomitif, parce qu'elle y eſt mêlée en petite quantité avec beaucoup d'autres ingrediens; ſi l'on en fait prendre en décoction ou tizane, elle excite l'urine, mais alors elle ne fait point vomir.

Les Maréchaux ſont prendre de cette racine aux chevaux depuis une once juſqu'à deux, comme un excellent remede pour guerir le farcin: on la pulveriſe & on la leur fait manger dans du ſon.

Pomet remarque dans ſon Histoire des Drogues, qu'on trouve quelquefois ſous les racines du *Cabaret*, environ un pied dans terre, une maniere de truſſe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un ſuc laiteux, cauſtique, brûlant.

Aſarum, ab a privativo, & *raige*, orno, comme qui diroit plante qui ne ſert à aucun ornement; car les Anciens n'employoient point l'*Aſarum* dans leurs guirlandes ou couronnes de fleurs.

Cabaret, parce qu'on ſe ſervoit autrefois de la racine de cette plante pour ſe faire vomir quand on avoit trop bû dans le cabaret.

Oreille d'homme, parce que les feuilles de l'*Aſarum* ſont d'une figure aprochante de celle de l'oreille d'un homme.

A S C A L O N I A.

Ascalonia, en François, *Echalotte*, eſt la racine d'une eſpece d'oignon appellé

Cepa Ascalonica, Matth. Pit. Tournefort.

Cepa Ascalonica, ſive *ſiſſilis*, J. B.

Cette racine eſt bulbeuſe, oblongue, ayant l'odeur & le goût aprochant de celui de l'Ail, mais beaucoup moins fort, elle pouſſe des tiges boſſues, creuſes; ſes feuilles ſont longues, ſittuleuſes, droites, ayant le goût de leur racine: ſes fleurs naiſſent en bouquets ou paquets ſpheriques, chacune d'elles eſt compoſée de ſix feuilles rangées en fleurs de lys: elles ſont ſuivies par des fruits preſque ronds, remplis de ſemences rondes: on cultive cette plante dans les jardins potagers, car ſa racine eſt d'un grand uſage dans les fauces; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt fort aperiſive, propre pour la pierre, pour les reſentions d'urine, pour reſiſter au mauvais air, pour exciter l'appetit.

Cette Plante a pris ſon nom d'un païs nommé *Ascalonia*, où elle croiſſoit autrefois abondamment.

A S C A R I D E S.

Ascarides, en François, *Ascarides*, ſont des vers très-petits & menus qui naiſſent ordinairement à l'extrémité de l'intestin *rectum* vers l'*anus*, & qui y cauſent un grand prurit, ou demangeaiſon; on en trouvoit autrefois ſur les cavales & ſur les bœufs, ce qui les

les faisoit nommer par les Anciens *Jumentarii*.
Ascarides, ab *ascariis*, vermis.

A S E L L U S.

Asellus, sive *Merlangius*, en François, *Merlan*, est un poisson de Mer assez connu dans les poissonneries; il est ordinairement long d'environ un pied, gros comme le bras, mod, de couleur blanche argentée, couvert de petites écailles; ses yeux sont grands, blancs; sa bouche est mediocre, garnie de petites dents blanches.

On trouve dans l'endroit le plus ample ou le plus épais de sa tête proche de sa cervelle, deux petits os pierreux, un de chaque côté, longs d'un travers de doigt, larges de quatre lignes, pointus par un des bouts, obtus par l'autre, lisses ou polis, très-blancs, tendres, faciles à rompre, d'un goût tant soit peu salé lorsqu'ils ont été mis en poudre subtile, de substance alkaline & absorbante. Il est à remarquer que la pointe de cet os n'est pas placée justement au milieu de son extrémité; mais à côté, & le reste de cette extrémité est comme échancrée naturellement. Ce poisson monte souvent vers les rivages, il est commun en France; sa chair est blanche, tendre, friable, legere, de bon goût, très-facile à digérer.

Les pierres qui se trouvent dans la tête du Merlan contiennent un peu de sel qui les rend aperitives, propres pour la pierre du rein, pour la colique nephretique: elles sont propres aussi pour arrêter les cours de ventre, pour absorber les acides; on les prépare en les broyant sur le porphyre; la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme.

Asellus est le diminutif d'*Asinus*, comme qui diroit petit *Asne*, parce que, disent plusieurs Auteurs, sa couleur approche de celle d'un *Asnon*, mais il n'y a pas la moindre ressemblance; il est vrai que ce nom est generique aussi-bien que particulier, & qu'il peut y avoir sous ce genre quelque poisson de couleur d'*asne*.

A S I N U S.

Asinus, en François, *Asne*, *Baudet*, est un Animal à quatre pieds assez connu par le grand service qu'il rend, sa femelle est appelée en Latin *Asina*, en François, *Anesse*, & son petit *Asellus*, en François *Asnon*; il est d'un temperament mélancolique, stupide, patient, lent, mais laborieux & fort obstiné: il a l'ouïe très-fine, peut-être en partie à cause de l'amplitude & de la longueur de ses oreilles; il porte des fardeaux très-considerables; il aime les chardons; il va les chercher dans les champs; il pait l'herbe; il mange du son, de l'avoine, il vit jusqu'à trente ans; la chair de l'*asnon* est bonne à manger.

Le lait d'*anese* est moins chargé de parties butireuses & caseuses que les autres laits; c'est pourquoi il est plus clair, plus leger & plus facile à digérer; il est pectoral, rafraîchissant, humectant, restaurant, il adoucit les humeurs acrés & salées qui tombent sur la poitrine & sur les autres parties du corps, il soulage les goutes, les maladies des yeux quand elles vien-

nent d'acrez, & les ardeurs d'urine, il lâche le ventre & il engraisse.

Son sang est sudorifique étant pris en poudre par la bouche, la dose est une dragme; il agit par son sel volatil.

L'ongle du pied de l'*asne* contient beaucoup de sel volatil, qui le rend propre pour les maladies du cerveau, comme pour l'épilepsie; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Son urine est estimée pour les maladies des reins, pour la gale, pour la paralysie, pour la goutte, appliquée extérieurement.

Sa graisse est resolutive.

Sa fiente est propre pour arrêter le sang.

Asinus, ab *àzineu*, tristem esse, parce que l'*asne* est un animal mélancolique.

A S I U S L A P I S.

Asius, sive *Assius Lapis*, sive *Sarcophagus*, en François, *Pierre d'Asso*, ou *Pierre Assiène*, est une Pierre spongieuse, legere, friable comme la pierre ponce, parsemée d'ouïe en ouïe de veines jaunes, couverte en sa superficie d'une fleur ou poudre farineuse, legere, jaunâtre, ou blanche, salée & un peu piquante. Cette pierre se trouve dans des mines en Italie & en plusieurs autres lieux: les Anciens s'en servoient pour construire leurs sepulchres, afin que la chair des morts fut promptement consumée par cette pierre avant qu'elle eût eu le tems de se corrompre.

La fleur legere qu'on trouve sur cette pierre, est deterfice, astringente, pénétrante, propre à consumer & à resoudre: elle nettoye les vieux ulceres & elle les cicatrise étant mêlée dans de la terebentine.

Cette pierre a tiré ses noms d'une ancienne ville de Troas nommée *Asius*, où l'on s'en servoit pour les sepulchres des morts de toute la Province, qu'on y apportoit.

Sarcophagus, à *σάξ*, caro, & *φύειν*, edere; comme qui diroit, pierre qui mange la chair. *Sarcophagus* signifie aussi un sepulchre.

On dit que la Pierre d'*Asso* consumoit un corps entierement en quarante jours, excepté les dents.

A S P A L A T H U S.

* *Aspalathus*, en François, *Aspalat*, est un bois compacte, pesant, oleagineux, odorant, de couleur purpurine, obscure & marbrée, d'un goût un peu amer & piquant. Son écorce est épaisse, raboteuse, grise: plusieurs Auteurs disent qu'il est tiré d'un petit arbre épineux des Indes; mais la vérité est qu'on ignore jusqu'à present l'arbre qui le porte, & le lieu d'où il vient. Ce bois a beaucoup de ressemblance avec le bois d'Aloës en sa forme, en sa pesanteur, en son goût, en son odeur, & en ses qualitez; mais sa couleur est différente.

On doit choisir l'*Aspalat* avec les marques qui ont été dites, sans écorce. Il contient beaucoup d'huile

à de-

* p. Pl. III. fig. 11.

à demi exaltée ou ætherée, & de sel volatil.

Il est dessicatif, un peu astringent. Il résiste à la malignité des humeurs; il excite la transpiration; mais comme il est rare, on lui substitue assez souvent le bois d'Aloës ou les Santaux.

Deux autres espèces de bois sont nommez Aspalat par plusieurs Auteurs. Le premier est un bois noirâtre, pesant, compacte, lequel on croit être le véritable bois d'Aigle, ou une espèce de bois d'Aloës.

Le second est le bois de Rhodes, dont je parlerai en son lieu.

ASPARAGUS.

Asparagus hortensis, Dod.

Asparagus hortensis & *pratensis*, J.B. Pit. Tournefort.

Asparagus sativa, C. B.

En François, *Asperge*.

Est une Plante qui pousse au Printemps des tiges grosses comme le doigt, à la hauteur d'environ un pied, rondes, fermes, droites, sans feuilles, vertes au commencement, puis blanches; bonnes à manger, & de grand usage dans les cuisines: elles montent si on les laisse sur la terre, jusqu'à la hauteur de plus de trois pieds; & elles se divisent en rameaux garnis de feuilles menues, déliées, approchantes de celles du fenouil; & de beaucoup de petites fleurs pâles à six feuilles disposées en rose, lesquelles étant tombées, le pistille qui faisoit le milieu, devient un fruit ou une baie sphérique, molle, grosse comme un pois, rougeâtre, renfermant quelques semences, noires, dures comme de la corne. Ses racines sont nombreuses, languettes, menues, attachées à une tête dure, raboteuse, inégale, de couleur grise en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux & glutineux. On cultive cette plante dans les jardins, mais il en croît une espèce sans culture dans les prez, dans les champs, qui ne diffère de celle-ci qu'en ce qu'elle est plus menue. L'Asperge contient beaucoup d'huile & de sel essentiel; on se sert en Médecine de sa semence & de sa racine.

