TRAITÉ UNIVERSEL DES DROGUES SIMPLES MISES EN ORDRE ALPHABETIQUE.

A B E L I C E A.

Belicea, Hon. Belli. | *Pseudosantalum Creticum*, C. B.

En François, *faux Santal de Candie.*

Est un grand & bel Arbre droit, rameux, dont les feüilles ressemblent à celles de l'Alaterne, mais elles sont plus arondies & découpées profondement. Son fruit est une baye de la grosseur & figure du poivre, de couleur 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 detersif & astringent: mais on ne l'employe point en Medecine. Vertus.

A B I E S.

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

La premiere est appellée,

Abies Clus. Hist.
Abies conis sursum spectantibus, sive mas, C. B.
Abies fœmina, sive ἐλατὴ τηλεία J. B.
Abies taxi folio, fructu sursum spectante, Pit. Tournefort.

Son bois est blanc, couvert d'une écorce unie, resineuse, principalement aux païs chauds, blanchâtre: ses rameaux sont disposez en aîles, faisant des figures de croix, garnis de feüilles semblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, un peu piquantes, naissant seules le long de leurs côtes; ils portent aussi des cha-

tons à plusieurs sommets ou bourses membraneuses, qui s'ouvrent en travers en deux parties, & sont divisées dans leur longueur en deux loges remplies de poussiere menuë; ces chatons ne laissent rien après eux : les fruits naissent sur le même pied de Sapin, formez par plusieurs écailles en cone 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.

Strobili Coni.

La seconde espece est appellée,

Abies, Dod.
Abies tenuiore folio, fructu deorsùm inflexo, Pit. Tournefort.
Piceu major prima, sive Abies rubra C. B.
Picea Latinorum, sive ὄρεινὴ ἄρευ. *Abies mas.* Theoph. J. B.

Elle differe de la précedente, 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.

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

ABROTANOIDES.

Abrotani similis saxea. *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.

Aurone. *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 appellée.

Abrotanum mas, Brunf.
Abrotanum vulgare mas, Dod.
Abrotanum mas angustifolium majus, C. B. Pit. de Tournef.
Abrotanum vulgare, J. B.
Abrotanum primum & minus, Trag.
Abrotanum nigrum, seu mas, Cord. in Dioscor. Hist.
En François, *Aurone mâle.*

Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq piés, jettant plusieurs tiges, dures, rougeâtres, fragiles, rameuses, remplies de moëlle blanche; ses feüilles sont étroites ou découpées menu, d'une odeur forte, aromatique, d'un goût amer & acre : ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'Absinthe, 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.

Vertus. Elle est incisive, attenuante, aperitive, detersive, vulneraire, resolutive : elle resiste au venin, elle tuë 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 ce celles de l'Absinthe, seulement par leur port exterieur, comme l'a remarqué M. Tournefort.

Abrotanum, *quasi* ἀβρώτης *ex à privativo*, & βιβρώσκω *comedo* comme qui diroit une plante qu'on ne sçauroit manger, à cause de sa grande amertume. Etimologie.

ABSINTHIUM.

Absinthium, en François, *Absinthe* ou *Aluyne*, 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. Absinthe. Aluyne.

Absinthium vulgare majus, J. B. Pit. Tournefort.
Absinthium Ponticum, *seu Romanum officinarum*, *seu* Dioſc. C. B.
Absinthium latifolium, Dod.
En François, *Absinthe*, *Aluyne*.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre piez, 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 évasez en étoiles, de couleur fauve; il leur succede des semences menuës, renfermées dans des calices arondis, écailleux: sa racine est grossette, ligneuse. Elle croit dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel, peu de phlégme.

Elle est vulneraire, elle fortifie l'estomach, elle aide à la digestion, elle excite l'urine & les mois aux femmes: elle tuë les vers. On s'en sert exterieurement & interieurement. Vertus.

Absinthium ex à privativo, & ψίνθος *delectatio*: comme qui diroit, plante désagreable, ou qui ne donne aucun plaisir, à cause de sa grande amertume en toutes ses parties. Etimologie.

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

ABUTILON.

Abutilon, Dod. Ang.
Althæa altera, *sive abutilon Avicennæ*, Matt.
Althæa peregrina, Gesn. Hort.
Althæa Theophrasti flore luteo, C.B.Pit. Tournefort.
Ibiscus Theophrasti, Dod. Gal.
Althæa Teophrasti flore luteo, *quibusdam Abutilon*, J. B.
En François *Guimauve*.

Est une plante qui pousse sa tige à la hauteur de trois ou quatre piez, ronde, un peu dure, rameuse, revêtuë de feuilles larges, presque rondes, mais pointuës, molles, blanches, un peu veluës, semblables à celle des courges, attachées à des queuës 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 ordinairement par dessus, arondi par dessous, canelé & composé de plusieurs graines membraneuses, noires, qui s'ouvrent en deux parties, & renferment quelques semences noirâtres, qui ont ordinairement la figure d'un petit rein. Sa racine se partage en plusieurs petites branches menuës. Cette plante croît dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlégme, peu de sel.

Elle est propre pour amollir, pour aglutiner, pour consolider les playes. Vertus.

ACACIA.

Acacia vera, *seu Ægyptiaca*, est un suc épaissi, dur, compacte, assez pesant, cassant, de couleur brune, rougeâtre, qu'on nous apporte formé en boules, pesant cha- *Acacia vera Ægyptiaca.*

cune 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 étenduës au large, portant des fleurs blanches & belles.

Chiox. 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.

Vertus. Il est fort astringent, il incrasse les humeurs, il fortifie, il resiste au venin, il arrête les hemorragies & le cours de ventre : il est propre pour les maladies des yeux.

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

Acacia nostras. 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 consistence solide : c'est ce qu'on appelle *Acacia nostras*. Ses vertus sont fort aprochantes du vrai Acacia.

ACAIA.

Acaia, G. Pison, est un grand prunier des Indes, dont les feüilles sont longues, moyennement larges & pointuës ; ses fleurs sont petites, mais abondantes, disposées en rameaux jaunâtres : les Prunes qu'il porte ont la figure des notres, de couleur jaune, succulentes, d'un goût trés-agréable & de bonne odeur ; on en exprime le suc, & l'on en fait du vin capable d'enyvrer.