Elles sont fort apéritives, propres pour chasser la pierre & le sable du rein & de la vessie, pour lever les obstructions du mesentere, de la ratte, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Asparagus, ab *aspergendo*, parce que ses feuilles sont propres à asperger ou arroser.

ASPER.

Asper, Rondel. Jonst.

Apron, Lugdun.

Est un petit Poisson de rivière, qu'on trouve ordinairement dans le Rhône entre Vienne & Lyon. Ses noms viennent de la rudesse de ses mâchoires & de ses écailles. Sa tête est assez large & pointue, la gueule médiocre: il n'a point de dents, mais ses mâchoires sont âpres au toucher: sa couleur est rougeâtre,

parfumée de tâches noires, larges: il est bon à manger: sa chair est plus sèche que celle du Goujon. Il est apéritif.

ASPERUGO.

Asperugo vulgaris, Pit. Tournefort.

Asperugo spuria, Dod. Belg.

Buglossum sylvestre caulibus procumbentibus, C. B.

Cynoglossa forte topiaria, sive *Echium lappulatum quibusdam*, J. B.

Alyssum Germanicum Echiioides, Lob. Jugd.

Aparine major, Plinii.

Crucialis quedam, Cæf.

Est une Plante qui pousse plusieurs tiges grêles, tendres, anguleuses, nouées, rudes, se courbant vers terre, ses feuilles sortent de chaque nœud deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre, non pas disposées autour de la tige, mais à côté, elles sont oblongues, médiocrement larges, rudes, percées de quelques trous; ses fleurs naissent à l'opposite des feuilles, chacune d'elles est un entonnoir à pavillon ordinairement découpé en cinq parties, de couleur bleue, soutenu par un calice fait en manière de godet: quand la fleur est passée, ce calice s'aplatit, s'étend & sert d'enveloppe à quatre petites semences oblongues, noires, ramassées ensemble; sa racine est menue. Cette plante croît le long des chemins, proche des hayes, elle fleurit au mois de Mai ou de Juin; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Elle est détersive & vulnérable; quelques-uns l'estiment propre pour purifier le sang, mais on ne la met guère en usage dans la Médecine.

Asperugo, ab *aspero*, rude, âpre, parce que cette plante est rude au toucher.

ASPERULA.

Asperula odorata flore albo, Dod. Gal.

Asperula, sive *Rubeola montana odora*, C. B.

Caprifolium, vel *Stellaria*, Brunf.

Hepatica stellata, Tab.

Matrisylvia, Trag. Cord. in Diosc.

Rubis accedens Asperula quibusdam, sive *hepatica stellaris*, J. B.

Aspergula odora nostras, Adv.

Aparine sylvestris quedam, Cord. in Diosc.

Aparine latifolia humilior montana, Pit. Tournefort.

Alyssos, Gesn. Hort.

* Est une espèce de Grateron ou une Plante qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de presque un pied; ses feuilles sont semblables à celles du Grateron ordinaire, mais un peu plus larges & moins rudes, un peu velues, disposées au nombre de six ou sept autour

* F. Pl. III. fig. 12.

tour de chaque nœud des tiges comme en étoile; ses fleurs naissent aux sommitez des tiges attachées à des pedicules, chacune d'elles est un petit godet découpé ordinairement en quatre parties, de couleur blanche: lorsque cette fleur est tombée, son calice devient un fruit sec, & il contient deux petites semences collées ensemble, presque rondes, un peu creuses vers le milieu: sa racine est menue, filamenteuse, rampante dans la terre. Cette plante rend une odeur fort douce & agréable; elle croît aux lieux montagneux, dans les bois; elle contient beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil & essentiel.

Elle est propre pour fortifier & réjouir le cœur, pour lever les obstructions, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, étant prise en infusion ou en décoction; elle est vulnérinaire si on l'applique extérieurement sur les playes.

Asperula, ab aspero, rude, comme qui diroit, petite plante rude au toucher.

ASPHODELUS.

Asphodelus, en François, *Asphodèle*, est une Plante dont il y a deux espèces principales, une rameuse & l'autre à simple tige.

La première est appelée

Asphodelus I. Clus. Hist.

Asphodelus ramosus, Lob.

Asphodelus primus, Ang.

Asphodelus major flore albo, ramosus, J. B.

Asphodelus major, Clus. Hist.

Asphodelus albus ramosus mas, C. B. Pit. Tournefort.

* Elle pousse de sa racine des feuilles semblables à celles du Poireau, mais plus longues & plus étroites: il s'élève du milieu une tige à la hauteur de trois pieds, ronde, unie, torte, rameuse, garnie depuis son milieu jusqu'en haut de beaucoup de fleurs à une seule feuille formée en fleur de lys, découpée en six quartiers jusqu'à la base, de couleur blanche mêlée de rouge: quand cette fleur est passée, il paroît en sa place un fruit presque rond, charnu, relevé de trois coins, divisé intérieurement en trois loges dans lesquelles on trouve des semences triangulaires, brunes: sa racine consiste en un très-grand nombre de navets suspendus par une tête, d'un goût un peu amer & pénétrant: on en fait tremper & bouillir dans de l'eau pour en enlever l'acreté au tems de la cherté du pain, on en tire la pulpe par un crible, on mêle cette pulpe avec de la farine de bled ou d'orge, & un peu de sel marin, & l'on en fait une pâte dont on forme de petits pains qu'on met cuire au four: c'est le pain d'Asphodèle qui est bon à manger & nourrissant.

* V. Pl. III. fig. 13.

La seconde espèce est appelée

Asphodelus II. Clus. Hist.

Asphodelus caule simplici, Cæf.

Asphodelus major, flore albo, non ramosus, J. B.

Asphodelus albus non ramosus, C. B. Pit. Tournefort.

Hastula regia, Trag.

Elle diffère de la première en ce que sa tige est simple sans rameaux.

L'une & l'autre croissent aux lieux pierreux & dans les jardins: elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Leurs racines sont détersives, incisives, aperitives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour résister au venin, pour nettoyer les vieux ulcères, & pour resoudre.

On a nommé la seconde espèce d'Asphodèle *Hastula regia*, parce qu'on a prétendu qu'en fleurissant elle représentait un sceptre royal.

A S P I S.

Aspis, en François, *Aspie*, est une espèce de Serpent long de quatre ou cinq pieds, fort venimeux, qui se trouve communément en Afrique, en Egypte le long du Nil, en Espagne. On tient que ce fut de cette espèce de serpent que Cleopatre se servit pour se donner la mort; il aime les lieux ombrageux: on doit apporter les mêmes remèdes à sa morsure, comme à celle de la Vipère; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa chair, son foye, son cœur étant sechez & réduits en poudre, sont propres pour purifier le sang, pour résister au venin; la dose en est depuis demi-cucule jusqu'à demi-drachme.

Aspis, ab aspiciendo, parce que ce serpent a la vue bien aigue, ou bien *Aspis, ab a privato & viciis, sibi*, comme qui diroit, serpent qui ne s'élève point.

ASSA FOETIDA.

* *Assa foetida*, est une Gomme en gros morceaux jaunâtres, d'une odeur forte & très-désagréable, d'où vient que les Allemans l'appellent *Stercus diaboli*; elle découle du tronc d'un arbrisseau dont les feuilles ressemblent à celles de la Rue, & qui croît dans la Libye, dans la Médie, dans la Syrie, dans les Indes. Il faut choisir cette gomme en masse, nette, sèche; de couleur jaunâtre, remplie de larmes blanches, d'une odeur forte, puante & dégoûtante, tirant sur celle de l'ail; elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée & empreinte de sel volatil & pénétrant.

Elle est fort bonne contre toutes les maladies hystériques: elle incise, elle atténue, elle amolit, elle déterge, elle resout, elle pousse par transpiration, on l'emploie extérieurement & intérieurement.

Les Maréchaux usent beaucoup d'*Assa foetida* pour les maladies des chevaux.

H

A S T A-

* V. Pl. III. fig. 14.

ASTACUS MARINUS.

Astacus marinus, est une espece d'écrevisse de Mer marquée de taches, ses yeux sont vifs, elle a deux petites cornes à la tête, huit pates, quatre desquelles sont fourchues, & les autres simples; sa chair est bonne à manger, il y en a de plusieurs especes qui different en grandeurs & en couleurs. Elles contiennent toutes beaucoup de sel & d'huile.

Elles sont pectorales & aperitives, propres pour la phthisie, pour l'asthme, pour les cancers, pour ressembler, pour purifier le sang.

La pierre qui se trouve dans sa tête, sa coquille, ses pates qu'on appelle en Latin, *Chela cancri*, sont propres pour atténuer la pierre du rein, pour exciter l'urine, pour adoucir les humeurs acres & acides du corps, pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies, étant prises en poudre; la dose est depuis demi-scrupule jusqu'à demi-dragme.

A S T E R.

Aster Atticus, Matth. Dod.

Aster Atticus purpureus, Fuch.

Aster Atticus, purpureo flore, J. B.

Aster Atticus caruleus vulgaris, C. B. Pit. Tournefort.

Timothorus flos primus, Trag.

Est une Plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, droites, menues, rondes, dures, un peu velues, de couleur rougeâtre, garnies de feuilles oblongues, velues, rudes, d'un goût un peu amer & aromatique: ses tiges se divisent vers les sommets en plusieurs rejets ou petites branches qui soutiennent des fleurs radiées, belles, agréables à la vue, disposées à peu près comme celles du Bellis, mais de couleur bleue ou violette, ou purpurine, quelquefois blanche; quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences longuettes, garnies chacune d'un aigrette; sa racine est déliée, fibrée, d'un goût amer, un peu aromatique.

On fait deux differences de cette espece d'*Aster*, une qui porte des feuilles larges, l'autre qui porte des feuilles plus étroites; elles croissent toutes deux aux lieux incultes, rudes, pierreux, aux vallées: elles contiennent beaucoup de sel & d'huile.

L'*Aster* est aperitif, résolutif, détersif; on employe sa fleur pour les inflammations de la gorge, des aînes, contre les morsures des bêtes venimeuses, prise en decoction & appliquée extérieurement.

Le nom d'*Aster* a été donné à plusieurs plantes, à cause que leurs fleurs sont radiées en maniere d'étoiles.

A S T E R I A.

Asteria. Astroides. Lapis stellaris.

En François, Pierre étoilée.

Est une pierre unie, polie, opaque, de figures &

de grosseurs differentes, de couleur blanche, ou cendrée, ou grise, ou brune. Plusieurs mettent cette pierre entre les pierres précieuses, à cause qu'on en porte dans des bagues. Il y en a de quatre especes.

La premiere qui est la véritable, est parsemée de petites figures étoilées, poreuses, & naturellement aussi exactement gravées que si un habile Ouvrier avoit pris plaisir à y travailler.

La seconde représente des roses, ou diverses autres figures.

La troisième est traversée d'outre en outre par des lignes larges, poreuses ou spongieuses, qui serpentent à la maniere des rivières. On l'appelle *Astroides undulatus*. Il y en a de plusieurs especes qui different par leurs grandeurs & par leurs couleurs.

La quatrième est la moins belle; on y aperçoit plutôt des taches confuses que des marques d'étoiles.

On trouve ces pierres dans le Comté de Tirol, & en plusieurs autres lieux: on en rencontre quelquefois d'aussi grosses que la tête d'un homme. On les scie par tranches, si l'on veut les partager pour plusieurs personnes. Si par curiosité on les humecte de vinaigre ou d'une autre liqueur acide, elles s'agitent en fermentant, parce qu'étant fort poreuses, & par conséquent alkalines, elles sont pénétrées & secouées par les pointes de ces acides.

On attribue aux Pierres étoilées plusieurs qualitez medicinales, comme d'être propres contre la peste & contre les autres maladies contagieuses; de chasser & de tuer les vers, de purifier le sang, d'empêcher l'apoplexie: mais on ne doit rechercher en elles aucune autre qualité que celle d'adoucir les acides du corps, & d'arrêter les cours de ventre & les hémorragies, comme font plusieurs autres matieres alcalines: la dose est depuis quatorze grains jusqu'à un scrupule.

Asteria, sive Astroides, ab ἀστήρ, Aster, Etoile, parce que cette pierre est étoilée.

A S T R A G A L U S.

Astragalus Monspessulanus, J. B. Pit. Tournef. en François, *Astragale*, est une plante qui pousse de petites tiges, à peine aussi hautes que la main, simples creuses, rougeâtres, revêtues des deux côtes de beaucoup de très-petites feuilles, courtes, pointues, velues, un peu ameres, opposées l'une à l'autre, ou rangées par paires sur une côte qui est terminée par une seule feuille: ses sommets sont garnies de beaucoup de fleurs legumineuses, purpurines ou quelquefois blanches, ramassées ensemble: il leur succede, après qu'elles sont tombées, de petites gouffes longuettes, rondes, rougeâtres, remplies de semences qui ont la figure d'un petit rein. Sa racine est longue d'environ un pied & demi, & du moins aussi grosse que le doigt, dure, ligneuse, couverte d'une grosse écorce brune, blanche en dedans & douce au goût. Cette racine se divise par haut en plusieurs têtes longues de trois ou quatre doigts, qui sembleroient être les racines de plusieurs plantes, si l'on n'aprofondissoit pas davantage

en terre. Cette plante croît sur les chemins; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement de sel.

Sa racine & la semence arrêtent le cours de ventre & excitent les urines, étant prises en décoction. Elle est aussi employée extérieurement pour déterger & dessécher les playes.

ASTRANTIA.

Astrantia est une plante dont il y a deux especes, une grande & une petite.

La premiere est appelée

Astrantia major, Mor. Umb.

Astrantia nigra, Gef. Hor.

Osteritium montanum, Trag.

Imperatoria nigra, Tab.

Veratrum nigrum, Dioscor. Dod.

Astrantia major corona floris purpurascens, Pit. Tournef.

Helleborus niger saniculae folio major, C. B.

Sanicula foemina adulterina, Trag.

Sanicula foemina quibusdam, aliis Helleborus niger, J. B.

Elle pousse des feuilles ressemblantes à celle du Sanicle, un peu rudes au toucher, attachées à des queues longues. Il s'élève d'entr'elles deux ou trois tiges revêtues de quelques feuilles, & portant en leurs sommets des bouquets ou ombelles de fleurs blanches tirant sur le purpurin, soutenues par des couronnes de feuilles. Ces fleurs sont composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rose, rabattues & repliées le plus souvent vers le centre de la fleur, & attachées à un calice, lequel devient dans la suite un fruit composé de deux bourses membraneuses, oblongues, plissées, frisées & canelées, remplies chacune d'une graine oblongue & étroite; ses racines sont fibrées, noires, attachées à une tête. Cette plante croît dans les bois.

La seconde est appelée

Astrantia minor, Mor. Umb. Pit. Tourn.

Helleborus minimus, Alpinus, *Astrantia flore*, Bocc.

Helleborus niger Saniculae folio minor, C. B.

Elle ne diffère d'avec la précédente qu'en ce qu'elle est plus petite. Elle croît aux lieux montagneux, comme aux Alpes, aux Pyrénées.

Elles contiennent l'une & l'autre beaucoup de sel & médiocrement d'huile.

Leurs racines sont purgatives comme celles de l'Elebore noir.

Astrantia, ab ἀστέρ, Aster, parce que les sommets de cette plante semblent radier ou disposer en manière d'étoile.

ATRACTYLIS.

Atractylis, Matth. Dod.

Atractylis lutea, C. B. Pit. Tournef.

Atractylis vera flore lutea, J. B.

Cnicus atractylis lutea dictus, H. L. B.

Est une espece de Cnicus, ou une plante qui pousse une tige ferme, un peu velue, remplie de moëlle blanche, se divisant en haut en quelques rameaux: ses feuilles sont oblongues, sinueuses, nerveuses, fort épineuses & piquantes, découpées profondément, de couleur verte brune; ses fleurs naissent aux sommets des branches sur de petites têtes écailleuses & armées de pointes très-piquantes. Chacune de ces fleurs est un bouquet à fleurons découpé en lanieres, de couleur jaune. Quand cette fleur est passée, il paroît en sa place des semences garnies chacune d'une aigrette, noirâtres, ameres: sa racine est de grosseur mediocre. Cette plante croît dans les champs sans culture; elle contient beaucoup de sel & d'huile, peu de plegme.

Elle est aperitive, sudorifique, propre pour résister au venin, étant prise en décoction: on en tire par la distillation, de l'eau qui a la même vertu que l'eau de chardon benit.

Atractylis, ab ἀτράκτοι, fusi, fuseaux; parce que les Anciens se servoient de la tige de cette plante pour faire des fuseaux.

ATRAMENTUM.

Atramentum, en François, Encre, est une espece de teinture ordinairement noire, mais quelquefois d'une autre couleur comme rouge, verte, bleue, jaune, dont on se sert pour écrire avec la plume, ou pour imprimer sur le papier; il y en a de plusieurs especes.

L'Encre commune, dont on se sert pour écrire sur le papier blanc, ou sur le parchemin, est appelée *Atramentum Scriptorium*; elle est faite avec de la noix de galle & de vitriol; on y ajoute un peu de gomme Arabique pour la rendre luisante, plus adhérente au papier, & de plus longue durée; car l'encre où il n'est point entré de gomme, est plus aisée à s'effacer que celle où il y en a. On prend, par exemple, deux livres de noix de galle, on les concasse, & on les fait bouillir dans cinq ou six livres d'eau jusqu'à ce qu'elles soient amollies, & qu'il ne reste que deux livres ou deux livres & demie d'une décoction chargée, de couleur jaunâtre obscure. On la coule avec forte expression, & l'on y ajoute dix ou douze onces de vitriol vert ou blanc, & une once de gomme Arabique concassée, on les laisse fondre sur un petit feu; le vitriol fait prendre en peu de tems à la liqueur une couleur noire & la fait encre, parce qu'apparemment l'Acide de ce vitriol ayant été affoibli par la substance sulfureuse & absorbante de la noix de galle, sa partie ferrugineuse & noire s'étend & se fait paroître dans la liqueur; on laisse reposer l'encre & on la sépare de

dessus ses fèces; en la versant par inclination dans quelque vaisseau où l'on la garde.

Un grand nombre d'autres matieres vegetales, astringentes pourroient servir à la place de la noix de galle pour faire de l'encre, telles sont le gland, le bois de chêne, le bois d'Inde, les balaustes, l'écorce de grenade, le sumach, les roses rouges; plusieurs de ces matieres, à la vérité, ne rendent pas ordinairement l'encre aussi teinte, ni aussi foncée que la noix de galle, mais elle en approche fort.

L'Encre d'imprimerie est appelée en Latin, *Atramentum Librarium*, elle est faite avec de la terebentine, de l'huile de noix ou de lin & du noir de fumée.