Vertus. Les sommitez de l'arbre sont bonnes pour nettoyer les yeux, & pour écaircir la veuë.

Le fruit arrête le vomissement & les cours de ventre.

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

ACAJOU.

Acajou, Theveti, Lugd. | *Cajous*, Linse.
Acaju, G. Pison. | *Cajous*, Acostæ Clus.
En François, *Noix d'Acajou. Anacarde.* *Antarique. Châteigne d'Acajou.*

¶ Est un fruit gros à peu prés comme une chateigne, oblong, dur, lisse en sa superficie, ayant la figure d'un rein de mouton, de couleur d'olive ; il naist au sommet d'une pomme oblongue grosse comme une petite poire de bon chrétien à l'endroit où plusieurs fruits ont une maniere de petite couronne ; cette pomme est d'un jaune rougeâtre couverte d'une peau mince & tendre : sa 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 enyvre 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 plûtôt que quand l'arbre qui porte ce fruit recommence à porter des fleurs. On mange ce fruit aprés l'avoir fait cuire sous les cendres. Cette pomme croît à un bel arbre du Bresil apellé *Acajaiba* ; il est haut & rond comme un chateigner, ses rameaux sont flexibles & se courbent. Son bois est fort dur, assez leger, tantôt blanc, tantôt rougeâtre, n'étant point susceptible des vers, trés 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 Eté une gomme claire & transparente comme la gomme arabique, odorante ; ses feüilles ont la figure & la couleur de celles du noyer, mais plus odorantes ; ses fleurs sont petites, composées chacune

Pomme d'Acajou.

Acajou, *Voyez* Pl. prem. Fig. 4.

Vin tiré de la Pomme d'Acajou.

Acajaiba.

Gomme d'Acajou.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0024-0 DFG

de cinq feüilles & ramassées jusqu'à cent en une grosse ombelle, de couleur blanche quand elles s'épanouissent, ce qui arrive au commencement du mois de Septembre, puis elles deviennent incarnates, d'une odeur suave approchante de celle du lis des vallées, il s'éleve du milieu de chacune de ses fleurs un pistile qui soûtient une petite tête formée en chapiteau.

Noix d'Acajou.

La noix ou chateigne 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 chateignes, on la casse & on en tire l'amande qui est fort bonne à manger : Elle a un goût d'aveline, sa vertu est astringente.

Amande d'Acajou.

Vertus.

Huile caustique d'Acajou.

La substance spongieuse interne de l'écorce de la noix ou chateigne 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 manieres, les uns font chauffer l'écorce ouverte à la chandelle, & la font dégouter 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.

Vertus.

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

ACANTHUS.

Achantus, Matth. Cord. in Dioſc.
Achantus verus, Trag.
Achantus ſativus, vel mollis Vergilii.
C. B. Pit. Tournef.

Carduus Acanthus; ſive Branca Urſina, J. B.
Branca Urſina Italorum, Guil. Epiſt.
Acanthus ſativus, Dod.
En François, *Acante ou Branc Urſine.*

Brane urſine. Voy. Pl. II. fig. 1.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles grandes, larges, belles, découpées profondément, molles, veluës, couchées à terre, empreintes d'un suc glutineux ; il s'éleve d'entr'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 levre à trois pieces, retraissie & terminée à l'autre bout par un tuyau le plus souvent assez court, & ressemblant à un anneau ; la place de la lévre superieure est occupée par quelques étamines qui soutiennent des sommets assez semblables à une vergéte ; aprés 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 phlegmes, peu de sel.

Vertus.

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

Achanthus ex ἀκὴ ſpina, parce que plusieurs autres Espéces d'Acanthe sont épineuses.

Etimologie.

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

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

ACARNA, SIVE ACORNA.

Acarna flore luteo patulo, C. B.
Carlina Sylvestris minor Hispanica, Clus. Hist. Pit. Tournef.
Carlina Sylvestris minor, Dod Ger.
Acorna, Cæs.
Carduus carlina minor sylvestris, Clusii, *flore luteo*, J. B.
Eryngium Archigenis, Ang.

¶ Est une espece de Carline ou une petite plante que plusieurs rangent entre les especes de chardons : Elle ne pousse qu'une tige qui s'éleve à environ la hauteur de la main, greſle, couverte d'une laine blanche ; ſes feüilles 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 menuë, rougeâtre, ou rouſſe, d'un goût âcre. Cette plante fleurit ordinairement en Automne : Elle croît principalement aux lieux chauds, arides & deſerts : elle périt à chaque année.

Vertus. Sa racine eſt aperitive & ſudorifique.

Etimologie. *Acarna ab ἀκαρνα 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'écailles argentines ; ſa tête eſt groſſe, ſon muſeau aquilin, ſa gueule petite, ſes dents menuës, ſes yeux grands, ſa chair eſt fort blanche, bonne à manger, & de facile digeſtion : il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

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

ACARUS.

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

Etimologie. *Acarus ab à privativo & κείρω tondeo, ſeco*, parce que le Ciron ſemble inſecable à cauſe de ſa petiteſſe.

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

ACCIPITER.

Eprevier. *Accipiter*, en François, *Eprevier*, eſt un oiſeau de proye des plus voraces ; il y en a de differentes grandeurs ; il s'en trouve qui ſont preſque auſſi grands que des Aigles, mais ordinairement il n'eſt gueres plus gros qu'un chapon, couvert de beaucoup de plumes differentes en couleurs ; ſon bec eſt courbé en deſſous, ſes yeux ſont fort luiſans, ſa langue eſt large, ſa tête contient beaucoup de cervelle, ſes piez ſont garnis 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 grenoüilles : il eſt bon à manger pendant qu'il eſt encore jeune & tendre, il contient beaucoup de ſel volatil.

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

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

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0026-1 DFG

ACER.

Acer Major, Dod.
Acer montanum candidum, C. B. Pit. Tournef.
Acer Major multis falsò 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'épendent de tous côtez; ſon écorce eſt rougeatre; ſon bois eſt blanc & aſſez fragile; ſes feüilles ſont amples, larges, anguleuſes, aſſez ſemblables à celles de la vigne, mais plus pointuës, 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 queuës 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'éleve de chacun de leurs calices un piſtile qui devient un fruit oblong, aîlé, dont pluſieurs pendent à un long pedicule compoſé de deux ou trois capſules couvertes de feüilles minces en maniere d'aîles, & contenant chacune une ſemence ovale ou preſque ronde, dure, blancheâtre, de la groſſeur de celle de l'orange, d'un goût deſagreable. Cet arbre croît dans les bois, dans les buiſſons, il y en a de pluſieurs eſpeces: il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus.