L'Encre de la Chine nous est apportée en petits pains ou bâtons quarrés longs, plats, durs, polis, noirs, luisans, légers, ayant ordinairement environ trois doigts de longueur, demi-pouce de largeur, & deux ou trois lignes d'épaisseur, marquez d'un côté & d'autre de quelques caracteres ou figures differentes. On dit qu'elle est composée de cole de poisson, de fiel de bœuf & de noir de fumée, mais cette composition n'est pas bien certaine, plusieurs croyent que c'est un secret que les Chinois se reservent pour eux, & qu'ils n'ont point encore déclaré aux Européens; on moule cette encre pendant qu'elle est encore liquide dans de petits moules de bois fort bien travaillés, & on l'y laisse durcir; l'encre de la Chine la plus estimée est celle qu'on fait à Nankin, on orne quelquefois ces bâtons d'encre de quelques feuilles d'or après les avoir parfümez, mais ceux-là demeurent presque tous au pais pour les grands Seigneurs, on n'en transporte gueres, on y imprime souvent la figure d'un Dragon.

Les Chinois se servent de cette encre pour écrire après l'avoir dissoute dans quelque liqueur. Elle est fort noire, luisante, & très-commode; on employe en France celle qu'on y a apportée, pour tracer des desseins d'Architecture.

L'Encre rouge est faite avec de la rosette rouge délayée dans de l'eau.

L'Encre jaune est faite avec de l'ocre jaune dissoute dans de l'eau.

Il est facile de faire de la même maniere des encres de differentes autres couleurs avec des matieres terreuses ou argilleuses differemment colorées.

Toutes ces encres peuvent avoir des vertus medicales suivant les natures des matieres qui y entrent. Nous savons par experience que l'encre commune est bonne pour la brûlure nouvellement faite, & pour arrêter le sang, étant appliquée sur le mal.

A T R I P L E X.

Atriplex, en François, *Arroche*, *Bonnes-Dames*, *Prudes-Femmes*, *Follettes*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes: je décrirai ici les deux principales.

A T. A V.

La premiere est appelée

Atriplex sativa alba, Lob.

Atriplex hortensis alba, sive pallide virens, C. B. Pit. Tournef.

Atriplex domestica, Ang. Matth.

Atriplex alba hortensis, J. B.

Elle croît à la hauteur d'un homme, rameuse, portant des feuilles larges, pointues, ressemblantes à celles de la blette, mais plus petites & plus molles, poudrées d'une espece de farine, de couleur vert-pâle ou blanchâtre, d'un goût fade. Les sommitez de ses branches sont revêtues d'un grand nombre de petites fleurs à plusieurs étamines jaunâtres; il leur succede une semence ordinairement plate & ronde, enveloppée d'une écorce mince. Sur le même pied d'arroche on trouve encore une autre sorte de fruit qui n'est précédé par aucune fleur; ce fruit est tout-à-fait aplati, arondi pour l'ordinaire, échancré & composé de deux feuilles appliquées l'une sur l'autre, bosselées & renfermant dans leur pli une semence presque ronde & plate; sa racine est droite, longue environ comme la main, garnie de fibres.

La seconde espece est appelée

Atriplex hortensis rubra, C. B.

Atriplex sativa folio rubicundo, Trag.

Elle ne diffère de la précédente qu'en ce que sa feuille & sa fleur sont rouges ou purpurines.

L'une & l'autre espece croissent dans les Jardins potagers où l'on les cultive; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elles sont humectantes & rafraichissantes: elles amollissent le ventre: on s'en sert dans des decoctions de lavemens.

A T T E L A B U S A R A C H N O I D E S.

Attelabus Arachnoides (Aldrov. Jonsl.) est un insecte aquatique qui tient de l'araignée & de la sauterelle: sa tête ressemble à celle de la sauterelle, ses yeux sont élevez. Les autres parties sont semblables à celles de l'araignée, mais il n'a que six pattes; il nage dans l'eau ou il rampe sur la terre. Sa couleur est cendrée.

Il est estimé resolutif, appliqué exterieurement.

A V A C C A R I.

Avaccari (Garcia) est un petit arbre des Indes, dont les feuilles, les fleurs & les fruits sont semblables au Myrte, mais beaucoup plus astringens. Il croît aux montagnes, en la Province de Malavat.

On l'estime beaucoup dans le pais, pour les dysenteries inveterées provenant de cause froide.

A V A N T U R I N E.

Avanturine, est une pierre rougeâtre ou jaunâtre, toute.

toute parsemée de paillettes qui semblent de l'or, belle & agréable à la vue; il y en a de deux especes, une naturelle, & l'autre artificielle; la naturelle se trouve en plusieurs lieux de France, on en mêle dans la poudre qu'on met sur le papier pour la rendre brillante.

L'artificielle est une vitrification ou un mélange de paillettes de cuivre qu'on a faite dans du verre, pendant qu'il étoit en fusion, sur le feu; son nom vient de ce qu'elle a été trouvée par hasard, de la limaille de cuivre étant tombée accidentellement dans du verre fondu. Les Emaillieurs l'employent dans leurs ouvrages.

A V E N A.

Avena, en François, *Aveine* ou *Avoine*, est une plante dont il y a deux especes, une cultivée & l'autre sauvage.

La premiere est appelée

Avena, Dod.

Avena vulgaris, seu *alba*, C. B. Pit. Tournefort.

Avena alba, J. B.

Avena vesca, Ad. Lob.

Elle pousse des tiges ou tuyaux menus, qui portent quelques feuilles étroites & approchantes de celles du gramin; ses fleurs naissent clairsemées dans des épis, & attachées à des filets déliés; chacune d'elles est composée de plusieurs étamines contenues dans un calice à écailles. Lorsque cette fleur est passée, il naît en sa place une semence longue & menue, enveloppée dans les feuilles du calice & disposée en épis. Cette semence est l'avoine que tout le monde connoît; sa racine est petite, fibreuse: on cultive cette plante dans les champs.

La seconde espece est appelée

Avena nigra, C. B. J. B. Pit. Tournefort.

Avena altera, Ang.

Avena sylvestrior nigra, tenniorque, Cæf. Bromus, Ama.

Elle est semblable à la précédente, mais sa semence est noire & moins nourrissante.

L'avoine contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Elle est deterfive, astringente, résolutive, adoucissante, pectorale: on s'en sert extérieurement & intérieurement; on la fricasse avec un peu de vinaigre, puis on l'applique bien chaudement entre deux linges sur les douleurs de côté & des autres parties du corps. Elle les soulage, parce qu'en ouvrant les pores, elle fait transpirer l'humeur qui les causoit: on l'employe aussi en décoction pour prendre en potion, ou en gargarisme, ou en lavement.

Avena, ab *avere*, souhaiter, parce que les chevaux aspirent à manger de l'avoine quand ils la sentent.

A V I L A.

Avila, est une pomme des Indes qui surpasse en grosseur une grosse orange, de figure ronde, charnue, jaune: elle croît à une espece de liane ou de plante rampante qui s'attache aux arbres voisins dans l'Amerique Espagnole. Cette pomme renferme sous sa chair huit ou dix noix plates orbiculaires tirant un peu sur l'ovale, se terminant en un endroit en pointe obtuse. Ces noix sont jointes l'une à l'autre, mais elles se separent aisément: elles sont convexes d'un côté & concaves de l'autre, larges à peu près comme nos pieces de trente sols, épaisses d'un demi-doigt, couvertes chacune d'une écorce médiocrement épaisse, dure, ligneuse, un peu raboteuse principalement en sa partie convexe, de couleur jaunâtre: sous cette écorce est contenue une amande tendre, blanche, amere, qu'on estime un grand contrepoison, & un remède excellent contre la malignité des humeurs, on en prend une ou deux à la dose.

A V O S E T A.

Avoseta Italarum, seu *Spinzago d'agua*, est un oiseau aquatique gros comme un pigeon; son bec est long de quatre ou cinq doigts, noir, relevé, pointu par le bout. Sa tête est noirâtre, son corps est blanc, ses pieds sont bleuâtres, ayant les doigts joints par des membranes, ses jambes sont longues: son cri est *Crex* *Crex*. Il habite en Italie.

Sa graisse est fort résolutive, émolliente, anodine.

A U R A.

Aura, seu *Gallinassa*, (Jouffon.) est une espece de Corbeau du Mexique, qui approche en grandeur d'un Aigle, les Indiens l'appellent *Tropilloit*, sa couleur est noire, son bec est fait comme celui du Perroquet; son front est couvert d'une peau ridée sans plumes: il est armé d'ongles noirs crochus. Cet oiseau est commun dans la nouvelle Espagne, il se tient la nuit sur les arbres & sur les rochers, mais il vient le jour vers les Villes, il se nourrit d'immondices, d'excremens. On dit que ses petits sont blancs, mais qu'ils noircissent en grandissant. Ils volent en troupe, assez haut; ils ne font aucun cri: leur odeur est mauvaise. Ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Le cœur de cet oiseau étant séché au Soleil, est fort odorant.

Sa chair étant mangée est propre pour la verole; ses plumes brûlées sont deterfives, vulnérables, & propres pour empêcher le poil de croître, si l'on en applique la cendre sur la chair.

A U R A N T I U M.

Aurantium,

Arantium,

Aurangium,

Aureum malum,

Malum auratum,

Pomum Nerantium, vel

Anerantium,

Narangion.

En François, *Orange*.

H 3

Et

Est une espece de pomme ronde, belle, jaune, odorante, qui croît à un arbre appelé par Gaspard Bauhin, *Malus Aurantia major*, & par J. Bauhin, *Aurantia malus*, en François, *Oranger*. Ses feuilles ont la figure de celles du Laurier, mais elles sont plus grandes, toujours vertes; sa fleur est belle, blanche, fort odorante, composée ordinairement de cinq feuilles disposées en rond, & soutenues par un calice. On cultive cet arbre dans tous les jardins, mais principalement aux pays chauds.

Il est à remarquer que les feuilles & les fleurs de l'Oranger paroissent perforées comme celles du Millepertuis, quand on les regarde au Soleil, ou par un microscope, mais elles ne le sont point ni les unes ni les autres: ce sont des vésicules remplies d'eau qu'on prend pour des trous.

Il y a deux especes générales d'Oranges, une petite, jaune, verdâtre, amère & acide; l'autre grosse, de belle couleur jaune, dorée, douce au goût. L'Orange amère est la plus usitée en Médecine: son écorce superficielle, dont on fait les zests, est empreinte de beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, qui font presque toute l'odeur du fruit. Son suc est acide, & par conséquent rempli de sel essentiel.

L'écorce de l'Orange amère est fort estimée pour réjouir, pour fortifier l'estomac & le cerveau, pour résister à la malignité des humeurs, pour exciter les mois aux femmes.

Le suc d'Orange amère est cordial & humectant; on en mêle avec de l'eau & du sucre pour faire une espece de Julep fort agréable au goût, qu'on appelle Orangeâr.

L'Orange douce contient un suc doux & agréable, composé de beaucoup de phlegme, d'un peu d'huile & de sel acide essentiel.

Son écorce contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & une médiocre quantité de sel volatil acide.

Ce fruit est humectant, cordial, rafraichissant, propre pour defalterer dans les fièvres continues.

Sa semence a la même vertu que celle du Citron: mais on ne s'en sert point en Médecine.

On nous apporte les meilleures Oranges de Portugal, des Isles d'Hieres en Provence, de Nice, de la Sioutat; il en vient même de l'Amerique & de la Chine: on choisit les plus grosses, les plus pesantes, comme étant les plus succulentes, qui ayent l'écorce mince & odorante, nouvellement arrivées.

La fleur d'Orange est cephalique, stomacale, hystérique, propre contre les vers.

Aurantium, ab aureo colore, parce que ce fruit a extérieurement la couleur de l'Or.

AURICHALCUM.

Aurichalcum, en François, *Cuivre jaune*, ou *Léton*, est un mélange de cuivre & de pierre calaminaire qu'on a mis ensemble en fusion par un feu très-violent dans des fourneaux faits exprès. La découverte du Léton a été faite par des Alchymistes, qui cherchant à convertir le cuivre en or, trouverent le moyen de lui donner une couleur jaune. La plupart du cuivre jaune se fait en Flandres, en Allemagne,

La Pierre Calaminaire a embarrassé & étendu le sel acide du métal, en sorte qu'il ne donne pas tant d'impression aux liqueurs, que le cuivre rouge. De plus, comme la calamine coûte peu, le cuivre jaune est moins cher que le cuivre naturel.

On se sert du cuivre jaune pour faire un grand nombre d'especes de vaisseaux & d'instrumens unies dans les Arts.

Ce qu'on appelle *Clinquant*, ou *Auripeau*, est du cuivre jaune battu jusques à ce qu'il ait été réduit en feuille mince comme du papier; il sert aux Passementiers.

L'or d'Allemagne est de l'Auripeau rebattu jusques à ce qu'il soit très-mince; on le garde dans des livres de papier: il sert aux Peintres.

La Bronze des Peintres est de l'or d'Allemagne broyé: on en met dans de petites coquilles, & alors on l'appelle *Or en coquille*. On en bronze les figures de plâtre; il est aussi en usage chez les Peintres en mignature.

La Bronze ordinaire appelée chez les ouvriers *Métal*, est un alliage du cuivre avec du leton, ou avec de l'étain; on en fait de diverses sortes qui ne diffèrent que par la quantité de l'étain qui a été fondu avec le cuivre: c'est depuis douze livres jusques à vingt-cinq pour cent livres de cuivre.

On se sert de la Bronze pour faire des mortiers, des cloches, & beaucoup d'autres ouvrages. La meilleure est celle qui résonne le mieux quand on frappe dessus.

Le Cuivre de Corinthe, qui a été autrefois tant vanté, avec raison, pour sa beauté, sa solidité & sa durée, étoit un cuivre où s'étoit allié par accident quelques portions d'or & d'argent; ce mélange se fit au tems que les Romains embrasèrent la Ville de Corinthe, car les différens métaux qui y étoient, se liquéfierent par le feu, & se confondirent diversement ensemble, mais comme le Métal qui y domina le plus fut le cuivre, la plus grande partie des allages retinrent le nom de Cuivre de Corinthe; on l'appelle *Æs Corinthiacum*.

Aurichalcum vient du Latin *Aurum*, Or, & du Grec *χαλκός*, *Cuprum*, Cuivre; comme qui diroit *Cuivre doré*.

Léton, on disoit autrefois *Laton*: ce nom vient du Flamand *Latoen*, qui signifie la même chose.

AURICULA JUDÆ.

Auricula Judæ, vulgo, *fungus ad sambucum*, Trag.

Fungus membranaceus auriculam reserens, sive sambucinus, C.B.

Fungorum perniciosorum 1. genus, Clus.

Agaricus auriculæ forma, Pit. Tournesf.

En François, *Oreille de Judas*.

* Est un champignon sans queue, ou, selon Mr. Tournesfort, une espece d'Agaric, qui se trouve attaché

* V. Pl. III. fig. 15.

ché & adhérent au tronc du Sureau; ce champignon a la figure & souvent la grandeur de l'oreille d'un homme, mais on en trouve de plus grands & de plus petits; sa substance est membraneuse, cartilagineuse, cuiracée, pliée, de couleur grise-noirâtre; il contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Il est fort résoluif, propre pour les tumeurs & pour les inflammations de la gorge & des autres parties, étant écrasé & appliqué dessus. On ne doit point s'en servir intérieurement, car c'est une espèce de poison.

Auricula Juda, à cause que ce champignon a la figure d'une oreille, & qu'il se trouve attaché au Sureau, où l'on dit que Judas se pendit après avoir trahi le Sauveur du monde.

AURICULA LEPORIS.

Auricula Leporis umbella lutea, J. B.

Auricula leporis Monspelienisum, Gesn. Hist. Anim.

Bupleuron angustifolium herbariorum, Lob. Icon.

Bupleuron angustifolium, Tabern. Icon.

Herba vulneraria, Trag.

Bupleuron folio subrotundo, sive vulgatissimum, C. B. Pit. Tournef.

Isohyllum, Cord. Hist.

En François, Oreille de Lièvre.

Est une espèce de Percefeuille ou une Plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêle, ronde, lisse, nouée, vuide en dedans, de couleur tantôt rougeâtre, tantôt verte: ses feuilles sont simples, rangées alternativement le long de la tige, languettes, étroites, nerveuses, un peu plus larges en bas; ses fleurs naissent au sommet de la tige en ombelles ou bouquets, de couleur jaune, chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en rose: quand cette fleur est tombée il lui succède des semences oblongues canelées, grises, acres au goût: sa racine est petite, ridée, verdâtre; toute la plante a un goût acre, tirant un peu sur l'amer; elle croît aux lieux montagneux; elle contient beaucoup de sel, médiocrement d'huile.

Elle est propre pour exciter le crachat étant machée; sa semence est sudorifique & dessicative.

Auricula leporis, parce qu'on a autrefois cru trouver quelque ressemblance des feuilles de cette plante avec les oreilles d'un lièvre.

AURICULA URSI.

Auricula ursi Myconi, Lugd.

Auricula ursi Myconi pilosa carnealea, J. B.

Sanicula Alpina foliis borraginis villosa, C. B.

Verbascum humile Alpinum, villosum borraginis flore & folio, Pit. Tournef.

En François, Oreille d'Ours.

Est une espèce de Verbascum ou une Plante qui pousse de sa racine des feuilles éparées & rampantes à terre, ayant à peu près la figure de celles de la Bor-rache, un peu découpées aux bords, épaisses, nerveuses, velues par tout, rudes au toucher, & particulièrement vers la racine, car à l'endroit d'où ces feuilles sortent, il s'amasse une grande quantité de poils ou de filamens qui se joignent ensemble en manière de chevelure: les poils qui naissent aux bords de ces feuilles, sont rougeâtres: il s'élève d'entre ces feuilles deux ou trois petites tiges à la hauteur de huit ou neuf pouces, rondes, solides, remplies de suc, rougeâtres, d'un goût doux & astringent: elles soutiennent en leurs sommités des fleurs bleues à une seule feuille disposée en roue, découpée en cinq parties, & garnie en son milieu d'étamines jaunes. Il s'élève aussi de son calice un pistil qui y est attaché en manière de clef, & qui devient ensuite un fruit ovale, pointu comme un grain d'orge, mais plus gros; il se divise en deux loges remplies de semences menues, anguleuses: ses racines sont fibrées, ou presque aussi détreées que des cheveux, rougeâtres, adhérentes aux pierres, d'un goût astringent. Cette plante croît sur les Pyrénées, sur les Alpes & aux autres lieux montagneux & ombrageux, quelquefois mêmes aux lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de sel.

Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle étant prise en décoction: on en fait distiller en la manière ordinaire une eau dont les Espagnols se servent pour la toux; & par cette raison ils ont donné à cette plante le nom de *Yerva tussera*.

Auricula ursi, parce qu'on a prétendu qu'il y avoit quelque ressemblance entre les feuilles de cette plante & les oreilles d'un Ours.

AURIPIGMENTUM.

Auripigmentum. Arsenicum flavum.

En François, Orpiment. Orpin. Arsenic jaune.

Est une espèce d'Arsenic; il y en a de naturel & d'artificiel; le naturel se trouve dans les mines de cuivre en morceaux durs, compacts, de grosseurs, de figures & de couleurs différentes; les uns sont d'un jaune doré, luisant & resplendissant, les autres d'un jaune tirant sur le rouge, les autres d'un jaune verdâtre, luisant ou brillant en des endroits, mais moins resplendissant qu'aux premiers.

L'Orpiment artificiel est un mélange qu'on fait par la fusion d'une partie de soufre jaune commun avec dix parties d'arsenic blanc; il nous est apporté d'Allemagne où l'on le prépare en gros morceaux pierreux jaunes ou citrins.