Ses feüilles & ſes fruits ſont aſtringens:

Sucre ou manne d'Erable.

En Canada il ſort de l'Erable une ſeve 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 plûtôt un ſucre.

ACETABULUM.

Etimologie. *Voy.* pl. I. fig. 3.

Acetabulum eſt un genre de *plante aquatique*, à qui M. de Tournefort a donné ce nom, à cauſe que ces feüilles 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 appellée.

Acetabulum marinum procerius, Pit. Tournefort.
Androſaces, Matth.
Androſaces petræ innaſcens vel major, C. B.

Premiere eſpece.

Ses feüilles ſortent de ſes racines attachées à des queuës menuës 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 appellée.

Seconde eſpece. *Cotyledon folioſum marinum. Umbilic. marin. Monſpel.*

Acetabulum marinum minus, P. Tournefort.
Androſaces Chamæconche innaſcens, vel minor, C. B.
Androſaces, Cotyledon folioſum marinum, Ad. Lobel. Icon.
Androſaces, Lobel. Ludg. & *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 Magalone, vers Frontignan.

Vertus.

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.

Etimologie.

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

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0027-7

ACETOSA.

Oseille ou Surelle.

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

Acetosa, Brunf. Lon. *major*, Cast. Colum.
Acetosa pratensis, C. B. Pit. Tournef.
Oxylapathum, Gal. Monardo.
Oxalis, sive Rumex acetosus, Revel.
Oxalis vulgaris folio longo, J. B.
Oxalis, Trag. Matth. Dod.
Lapathum minimum Oxalis dictum major, Ges. Hor.
Oxalis, sive Rumex propriè, Hermolao.

Premiere espece.

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 des 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 tizanes. On cultive cette plante dans les jardins potagers.

La seconde espece est appellée.

Acetosa rotundifolia hortensis, C. B. Pit. Tournef.
Acetosa major, qua & 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*.

Seconde espece.

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

La troisiéme espece est appellée.

Acetosa minor, Cast.
Acetosa sylvestris, omnium minima, Renod.
Acetosa arvensis lanceolata, C. B. Pit. Tournef.
Oxalis parva auriculata repens, J. B.
Acetosella, Lon.
Oxalis minima, Trag.
Lapatiolum, Dod.
Oxalis tenuifolia sinuata vervecina, Ad. Lob.
Oxalis sponte nascens, Cæs.
Oxalis ovina, Tabern. Icon.

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

Oseille sauvage. Troisieme espece.

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 precedentes especes, mais plus menuës, disposées par grapes. Cette petite plante paroit toute rouge sur la terre, principalement quand ses semences sont meûres : 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*.

Oxalis ovina, seu vervecina.

Vertus.

Toutes les oseilles contiennent beancoup 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 de sang.

Acetosa

Acetosa ab aceto, *vinaigre*, parce que cette plante est aigre comme le vinaigre. Etimologie.
Oxalis ab ὀξὺς *acidus*; parce que l'Oseille, est acide.

ACETUM.

Acetum; en françois, *Vinaigre*, est une liqueur acide assez connuë: elle se fait par une seconde fermentation du vin, qui dissout & rarefie 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 & embaraſſe ce qui est resté d'esprits dans le vin, en sorte qu'ils sont rendus incapables de produire leur action. Vinaigre.

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 côtez, il se dissoudra & se mêlera dans le vin, On remarquera que le vin en aigrissant n'aura point diminué son volume, au contraire il aura plûtôt augmenté, parce qu'il ne s'y sera point fait de dissipation sensible, & que le tartre s'y sera rarefié. *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 Eté; parce que cette liqueur si dépurée & si transparente qu'elle soit, contient toûjours beaucoup de parties tartareuses ou salines, qui s'étendent & se rarefient tellement, qu'elles prennent le dessus des esprits volatiles: mais le vinaigre qui se sera fait de cette maniere, n'aura pas tant de force que celui qui aura dissoû beaucoup de tartre & de lie dans le tonneau.

Il est inutile de chercher l'origine du vinaigre ailleurs que dans le tartre, puisque *ce tartre est la seule substance qui contient* 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 côtez & au fond du tonneau, & *il lie si bien par ces parties* rameuses celui qui est dissous, qu'il ne peut faire qu'une legere impression, ou un agréable picotement sur les nerfs du goût; mais quand ce vin a été affoibli, 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 developent, se rarefient, se dissolvent, & dominent à leur tour sur l'esprit sulfureux qui les avoit tenus comme prisonniers: alors le sel acide qui est composé des pointes fines étant en liberté produit son action, qui est de piquer assez âprement quand on en met dans la bouche. Origine du vinaigre.

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 distilé, vinaigre blanc. vinaigre rouge.

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

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 digerées par la chaleur du Soleil. Raisin styptique.

Le raisin ayant acquis plus de grosseur par l'acroissement, 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 trou- verjus.

vent moins engagez dans la partie terreſtre ; par cette raiſon ils picotent la langue plus qu'ils ne faiſoient.

Raiſin doux, & comment ſe fait ſa douceur.

Le raiſin meurit & 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 penetration à l'huile pour lui faire le doux. Car cette ſaveur n'eſt jamais excitée que par des ſubitances qui ſont enſemble ſalines, acides & huileuſes ou ſulfureuſes.

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

Mouſt.

Le ſuc du raiſin ne fermente 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 agreable qu'excite le vin ſur la langue.

Enfin il ſe fait une derniere fermentation, qui fixant & detruiſant 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.

Vinaigre & ſa deſtruction.

Le vinaigre contient beaucoup de ſel acide ou fluor à demi volatiſé par quelque quantité d'eſprit ſulfureux, un peu d'huile & de terre, & conſiderablement de phlegme.

Vertus.

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

Oxycrat.

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

ACHATES.

Agate.

Achates, en François *Agate*, eſt une pierre precieuſe 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 differentes couleurs qui ſemblent repreſenter des arbres, ou des fruits, ou des herbes, ou des fleurs, ou des animaux, ou des nuages ; ces differences de couleurs ont fait diſtinguer cette pierre par differens noms ; celle qui eſt de couleur de la chair ou de cornaline eſt appellée *Sardachates*, comme qui diroit Agate mêlée avec de la cornaline ; celle qui eſt de couleur blanche a été nommée *Leucachates*, *à λευκὸς Alba & Achates*, Agate ; celle qui repreſente un arbre eſt appellée *Dendrochates*, *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.

Etimologies.

Sardachates.

Leucachates.

Dendrochates.

Corallachates.

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 differentes grandeurs, on en trouve d'aſſez groſſes pour en faire des petits vaſes, & pluſieurs autres inſtrumens.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0030-2 DFG

On a attribué autrefois à l'Agate une grande vertu, pour resister 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 alkaline, & propre pour arrêter le cours de ventre & les hemorragies comme fait le corail, étant broyée & prise comme lui interieurement. Vertus.

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

ACHANACA.

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

La plante & son fruit sont employez en decoction pour la verole comme le Gayac. Vertus.

ACHILLEA.

Achillea montana, Lugd. Tab.
Achillea montana arthemesiæ tenuifolii facie, Ad. Lob. Icon.
Chrysanthemum Alpinum & Scherianum Jacobeæ affine, J. B.
Jacobæa foliis ferulaceis flore minore, Pit. Tournefort.
Chrysanthemum Alpinum incanum foliis abrotoni multifidis, C. B.

Est une espece de Jacobée ou une plante qui pousse de sa racine beaucoup de feüilles menuës, étroites, ressemblantes à celle de l'Aurône mâle, vertes, ayant une odeur desagréable si on les écrase, & un goût tirant sur l'amer peu agréable; il s'éleve d'entre ces feüilles des tiges à la hauteur d'un pié, revêtuës de petites feuilles, & portant en leurs sommets de fleurs radiées plus grandes que celles de la Camomille vulgaire, jaunes par tout, sans odeur, attachées dans un calice formé en cube, fendu & divisé en plusieurs embryons d'où sortent des semences oblongues garnies d'aigrettes, sa racine est noirâtre & est fibrée, se repandant de tous côtez; elle croît sur les montagnes, elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. *Voy.* Pl. I. fig. 2.

Elle est bonne & beaucoup en usage pour l'asthme & pour les autres maladies du poumon, on se sert de sa feüille & de sa fleur en ptisane, ou bien on la prepare en guise de Thé pour en boire souvent. Vertus.

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

ACONITUM.

Aconitum Lycoctonum luteum majus, Dod.
Aconitum Lycoctonum luteum; C. B.
Aconitum Licoctonum vulgarius, Clus. Hist.
Aconitum foliis platani flore luteo pallescente, J. B. Pit. Tournefort.
Aconitum secundum, Matth.
Luparia, Trag.

En François, *Aconit.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux piez, menuë, ronde, s'inclinant un peu, se divisant ordinairement en plusieurs petits rameaux; ses feüilles sont amples, rondes, decoupées en lanieres, ou en beaucoup de parties; ses fleurs naissent en ses sommets, de couleur jaune pâle, chacune d'elles est à cinq feüilles inegales representant en quelque façon une tête couverte d'un beaume: quand cette

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0031-8

fleur est passée il naît en sa place un fruit à plusieurs graines, membraneuses, disposées en maniere 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.

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

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

Etimologie. *Lycoctonum à λύκος lupus, & κτείνω occido*, parce que cette espece d'Aconit tuë les loups qui en mangent.

ACONTIA.

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

Est une espece 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 *Serpent volant*, parce qu'il saute d'une si grande viteſſe 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 remedes que pour la morsure de la vipere. Il contient beaucoup de sel volatile & d'huile.

Etimologie.

Vertus. Il est propre pour resister au venin, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, pour exciter l'urine; on le prepare comme la vipere.

ACORUS.

Calamus aromat. officin. Voy. Pl. I. fig. 2. *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'aporte de Lithuanie, de Tartarie; il en vient aussi de l'Isle de Java: Elle produit des feüilles longues, étroites, aprochantes de celles de l'Iris & des fruits qui ressemblent au poivre long en figure & en grosseur, mais qui sont un peu plus longs.

Choix. On doit choisir l'*Acorus verus* le plus recent, le mieux nourri, mundé 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.

Vertus. Il est stomachal & cordial, il resiste à la malignité des humeurs, il est aperitif; les parfumeurs s'en servent.

Acorus adulterinus. C. B. glad. lutei flliis. Le faux *Acorus*, qu'on appelle en Latin *Acorus adulterinus* C. B. *seu gladiolus, luteis liliis*, Fuchs, est une espece de glaïeul à fleur jaune, croissant dans les marais & autres lieux aquatiques; on se sert quelquefois de sa racine en Medecine, mais rarement.

Vertus. Elle est attenuante, resolutive, fortifiante, propre pour moderer le cours de ventre & les pertes de sang.

ACUS.

Aiguille d'Aristote. *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 maniere 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, seche & de difficile digestion : il y en a de plusieurs especes qui different en grandeur ; il contient beaucoup d'huile & de sel. Etimologie.

On l'estime aperitif. Vertus.

ADAMAS.

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 Ruolconda dans les Etats 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 atachent une pointe à un petit instrument, & ils s'en servent pour couper leur verre, car on sçait que le diamant coupe le verre. Diamant. Le Diamant coupe le Verre.

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

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 perçat par ses pointes & par sa dureté. Poudre de diamant, poison.

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 fond, c'est une experience que nous a rapporté Monsieur Homberg en l'Academie R. des Sciences.

Adamas ab à privato & δαμάω domo, parceque 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 Broüage, le diamant d'Alençon; *ce dernier naît dans un village* nommé Hertré situé à deux lieuës 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. Diamans faux. Caillou de Medoc. Diamant de Broüage. Diamant d'Alençon.

ADARCE.

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

Elle est déterſive, penetrante, resolutive, propre pour chasser les dartres, la lépre & les autres maladies de la peau, on en mêle dans la graisse, l'on en frote les parties malades. Vertus.

ADIANTUM.

seu CAPILLUS VENERIS OFFICINARUM.