L'Orpiment naturel ou minéral est le plus estimé, principalement pour la peinture; il doit être choisi en beaux morceaux talqueux, d'un jaune doré, luisant & resplendissant comme de l'or, se divisant facilement par écailles ou lames minces.

L'un & l'autre Orpiment sont employez pour la peinture après qu'ils ont été broyez subtilement sur le:

por-

porphyre; on s'en sert aussi pour les dépilatoires, on les met en poudre & l'on en fait bouillir en parties égales avec de la chaux, il s'en fait une pâte liquide que l'on applique sur les endroits dont on veut enlever le poil.

A U R U M.

Aurum. Sol. Rex metallorum.

En François, Or.

Est le métal le plus compacte, le plus pesant, le mieux lié & le plus précieux de tous les métaux; il naît dans plusieurs mines, en diverses parties du Monde, mais la plus grande quantité vient du Perou, d'où il est apporté en barres ou lingots à Cadix, par les Gallions d'Espagne.

On tire aussi de l'or de l'Asie, de l'Afrique & de l'Europe, tantôt en morceaux purs, qu'on appelle Or vierge; tantôt en grains, tantôt en pierre, tantôt en paillettes.

Le premier est appelé Or vierge, parce qu'il est sorti de la mine pur, sans avoir besoin de préparation, il est si mou qu'on y imprime aisément un cachet ou ce qu'on veut, on le trouve en morceaux de différentes grosseurs.

Le second, qui est en grains, n'est pas si pur que le premier.

Le troisième est un or mêlé avec d'autres métaux & de la marcasite ou pierre minérale, qui forment ensemble comme une pierre appelée Mine d'or.

Le quatrième est un or en poudre ou en paillettes mêlées avec du sable.

Ces trois dernières espèces d'or se trouvent ordinairement au fond des rivières qui ont passé au travers de quelques mines d'or ou autres endroits vers ces mines, après les grandes pluies & les torrens d'eau. On voit beaucoup de Nègres en Afrique qui ne font employer qu'à plonger & à aller chercher de l'or; c'est peut-être ce qui a donné lieu à la Toison d'Or des Anciens.

On purifie l'Or par plusieurs moyens, par la coupelle, par le départ, par la cémentation, par l'Antimoine.

La purification de l'Or par la coupelle & par le départ, se font comme celles de l'Argent. Voyez ce que j'en ai dit au chapitre de ce métal.

On purifie l'Or par la cémentation en la manière suivante.

On compose une pâte dure avec des sels gemme & armoniac, de la brique, de la chaux & de l'urine, on stratifie des lames d'or avec cette pâte dans un creuset, on couvre le creuset, on le place dans un fourneau, & l'ayant entouré d'un grand feu, on laisse calciner la matière dix ou douze heures, afin que les sels pénètrent les impuretés de l'Or & les écartent en scories; on retire alors le creuset du feu & l'on sépare l'Or d'avec ces scories.

On purifie l'Or par l'Antimoine en la manière suivante.

On pèse la quantité d'Or qu'on veut purifier, on le

fait rougir à grand feu dans un creuset, & l'on y jette quatre fois autant d'Antimoine en poudre; l'Or se met bien-tôt après en fusion, car l'Antimoine est tout rempli de soufre salin, qui non seulement augmente beaucoup la chaleur, mais qui pénétrant le métal en divise promptement les parties: alors les matières impures ou grossières qui peuvent être dans l'Or, sont absorbées par l'Antimoine, auquel elles se lient facilement & elles se séparent en scories, dont les parties les plus volatiles se dissipent en fumée: on laisse la matière au milieu d'un grand feu jusqu'à ce qu'elle jette des étincelles, puis on la verse dans un culot de fer graissé & chauffé, frappant tout autour afin que le regule tombe au fond. Quand tout est refroidi, l'on renverse le culot, & l'on sépare avec un marteau le regule d'avec les scories: on pèse ce regule, on le met refondre à grand feu dans un creuset, puis on y jette peu à peu trois fois autant de Salpêtre afin de purifier l'Or de quelque portion d'Antimoine qui pourroit y être restée; on continue un feu très-violent autour du creuset, jusqu'à ce que les fumées soient passées & que l'Or reste en belle fusion, clair & net; on le verse alors dans un culot comme auparavant; & quand il est refroidi l'on en sépare les scories qui se trouvent dessus, puis on le lave & on l'esuie avec un linge. Ce regule d'Or est aussi pur qu'il le peut être, & cette purification est préférable à toutes les autres quand on veut purger exactement l'Or des autres métaux.

La coupelle nettoie bien l'Or des marcasites & même des métaux qu'on appelle imparfaits, mais elle n'en sépare point l'argent, ce métal se tient lié & cantonné avec l'Or; il faut pour l'en détacher avoir recours au départ.

Le départ sépare l'Or d'avec l'argent, mais quand l'Or se précipite, il entraîne ordinairement avec lui quelque portion d'argent.

La cémentation laisse souvent l'Or chargé de quelque partie d'autres métaux, & les sels qui y entrent dissolvent un peu de l'Or.

Mais l'Antimoine est un dévorant qui n'épargne aucun autre métal que l'Or; il en ronge à la vérite souvent quelque légère portion, ce qui ne plaît pas aux Orfèvres.

Les degrés de la pureté de l'Or sont exprimés par carats; un carat d'Or est la 24. partie de quelque quantité que ce soit d'Or pur; par exemple le carat d'une once d'Or, autant purifié qu'il l'a pu être, est d'un scrupule ou 24. grains.

L'Or tout à fait pur est nommé de l'Or à 24. carats, parce que si l'on met une once de cet Or à l'épreuve il ne diminuera point. Mais si une once d'Or diminue dans l'épreuve d'un scrupule, c'est de l'Or à 23. carats; si elle diminue de deux scrupules, c'est de l'Or à 22. carats & ainsi du reste. Mais beaucoup d'Affineurs croient qu'on ne peut trouver d'Or à 24. carats, parce qu'il y reste toujours quelque légère portion d'argent, pour bien qu'il ait été purifié.

L'Or se mêle & s'unit facilement avec le vif argent; c'est ce qu'on appelle Amalgame d'or. Pour le faire, on met rougir dans un creuset de l'or coupé en

en petits morceaux bien minces; on y jette huit fois autant de vif argent, on remue la matiere avec une petite verge de fer; & quand on sent qu'elle est liée, ce qui arrive en peu de tems, on la jette dans une terrine remplie d'eau; elle s'y congele & elle devient maniable: on la lave plusieurs fois pour en ôter la noirceur, & l'on en separe le mercure superflu, & qui ne s'est pas bien lié, en la mettant dans un linge & la pressant un peu entre les doigts. On jette beaucoup de vif argent sur l'or, afin qu'il s'en charge autant qu'il pourra; car plus il entre de mercure dans l'Amalgame & plus il est doux & maniable, mais l'or n'en peut recevoir qu'une certaine quantité, quand ses pores en sont pleins, le reste est inutile.

L'Amalgame d'Or sert aux Doreurs, car il s'étend facilement sur leurs ouvrages.

L'Or purifié s'étend plus sous le marteau qu'aucun des autres métaux: les Batteurs d'or le reduisent en feuilles très-minces qu'ils mettent dans de petits livres; ces feuilles d'or sont employées pour la dorure; on s'en sert aussi dans les compositions de Pharmacie préferablement aux autres préparations de ce metal, non seulement parce qu'elles s'y mêlent aisément, mais parce qu'elles y paroissent comme en paillettes qui ornent & embellissent la composition.

L'Or étant mis en fusion au Soleil par le miroir ardent, jette beaucoup de fumées; & ce qui reste après que les fumées ont cessé, est un verre d'un violet foncé: ce verre d'or est plus léger qu'un égal volume d'or naturel, c'est une experience que M. Homberg a faite au Palais Royal.

Comme l'Or est le plus pesant, le plus compacte, le mieux lié & le plus beau de tous les métaux, on l'a aussi toujours estimé le plus parfait; & une secte très-nombreuse de Philosophes, qu'on appelle Alchimistes, se sont imaginé que la production de l'Or étoit le but où la Nature tendoit dans les mines; qu'elle avoit été détournée par quelque accident, quand elle avoit produit les autres métaux. Cette opinion ne paroît pas juste à tout le monde; car on peut croire avec beaucoup de raison, que le fer, le plomb, le cuivre & les autres métaux qu'on appelle imparfaits, ont la perfection qu'ils doivent avoir suivant leur nature aussi bien que l'Or. Ce sentiment des Alchimistes les a conduits à un enchaînement d'autres raisonnemens qui ne sont pas plus justes que le premier: ils croient qu'ils pourroient perfectionner les métaux imparfaits en suppleant au défaut de la Nature, & faire de l'Or; c'est ce travail qu'ils appellent le grand œuvre ou la recherche de la Pierre Philosophale: pour y parvenir, quelques uns d'eux font un mélange de ces métaux avec quelques matieres propres à les purifier; & ils les calcinent long tems par de grands feux, afin d'achever de les perfectionner, comme si la Nature avoit manqué de chaleur en les produisant.

Les autres mettent les métaux en digestion sur le feu dans des liqueurs salines & penetrantes, pour les faire pourrir, & en tirer le mercure, qu'ils disent être une matiere disposée à être reduite en or.

Les autres cherchent une semence d'or dans l'or même, & ils croient l'y trouver de même qu'on

trouve la semence du vegetal dans le vegetal, & celle de l'animal dans l'animal: pour y parvenir, ils tâchent d'ouvrir l'or pas des dissolvans; & ils le mettent digérer au feu de lampe, ou à la chaleur du Soleil, ou à celle du fumier, ou à quelqu'autre degré de feu toujours égal qui approche le plus de celui dont la nature se sert.