Adiantum, Matth. Fusch, Dod.
Adiantum foliis coriandri. C. B. Pit Tournef.
Adiantum, sive capillus Veneris. J. B.
Capillus Veneris verus. Ger.
En François *Capillaire* ou *Adiante*. Adiante.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un demi pied, & quelquefois d'un pied, menuës, noirâtres, divisées en rameaux très-déliez, où sont attachées beaucoup de petites feüilles, semblables à celles de la Coriandre, presque triangulaires, découpées, molles, tendres, douces au toucher, odorantes, d'un goût assez agreable : Cette plante ne porte point de fleurs ; son fruit, selon les observations de

Mr. Tournefort, naît sur le plis des extrêmitez de ses feüilles, qui aprés s'être alongées, se replient sur elles-mêmes, & couvrent plusieurs capsules spheriques, qui sont collées contre ses mêmes plis, & qui ne peuvent être decouvertes 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 : sa racine est fibreuse, noire ; le Capillaire se trouve souvent entrelassé dans une maniere de gazon mousseux, roux ; il croît aux lieux ombrageux, humides, pierreux, contre les murailles, aux bords des fontaines & des puits. Le meilleur que nous voyons en France, naît au Languedoc vers Montpellier.

Capillaire de Montpellier.

On nous aporte ici de Canadas, du Bresil & de plusieurs autres lieux de l'Amerique, une espece de Capillaire sec, beaucoup plus grand que le nôtre, il est appellé par C. Bauhin, dans son *Prodr. adiantanum fruticosum Brasilianum*, & en François, *Capillaire de Canadas* ; Il croît en la maniere de la fougere ; sa tige est menuë, dure, lisse, de couleur rouge, brune ou purpurine, tirant sur le noir, se divisant en plusieurs branches qui portent de petites feüilles 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, parcequ'il a le plus d'odeur.

Adiant. Fruticos. Brasilian. Capillaire de Canadas.

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

Choix.

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

Vertus.

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

Autres Capillaires.

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 sçavoir au *Filicula*, au *Ceterach* ou *alspenium*, au *Ruta murarir*, & au *Politric*.

Etimologie.

Adiantum ab à privativo, & διαίνω, *humecto*, comme qui diroit une plante qui ne se moüille point. En effet, *l'adiantum* ne se moüille 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 *Venus*, à cause qu'on employe les Capillaires pour adoucir les trenchées des femmes aprés l'accouchement.

ADIANTUM AUREUM.

Adiantum aureum minus, Tab.
Polytrichum apulei aureum, vel 2. Lon.
Politrichum aureum medium, C. B.
Polytricum mobile, vel primum, Trago.
Muscus Capillaris, Dod.
En François, *perce-Mousse*.

Est une petite plante longue environ comme le doigt, portant beaucoup de feüilles presque aussi deliées que des cheveux, de couleur jaunâtre : ses tiges portent en leurs sommitez des petites têtes longuettes ; ses racines sont très menuës, filamenteuses Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre les mousses 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 infuser chau-

dement 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 feüilles de cette Plante ont quelque ressemblance avec les Capillaires, & que leur couleur aproche un peu de celle de l'or. Etimologies.

Muscus capillari; parce que ces feüilles sont mousseuses & deliées presque comme des cheveux.

ADRACHNE.

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

Est une espece d'Arbousier, ou un arbre de grandeur mediocre, dont l'écorce est unie, blanche, luisante, se fendant en Eté 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 instrumens pour les Tisserands.

On estime sa feüille propre pour resister au venin. Vertus.

ÆRUGO.

Ærugo, *seu viride æris*, En François, *verdet* ou *verd de gris*, est une roüillure de cuivre; ou un cuivre penetré & rarefié par le sel acide artareux du vin: pour le faire on stratifie des plaques de cuivre avec le marc du raisin, quand le moust en a été tiré, & on les laisse en maceration jusqu'à ce qu'elles se soient en partie converties en une roüillure verte bleüatre: on la separe avec des coûteaux, & on la forme en pains, on remet le reste du cuivre dans le marc du raisin pour achever de le reduire en verdet. Cette operation est ordinairement l'ouvrage des femmes en Languedoc, en Provence, en Italie, où le marc de raisin a beaucoup de force pour penetrer le cuivre & pour l'empreindre de son sel. *Viride æris.* Verdet. Verd de gris. Vertus.

Il déterge puissamment; il consomme les chairs baveuses, il attenuë, il resout: on ne s'en sert que dans les remedes exterieurs. Vertus.

ÆS.

Æs, *sive cuprum*, *sive Venus*, en François *cuivre*, est un beau metal luisant, resplendissant, de couleur rougeâtre, facile à roüiller, 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 monceaux 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 réfondre 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*. *Cuprum Venus.* Cuivre. Cuivre-vierge. Purification du cuivre. Cuivre de rosette. *Æs polosum.*

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

Il faut choisir l'*æs ustum* en petits morceaux carrez, plats, cassans, de couleur noirâtre en dehors, rouge & brillante en dedans, Choix.

Pomet Droguiſte prétend que le ſel qu'on mêle avec le ſoulfre 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 meſle point.

Vertus. Le cuivre brûlé eſt deterſif, on l'employe dans les emplâtres & dans les onguents, pour manger les chairs baveuſes.

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

Etimologies. *Æs ab æëre*, parce que le cuivre, quand on le bat, frape l'air avec beaucoup de force, & fait un grand bruit & raiſonnement.

Cuprum à Cypro, parce que le premier cuivre a été trouvé dans l'Iſle de Cypre en Sicile.

Venus, parce que les Aſtrologues prétendent que ce metal reçoit des influences de la planette appellée *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 & Argentin ſon petit fils : ils attendoient d'Eſculan les monnoyes de cuivre, & d'Argentin celles d'argent : ils ſuppoſoient qu'Argentin étoit fils d'Eſculan, parce que la monnoye d'argent n'avoit été en uſage parmi eux que beaucoup plus tard que celle du cuivre.

ÆTHIOPIS.