Les autres cherchent la semence de l'or dans les mineraux, comme dans l'Antimoine, où ils prétendent qu'il y ait un soufre & un mercure semblables à celui de l'or: les autres dans les vegetaux, comme dans le miel, dans la manne, dans le rossolis, dans le romarin: les autres dans les animaux, comme dans les gencives, dans le sang, dans la cervelle, dans le cœur, dans les urines.

Les autres croient attraper une semence de l'or en fixant en quelque maniere les rayons du Soleil; car ils se persuadent avec plusieurs Astrologues, comme d'une chose incontestable, que le Soleil est un Or fondu au centre du Monde, & coupelé par le feu des Astres qui l'environnent; & que les rayons qu'il jette & qu'il fait briller de tous côtes, proviennent des étincelles qui s'en détachent, de même qu'il arrive dans la purification de l'or par la coupelle.

Je m'entendrois trop si je voulois rapporter ici toutes les imaginations des Alchimistes, & les manieres d'operer qu'ils ont inventées pour venir à bout de leur dessein: ils n'y ont épargné ni tems, ni peines, ni veilles, ni soins, ni argent; & un grand nombre d'entre eux, après avoir passé les plus beaux de leurs jours dans cette espece de travail, y ont tellement épuisé leur esprit, leur santé & leur bourse, qu'ils sont tombez dans une mélancolie sombre qui approche de la folie, dans des maladies incurables, & dans une pauvreté très-miserable.

Mais les mauvaises réussites de ces Alchimistes n'empêchent pas que beaucoup d'autres personnes ne s'enrôlent tous les jours sous l'étendard de l'Alchimie; l'esperance, dont on les flatte, de leur procurer le moyen de faire de l'or, leur préoccupe l'esprit de telle sorte, qu'ils deviennent incapables de penser serieusement à autre chose qu'à ce qui tend à leur grand œuvre: ils croient qu'il n'y a point de raisonnement juste que celui des Alchimistes; ils traitent les Philosophes qui ne goûtent pas leurs sentimens, comme des profanes; & ils se réservent à eux-seuls le nom de véritables Philosophes, ou de Philosophes par excellence: s'ils parlent, c'est par monosyllabes: s'ils s'expliquent, c'est par des termes obscurs & des mots relevés que souvent ils n'entendent pas eux-mêmes: s'ils écrivent, c'est pour n'être point entendus: s'ils travaillent, c'est avec mystere, donnant des noms relevés aux ingrediens qu'ils employent; l'Or est toujours nommé chez eux Soleil; l'argent Lune; l'étain Jupiter; le plomb Saturne; le sel armoniac sel solaire, ou sel mercurial des Philosophes; le Nitre Cerbere, ou sel infernal; l'esprit de Nitre, sang de Salamandre, l'antimoine loup, ou racine des métaux ou Protée, & ainsi du reste. Leurs préparations sont toutes philosophiques & les briques mêmes dont leurs fourneaux sont bâtis, participent de cette qualité. Au

reste ces Messieurs s'estiment relevez bien haut au dessus des autres hommes; ils croient être les dépositaires des secrets les plus précieux de la Nature; ils expliquent tout à leur avantage, & suivant leurs préoccupations; ils se nomment la nation sainte & le peuple acquis. Le Roi Salomon selon eux, étoit de la secte des Alchimistes, à cause que l'or étoit fort commun de son tems. L'Esprit de Dieu qui nageoit sur les eaux, & dont il est parlé dans la Genese, étoit un Esprit Universel dont se fait l'or. Je pourrais rapporter encore plusieurs autres de leurs pensées aussi peu raisonnables que celles-ci, mais je craindrois d'ennuier le Lecteur.

Le but où les Alchimistes aspirent par leur grand travail est, comme j'ai dit, de trouver la semence de l'or; plusieurs d'entr'eux prétendent y être parvenus & la posséder parfaitement; c'est ce qu'ils appellent poudre de projection: ils lui attribuent la vertu de convertir en or quelque metal que ce soit; mais nous ne voyons point d'expériences de ce prétendu fait; celles qu'ils ont voulu faire en beaucoup de rencontres étoient des tours de passe-passe, dont j'ai décrit quelques-uns ailleurs, par lesquels ils jettent de la poudre aux yeux, & engagent plusieurs personnes à faire de la dépense & à souffler avec eux.

Il est facile de concevoir qu'on ne peut point trouver de semences dans les métaux; car leur production n'arrive point par végétation comme celle des plantes: elle vient d'une congelation qui se fait par des eaux chargées de sel de nature différente, & des terres sulphureuses dans les mines, comme ont reconnu ceux qui y travaillent.

Les Alchimistes disent, que leur semence d'or est un mercure qu'ils ont tiré des métaux; mais outre qu'il est encore en question de savoir si l'on peut tirer du mercure des métaux; il n'est pas probable que, si l'on en tiroit, il fût la semence de l'or.

Ils disent encore, que la semence d'or est par tout, qu'elle abonde dans l'esprit universel; & que comme la rosée, la manne, le miel & plusieurs autres matières sont empreintes de cet esprit, on en peut tirer de la semence d'or. On demeure d'accord avec eux, que l'esprit universel sert à la production de l'or, comme il sert à celle des autres mixtes; mais c'est par un acide qu'il contient & non par une semence, à moins qu'on ne veuille donner le nom de semence à cet acide, & alors il n'y aura pas plus de raison de croire que l'esprit universel abonde en semence d'or, qu'en semence du plus grossier des minéraux ou de la plus inutile de toutes les plantes, ou du plus méprisable de tous les animaux.

Quoique tous les Auteurs anciens aient estimé & ordonné l'Or comme un grand cordial étant pris par la bouche, nous n'y remarquons point cette vertu; l'expérience est, qu'on le rend dans les selles au même poids, & au même état qu'on l'avoit pris, parce qu'il est trop dur pour être pénétré & digéré par les foibles acides du corps; mais il est propre & fort convenable pour ceux qui ont pris trop de mercure; car il s'alimente avec lui dans le corps, & il le fixe en sorte qu'il l'empêche d'agir comme il faisoit, ce mélange

ensuite est entraîné par les urines ou par les selles. Il est encore bon pour les coliques de Plombier & de Vitrier qui sont causées par une vapeur du plomb.

Le mercure s'accroche si facilement à l'Or, que si une personne, à qui on excite le flux de bouche par le moyen du mercure, a mis des piéces d'or dans la poche, elles sont ordinairement blanches en peu de tems sans qu'on y ait touché; on fait dissiper ce mercure en mettant l'or dans le feu, & le frottant avec un peu d'huile de tartre.

L'Or potable des Alchimistes n'est qu'une chimere; ils prétendent qu'on peut résoudre l'or en ses premiers principes & en séparer le sel & le soufre, en sorte qu'ils ne pourront plus être revivifiés en or, non plus que l'huile & le sel qu'on a tiré d'un vegetal, ne peuvent plus être remis en plante: ils ont appelé ces prétendus sel & soufre d'or, Or potable, parce qu'ils pourront être dissous dans toutes sortes de liqueurs, & être pris en potion; ils lui attribuent la vertu d'être un préservatif contre toutes sortes de maux, de guerir toutes les maladies, de prolonger la vie, en un mot d'être la medecine universelle.

Ces belles qualitez de l'Or potable sont fondées sur plusieurs autres chimeres; les Alchimistes & les Astrologues assurent, qu'il y a une grande correspondance, & un commerce particulier entre le Soleil & l'Or, par des influences qu'ils se communiquent l'un à l'autre: que l'Or est donc par consequent empreint des influences du Soleil, que le Soleil est le cœur du grand monde, & qu'en cette qualité il doit répandre par le moyen de l'Or son substitut, sa vertu sur le cœur du petit monde qui est celui de l'homme: que la qualité du Soleil est d'échauffer, de vivifier, de réjouir, de purifier le corps de toutes ses mauvaises humeurs, & de rendre la vie heureuse, longue & exempte de maladies: que tous leurs principes étant sûrs, il n'y a pas lieu de douter que l'Or n'ait de grandes vertus; mais que comme ce metal est un corps fort dur, & fort compacte, ses qualitez sont tellement renfermées & concentrées, qu'on ne peut pas bien les apercevoir qu'en le réduisant en ses premiers principes, qui sont le soufre & le sel, & qu'on appelle Or potable.

Il n'est pas bien difficile de détruire tous ces beaux raisonnemens, ils ont si peu de fondement & de solidité qu'ils tombent d'eux-mêmes. Premièrement les Alchimistes prétendent gratis, qu'on peut résoudre l'or en ses premiers principes, & en tirer du sel, & du soufre; car ce metal est si dur & tellement lié en ses parties insensibles, qu'on n'a jamais pu trouver un moyen de le dissoudre radicalement, ni d'en séparer aucun des principes, quelque travail qu'on y ait fait & quelque application qu'on s'y soit donnée: on l'étend, on le divise, on l'atténue, on le rarefie en parties insensibles par le moyen des dissolvans, mais jusqu'ici l'on n'a fait que le déguiser, & il demeure toujours or entier & disposé à être remis par la fusion, en son premier état. Les préparations d'or que quelques personnes nous veulent faire passer pour du sel ou du soufre de ce metal, ne se trouvent, quand on les examine de près, qu'un or très rarefié, dissout & suspen-

suspendu par quelque sel armoniacal; on fait revivifier cet or en le dépouillant de ce sel & en le poussant par le feu.

Mais quand dans la suite des tems on parviendrait à dissoudre radicalement l'or, en sorte qu'on en pût tirer le sel & le soufre, il seroit encore en question de savoir qu'elle vertu ces principes auroient, ce qu'on reconnoitroit par les experiences qu'on en feroit; mais il n'y a aucun lieu de croire qu'ils produisissent autant d'effets comme on veut le persuader. La correspondance de l'or avec le Soleil, & les influences particulieres qu'on veut qu'il en recoive, sont des imaginations qui n'ont point d'apparence: nous voyons que le Soleil répand ses rayons & sa chaleur généralement sur tous les corps, sans qu'il paroisse faire de distinction.

Quoiqu'il n'y ait point de véritable or potable dans le monde, & qu'il soit incertain quel effet il produiroit si on l'avoit trouvé, ce nom d'or potable impose à beaucoup de personnes, & il donne un moyen aux Charlatans de tromper impunément; car ils tirent des teintures de quelques ingrediens dont la couleur approche de celle de l'or, & ils les débitent sous le nom d'or potable à un prix très-haut: cette maniere de tromper est une de celles qui réussit ordinairement le mieux à ces sortes de gens; car en fait de remèdes, les malades se préviennent souvent par des grands noms & par quelque legere apparence; on est même disposé à prôner dans le monde ce qui a coûté cher, & on le fait estimer par son nom & par son prix. Il arrive aussi assez souvent que ces teintures, qu'on qualifie du nom d'or potable, produisent quelque bon effet, parce qu'on a eu soin de les tirer dans les menstrues spiritueux qui fortifient le cœur, & chassent par transpiration les mauvaises humeurs; on erie alors miracle, & l'on attribue cet effet à l'or qui n'y a nulle part, puisqu'il n'en est point entré dans la liqueur.

D'autres moins trompeurs que ceux dont je viens de parler, font dissoudre l'or dans des liqueurs spiritueuses à la maniere ordinaire; & comme la dissolution d'or est toujours jaune, ils la font passer pour du véritable or potable, quoique ce ne soit qu'un or divisé & qu'on peut remettre au même état qu'il étoit auparavant.

Au reste je ne vois pas que la perfection de l'or lui doive donner en Medecine une préférence par-dessus les autres métaux, au contraire cette perfection consistant en une liaison de parties très-exacte & en une grande solidité, ce metal est bien moins disposé à être digéré & distribué dans les vaisseaux du corps. Le fer, le mercure & les autres métaux qu'on appelle imparfaits, sont beaucoup plus traitables, car nous les mettons en état de pénétrer par tout & de produire de grands effets. Ce qui est perfection chez les ouvriers est souvent imperfection dans la Medecine; & nous nous accommodons beaucoup mieux de mixtes dont les principes sont naturellement rarefiez & dissolubles, que de ceux qui par une grande dureté ont été rendus comme incorruptibles.

On dit que *Aurum*, est le nom de celui qui décou-

vrit le premier l'or; on appelle ce metal en Hebreu comme en François, *Or*. On dit encore qu'on a nommé l'aurore *Aurora*, à cause que sa couleur & sa lueur approchent de celles de l'or; plusieurs au contraire veulent que *Aurum* vienne de *Aurora*.

Sol, parce qu'on prétend que l'or est fait par les influences du Soleil.

Rex Metallorum, parce qu'il est le plus parfait & le plus beau de tous les metaux.

A U T O U R.

Autour est une écorce qui approche en figure & en couleur de la canelle, mais elle est un peu plus épaisse & plus pâle, ayant en dedans la couleur d'une muscade cassée, avec beaucoup de petits brillans; son goût est presque insipide, & elle n'a point d'odeur: elle nous est apportée du Levant. Elle entre dans la composition du Carmin.

A Z A R O L U S.

Azarolus, Cæs. Cast.

Mespilus aronia Dioscoridis, Dod.

Mespilus propriè dicta, que *Tricoccor*, Cord. in Diosc.

Mespilus aronia Veterum, J. B.

Mespilus prima, Matth.

Mespilus Apii folio laciniato, C. B. Pit. Tournefort.

Anthedon, Theophrasti & Plinii.

Palurus Africana, Ruellio.

En François, *Azerolier* ou *Azarolier*.

Est une espece de Neflier, ou une arbre qui porte des feuilles semblables à celles du persil, mais plus grandes, rougissant un peu avant qu'elles tombent; ses fleurs sont en grappes de couleur herbeuse, chacune d'elles est à plusieurs feuilles disposées en rose, & soutenues par un calice découpé en plusieurs parties. Lorsque sa fleur est passée, ce calice devient un fruit presque rond, charnu, beaucoup plus petit que la Nefle ordinaire, ayant une maniere de couronne qui a été formée par les pointes du calice. Ce fruit est au commencement vert & dur, mais en murissant il devient mou, rouge, doux, & fort agréable au goût; il renferme dans sa chair trois osselets forts durs: on cultive cet arbre en Italie, en Languedoc, & en plusieurs autres pays chauds. Celui qui n'a point été cultivé est épineux; son fruit est appelé *Azerole*: il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel acide.

Il est astringent, il fortifie l'estomac, il arrête le vomissement & les cours de ventre, étant mangé cru ou cuit avec du sucre.

Azarolus vient du nom Napolitain *Azaro*.

A Z E D A R A C H.

Azedarach, Dod. Pit. Tournef.

Pseudoscyonurus, Matth.

Azadaracheni Arbor, J. B.
Arbor fraxini folio flore caruleo, C. B.
Zizyphus alba, Matth.

Est un grand arbre qui porte des feuilles semblables à celles du Frêne, dentelées en leurs bords, d'un vert foncé: sa fleur a cinq feuilles disposées en rose: son fruit est presque rond ou ayant la figure d'une Jujube, charnu, de couleur jaune pâle, d'un goût désagréable, amer; il renferme un noyau osseux canelé à cinq côtes, & qui se divise en cinq loges, dans chacune desquelles on trouve une semence presque ronde; ce noyau sert à faire des Chapelets, & par cette raison plusieurs appellent l'*Azedarach*, *Arbre Saint*. Il croît particulièrement en Italie & en plusieurs autres pays chauds.

Sa fleur est aperitive & dessicative, propre pour les obstructions, étant prise en infusion ou en décoction. Son fruit est estimé une espèce de poisson, il fait beaucoup de mal à l'estomac & à la poitrine quand on en a mangé; on s'en sert extérieurement en décoction pour faire mourir les poux, & pour faire croître les cheveux.

Azedarach, est un nom Arabe.

A Z Y M U S.

Azymus, en François, *Azyme*, Pain à chanter, est un pain aplati, mince comme du papier, très-blanc, cassant, mais s'amolissant dès qu'on le trempe dans quelque liqueur, & devenant mucilagineux; il est fait de fine farine sans levain: on s'en sert pour envelopper les pilules & les bols qu'on veut faire avaler aux malades. Il contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Il est propre pour adoucir les acrez de la poitrine, pour arrêter les hemorrhagies & les cours de ventre; on le fait prendre demêlé dans du lait en bouillie.

Azymus, ex a privativo, & ζῖμν, fermentum, quasi fermenti expers; parce que ce pain est fait sans levain.

~~~~~

#### B.

#### B A L A E N A.

*Balana*. *Cete*. *Cetus*. En François, *Baleine*, est le plus gros de tous les poissons; on le trouve dans la mer du Nord, il y en a de plusieurs espèces. Elles engendrent toutes comme les animaux terrestres. Le membre du mâle qui lui sert à la génération, est long & gros, on l'appelle *Balenas*; la femelle ne porte que deux petites baleines qu'on appelle *Baleinons*, elle les nourrit à la mamelle. Ce grand animal maritime se nourrit de petits poissons, d'herbes, d'écumede Mer, il a une force prodigieuse. On en tire

#### B A.

beaucoup de graisse qu'on fait fondre & couler pour la purifier; elle demeure ensuite liquide comme de l'huile, & c'est ce qu'on appelle *Huile de Baleine*, on s'en sert dans plusieurs ouvrages. On doit choisir la plus claire, la moins puante. Celle qu'on fait en France est préférable à celle d'Hollande, parce que les François font fondre la graisse aussi-tôt qu'ils l'ont retirée de la Balaine; au lieu que les Hollandois la gardent & la transportent avant que de la faire fondre; ce qui fait qu'elle est rouge & de mauvaise odeur.

L'huile de Baleine est résolutive & amolissante.

*Balana*, à Græco φάλαρα, vel βάλαινα, car les anciens Grecs avoient coutume d'employer un β pour un φ: on l'appelle encoré *Balana*, à βάλαινα, jaccere, parce qu'une espèce de Baleine jette & élance fort haut de l'eau de la mer par une ouverture qu'elle a au front.

*Cete*, κήτη δια τὸ κύτος, ob sinuosam cavitatem, seu cavum ventrem.

#### B A L A N I.

*Balani*, seu *Glandes*, Rondel. *fræ Pollicipides Bellonii*, en François, *Poncepieds*, sont de petits poissons de mer à coquille, qui ont la figure d'un gland de Chêne; & parce que leurs pieds sont faits comme des pouces, on leur a donné le nom de *Pollicipides*. On les trouve attachés aux rochers dans la mer, en Espagne, en Bretagne, en Normandie; ils sont bons à manger: il y en a de plusieurs espèces.

Ils sont aperitifs.

#### B A L L E R U S.

*Ballerus*, Aldrov. en François, *Bordeliere*, est un petit poisson de riviere ou de lac; sa tête est courte, il n'a ni dents ni langue, mais les os de sa mâchoire sont durs, & son palais charnu; son corps est couvert de petites écailles minces de couleur noirâtre; il se tient toujours au bord de l'eau, d'où vient que l'on l'appelle *Bordeliere*. Il est bon à manger, on ne s'en sert point en Médecine.

#### B A L L O T E.

*Ballotte*, Matth. Fuch.

*Marrubium majus vel primum*, Trag.

*Marrubium nigrum fetidum*, *Ballote*, Dioscor.  
 C. B. Pit. Tournef.

*Marrubium nigrum sive Ballote*, J. B.

*Prasium nigrum fetidum officinarum*.

En François, *Marrube noir*, ou *Marrube puant*.

\* Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, fermes, quarrées, velues, tirant un peu sur le rouge. Ses feuilles sont opposées deux à deux le long des tiges; elles sont plus grandes & plus oblongues que celles du *Marrube*

\* V. Pl. III. fig. 16.