Æthiopis. Phiomitis. *Æthiopis*, Matth, Ang. Dod. | *Æthiopis ſive Phiomitis*, Ad. Lob.
Æthiopis foliis ſinuoſis, C. B. | *Cotonaria quorumdam.*

Eſt une plante qui pouſſe de grandes feüilles larges, molles, blanches lanugineuſes, ſemblables à celles du boüillon blanc, mais plus blanches & plus chargées de laine, ſinueuſes & dentelées en leurs bords, couchées la plûpart en rond par terre. Il s'éleve d'entr'elles une tige quadrangulaire, revêtuë d'une laine rude blanche, & portant des feüilles pareilles à celles d'enbas, mais plus petites. Cette tige ſe diviſe vers le haut en des petits rameaux qui portent des fleurs en gueule, aſſez ſemblables à celles du *Lamium*, de couleur blanche : il leur ſuccede des 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 : Pline dit qu'on l'appelloit de ſon tems Meroïdes, à cauſe qu'elle croiſſoit abondamment dans une Iſle du Nil nommée Meroé : elle contient beaucoup d'huile, & mediocrement de ſel.

Etimologie Meroïdes.

Vertus. On l'eſtime propre pour la goutte ſciatique, pour la pleureſie, elle arrête le crachement du ſang, étant priſe en decoction ; elle eſt vulneraire.

Etimologies. *Æthiopis ab Æthiopia* ; parce que cette plante croît abondamment en Ethiopie.

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

ÆTITES.

Pierre d'Aigle. *Ætites lapis*, en François *Pierre d'Aigle* ; eſt une pierre ordinairement ronde ou ovale, de la groſſeur d'une groſſe noix, & quelque fois 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 ſecouë : on appelle ce noyau *Callimus*.

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.

Voyez Pomet dans 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 fondrieres du Cap S. Vincent

cent en Portugal, & dans les montagnes proche Trevoux en la principauté de Dombes.

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

La quatrieme est blanche cendrée, & elle renferme dans son creux, de l'argile ou de la Marne : elle vient d'Allemagne.

On attribuë 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 tems du travail. D'autres prétendent qu'étant pulverisée, meslée dans quelque onguent ou emplâtre, & appliquée sur la tête, elle soit propre pour l'épilepsie : mais toutes ces qualitez ne sont qu'imaginaires, l'experience ne s'y rapportant point.

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

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

AGARICUS.

Agaricus, Dod. | *Agaricus sive fungus laricis*, C. B. Pit. Tournef.

En François, *Agaric*.

Agaricus, en François *Agaric*, est une excroissance naissant en forme de *fungus* ou de champignon, sur les troncs & sur les plus grosses branches de plusieurs sortes d'arbres, comme sur le larix ou méléze, & 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 presentement du Dauphiné, de la Savoye, des montagnes de Trente. Il y en a de deux especes : un appellé 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. Agaric. *Voy.* Pl. I. fig. 2. Etimologie. Agaric mâle le moins bon.

L'autre agaric appellé femelle, a quelque fois la superficie grise, mais sa substance est rarefiée, legere, friable, blanche, d'un goût tant soit peu doux à l'abord, mais ensuite fort amer, d'un odeur assez forte & penetrante ; c'est le meilleur & celui qu'on employe ; il naît sur le mézéle : il contient beaucoup de soulfre exalté, mêlé de sel essentiel, peu de phlegme & mediocrement de la terre. Agaric femelle le meilleur

Il est purgatif, il évacuë 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 dragme jusqu'à une dragme & demie en infusion. Vertus. Dose.

AGERATUM.

Ageratum purpureum, Lugd.
Ageratum ferratum Alpinum, C. B.
Ageratum purpureum Dalechamp. J. B.
Ageratum ferratum Alpinum glabrum flore purpuracente, Pit. Tournef.

Est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de petites feüilles oblongues, dentelées, éparses sur la terre, d'un goût tirant sur l'amer ; il s'éleve d'entre elles plusieurs petites tiges qui soûtiennent un grand nombre de fleurs purpurines, très-agreables à la vûë & à l'odeur. Chacune de ses fleurs est un tuyau évasé en haut, & coupé en plusieurs parties.

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

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

Etimologie. *Ageratum*, *à γήρας*, *ſenectus*, *& à privativo*, comme qui diroitPlante qui ne vieillit point. Ce nom vient de ce qu'on prétend que la fleur d'une eſpece d'*Ageratum* ſe garde long-tems ſans perdre ſa couleur, ni ſembler vieillir.

AGIAHALID.

Agiahalid Ægyptium, Alpino, *ſeu Lycio affinis Ægyptiaca*, C. B. eſt un arbre, grand comme un Poirier ſauvage, peu rameux, épineux, reſſemblant au Lycium: ſes feüilles ſont faites comme celles du Buis, mais plus larges & plus éloignées les unes des autres: ſes fleurs ſont en petite quantité, blanches, ſemblables à celles de l'hyacinte, mais plus petites Il leur ſuccede de petits fruits noirs, approchant de ceux l'hieble, d'un goût ſtiptique, tirant ſur l'amer. Cet arbre croît en Ethiopie & en Egypte.

Vertus. Ses feüilles ſont aigrelettes & aſtringentes; elles ſont eſtimées bonnes pour faire mourir les vers.

AGNUS.

Agneau. *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 châtre il devient mouton. Il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Doſe. ſes poûmons ſont bons pour les maladies du poûmon, ſon fiel eſt propre pour l'épilepſie. La doſe en eſt depuis deux gouttes juſqu'à huit.

Preſure. La caillette qui ſe trouve au fond de ſon eſtomac, eſt propre pour reſiſter au venin: c'eſt une preſure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait.

Etimologie. *Agnus*, *ex ἁγνὸς caſtus*, comme qui diroit animal chaſte.

AGNUS CASTUS, *ſive*, VITEX.

Vitex, *ſalix amerina*, *Elæagnon*.

Agnus caſtus, Geſn. Hort.
Agnus, *ſive vitex*, Bellon.
Salix amerina, Matth.
Vitex, Trag. Dod.
Vitex foliis anguſtioribus cannabis modo diſpoſitis C. B. Pit. Tournef.
Elæagnon Theophraſti Adv. Lob.
Agnus folio non ſerrato, J. B.
Vitex latiore ſerrato folio, Lob. Icon.

Voy. Pl. I. fig. 7. Eſt un petit abriſſeau qui jette pluſieurs branches longues aſſez déliées, pliantes, difficiles à rompre, couvertes d'une écorce cendrée: ſes feüilles ſont longues, étroites, pointuës, lanugineuſes, diſpoſées comme celles du chanvre: ſes fleurs ſont en épis rougeâtres; ſa ſemence eſt preſque ronde, griſe, groſſe comme le poivre, ayant un goût un peu âcre & aromatique, on l'appelle petit poivre ou poivre ſauvage. Cette plante croît aux lieux rudes, aux bords des torrents & des rivieres aux païs chauds: elle contient beaucoup de ſel & d'huile, peu de phlegme.

Petit poivre, ou poivre ſauvage.

Etimologie. Elle eſt appellée *Agnus caſtus*, parce qu'on pretend qu'elle reprime les ardeurs de Venus: on ſe ſert de ſa feuille, de ſa fleur & principalement de ſa ſemence, pour reſoudre, pour attenuër, pour exciter l'urine & les mois aux femmes; pour amolir les duretez de la ratte, pour chaſſer les vents; on en prend en poudre & en decoction, on l'applique auſſi exterieurement.

Vertus.

Vitex à vico *flecto*, parce que cette plante a des rameaux flexibles comme ceux de l'osier. Etimologies.

Salix amerina, parce que ses feüilles 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 auparavant qu'il fût en maturité; il contient beaucoup de sel essentiel & de phlegme, peu d'huile & de terre, il est employé dans les alimens & dans les remedes.

Il est détersif, astringent, rafraîchissant; il tempere l'âcreté de la bile, il rejouït le cœur. Vertus.

Agresta ab ἀκὶς, acumen, parce que le verjus est rempli de poiates qui piquent la langue quand on en mange. Etimologies.

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

AGRIMONIA.

Agrimonia, seu Eupatorium, J. B. | *Agrimonia officinarum*, Pit. Tournefort.
Eupatorium veterum, sive Agrimonia, C. B. | En François, *aigremoine.*

Est une plante qui pousse de feüilles oblongues, rangées comme par paires sur une côte, molles, veluës, crenelées tout autour, de couleur verte-pâle, d'un goût douçâtre & un peu astringent; il naît entre ces feüilles d'autres feüilles très-petites, mais de la même figure: sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menuë, dure, veluë, de couleur obscure, portant depuis la moitié jusqu'au haut, des petites fleurs jaunes à cinq feüilles disposées en rose. Quand cette fleur est tombée, son calice devient un fruit oblong, heriſſé de pointes vers sa moitié, & renfermant quelques semences longuettes: sa racine est longue, de grosseur mediocre, noirâtre. Cette plante croît le long des chemins, contre les hayes, au bord des prez: elle contient de l'huile, peu de sel essentiel, peu de phlegme.

Elle est detersive & 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. Vertus.

Agrimonia ab ἀκὶς Aemmen, parce que le fruit de l'Aigrimoine est garni de piquans. Etimologies.

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

AGUL.

Agul J. B. | *Genista spartium spinosum foliis Poligoni*, C. B.
Albagi Maurorum, Rauwolf.

Est un petit arbrisseau fort épineux, dont les feüilles sont longuettes & ressemblantes à celles de la Centinode: ses fleurs sont abondantes, de couleur rougeâtre, il leur succede des gousses rouges: sa racine est longue, de couleur purpurine. Cette plante croît en Arabie, en Perse, en Mesopotamie. On trouve le matin sur ses feüilles 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.

Vertus. Les feüilles de cet arbre ſont eſtimées purgatives.

AHOUAI.

Aoüai. Haouvay. *Aboüai Theveti* Cluſ. in Gartz. | *Aüoai*, *Haouvay*.
Arbor Americana foliis pomi fructu triangulo C. B.

Eſt un fruit du Breſil, gros comme une chateigne, 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 feüille eſt longue de deux ou trois pouces, large de deux, toûjours verte ; ſa fleur eſt à une ſeule feüille, formée en entonnoir, découpée en pluſieurs parties : Il s'éleve de ſon calice un piſtile qui devient enſuite le fruit.

Si l'on fait des inciſions à l'écorce de cet arbre, il en ſort une liqueur laiteuſe, d'une odeur d'ail très-mauvaiſe.

Qualité maligne. Ce fruit eſt un poiſon pernicieux.

AIZOON.

Militaris. *Aizoon paluſtre*, J. B. | *Stratiotes aquatica*, Lugd.
Aloe. 4. ſeu paluſtris, C. B. | *Stratiotes potamios*, Dod. Gal.
Stratiotes. ſive militaris Aizoides, Ad. Lob. | *Sedum aquatile*, Dod. fol.

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

Vertus. Elle eſt propre pour rafraîchir & pour épaiſſir les humeurs, exterieurement appliquée.

Etimologie. *Aizoon ab ἀεὶ ζῶον, vivens*, parce que cette plante eſt un *ſupervivum*.

ALABASTRUM.

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

Vertus. Il eſt propre pour amolir les duretez, & pour les reſoudre ; il appaiſe les douleurs de l'eſtomac, étant appliqué deſſus, il abſorbe comme Alkali, l'acreté qui tombe ſur les gencives dans le ſcorbut ; il raffermit les dents en les nettoyant.

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

ALANA.

Tripoli. *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 soûterrains; 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 Orfévres, aux Chaudronniers pour blanchir & polir leurs ouvrages. Pour cet.

La seconde & la moins estimée se tire d'Auvergne proche Rion, elle se divise par feüilles; & elle ne peut servir aux Lapidaires, ni aux Orfévres, ni aux Chaudronniers; on l'employe dans les ménages pour blanchir & éclaircir la batterie de cuisine.

Le Tripoli est detersif & dessicatif, appliqué exterieurement; mais on ne s'en sert guere en Medecine. Vertus.

Quelques-uns tiennent que le tripoli est ce que les anciens appelloient *Samius lapis*. *Samius lapis.*

ALATERNUS.

Alaternus, Clus. Hisp. Pit. Tournef. | *Philica Elatior*, C. B.
Spina bourgi Monspelienſium, J. B. | En François, *Alaterne*.

Est un petit arbrisseau grand à peu prés comme le Troesne, couvert d'une écorce noire & presque semblable à celle du Cerisier: son bois est jaune-passe, ses feüilles sont oblongues par le bout, assez grandes, fermes, armées autour sans ordre de quelques petites épines, ressemblant à celles 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 decoupé en étoile à cinq pointes, de couleur blanche, odorantes, il leur succede des bayes grosses à peu prés 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 côtez 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 feüilles sont détersives, astringentes, rafraichissantes, propres pour les inflammations de la bouche & de la gorge en gargarisme. Vertus.

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

ALAUDA.

Alauda. Galerita. Caſſita.
En François, *Aloüette*.

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

Il y a de deux especes d'Aloüette, une hupée ou crêtée, & une autre qui ne l'est point; cette derniere vole en troupe, & l'on dit que c'est le premier oiseau qui annonce l'Eté, la crêtée 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. Aloüette crêtée. Choix.

Le cœur & le sang de l'Aloüette sont bons pour la colique venteuse, pour la ne- Vertus.

phretique, pour pousser le sable & les phlegmes du rein & de la vessie.

Etimologies. *Alauda ab Alarum insigni agitatione*, parce que l'Alloüette remuë ses aîles avec beaucoup de viteſſe.

Galerita & Cassita, quod apicem cristatum qui pultam 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 Alloüette crêtée.

ALAQUECA.

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

Vertus. Elle est fort estimée pour arrêter le sang, étant appliquée exterieurement.

ALBURNUS.

Albe. Albette. *Alburnus Ausonii*, en François *Albe* ou *Albette*, est un 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 côtez.

Vertus. Il est aperitif étant mangé.

ALCEA.

Alcea vulgaris, J. B. Dod. | *roseo*. C. B. Pit. Tournefort.
Alcea Vulgaris major flore ex rubro- | En François, *Alcée* ou *mauve sauvage*.

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

Vertus. Elle digere, elle amolit, 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 acretez d'urine.

Il y a plusieurs especes d'Alcée, elles ne different toutes d'avec la mauve, qu'en ce que ses feüilles sont découpées profondément.

Etimologie. *Alcea fortè ab* ἀλκὴ, *auxilio.*

ALCEDO.

Alcyon, Martinet, Pêcheur, Oiseau de S. Martin, Drapier. *Alcedo, sive Alcyon*, en François, *Martinet, Pêcheur* ou *oiseau de saint Martin*, ou *Drapier*, est un petit oiseau maritime, gros à peu prés 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 pretend qu'il soit un heureux presage du calme & du beau tems; il contient beaucoup de sel volatil.

Vertus. On fait secher cet oiseau & on le pend au col des enfans pour les preserver de l'Epilepsie: mais il pourroit produire un effet plus assuré, si l'ayant pulverisé l'on en fai-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0042-9

soit prendre tous les jours par la bouche un scrupule dans de l'eau de betoine. Dose.

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 matiere est une bave ou une 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 le font boüillir avec du gingembre & ils le mangent. Nids d'Oiseaux des Indes.

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

Alcedo, ἀλκὸ τῷ ἐν ἁλὶ κύειν *quod in mari pariat illa avis species.* Etimologie. D. De la Duquerie.

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 mediocres, 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 ; sa femelle n'en n'a point : son ventre est ample comme celui de la vache, sa queuë est fort petite, ses jambes sont longues & menuës, 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 souri : cet animal se trouve en Pologne, en Prusse, en Suede, en Norvege, en Canadas ; 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'accés, il s'en delivre en fourrant l'ongle de son pied gauche dans son oreille, c'est pourquoi l'on estime en medecine le pied gauche de derriere, beaucoup plus que le droit : on se sert de son ongle, appellé *ungula alces*, il faut le choisir pesant, compacte, uni, luisant, noir : Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. *Alces.* Elan. Ellend. *Ungula alces.* Choix. Vertus.

On employe l'ongle d'Elan dans les remedes antiepileptiques, qu'on prend interieurement ; 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'Eland sont aussi salûtaires que le pied gauche de derriere, 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 pas en usage.

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

Alce, *grec.* ἀλκὴ, *id est*, *vis & robur*, parce que l'Elan est trés-fort. Elan est un mot allemand qui signifie misere, parce que cet animal est miserable de toutes manieres, tant à cause du haut mal où il tombe fort souvent, que parce qu'il n'habite que les bois les plus deserts & les lieux les plus sauvages, où il ne trouve guere de quoi se rassasier. Etimologie.

ALCHIMILLA.

Alchimilla, Dod.
Alchimilla vulgaris, C. B. Clus. Hist. Pit. Tournef.
Pes leonis, Brunf. Fuchs. Lon.
Stellaria, Matth. Cast. Lud.
Leontopodium, Brunf.
Pes leonis sive Achimilla, J. B.
Parta leonis officini.
Planta leonis, Dod.
Psiadum, Dioscor.
Drosera & Drosium, Cord. in Hist. *Drosium.*
Stella herba Italis, Gesn. Hort.

En François, *Pied de lion.*

Voy Pl. 5. fig. 1.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles attachées à des longues queuës veluës, courbées ou souvent couchées par terre : ces feuilles sont presque semblables à celles de la mauve : mais plus fermes, plus crepées & plus blanches, dentelées, partagées chacunes en huit ou neuf quartiers ou angles : il s'éleve du milieu de la plante des tiges à la hauteur d'environ un pied, menuës, rondes, veluës, 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 menuës, rondes, jaunes, contenuës une à une, ou deux à deux, ou trois à trois dans des capsules qui ont servi de calice aux fleurs ; sa 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, mediocrement de sel.

Vertus.

Elle est vulneraire, détersive, astringente consolidante, elle arrête le sang, on s'en sert en decoction pour les ulceres du poumon, pour la phtisie ; on l'employe aussi exterieurement pour les ulceres.

Achimilla, parce que les Alchimistes vantent beaucoup les qualitez de cette plante.

Etimologie.

Leontopodium ex λεων *leo*, *&* πους *pes* ; comme qui diroit pied de lion, parce qu'on a trouvé en la feüille de cette plante une figure aprochante de celle du pied d'un lion.

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

ALCYONIUM.

Ecume de Mer. Merde de Cormarin.

Alcyonium, *halcioneum*, en François, *écume de mer*, ou *merde de Cormarin*, est une maniere de plante spongieuse qui se trouve dans la mer ou sur les rivieres, ou plûtôt une écume de mer qui s'est rendurcie par la chaleur du Soleil, & qui a pris diverses figures & couleurs : Dioscoride en décrit de cinq especes.

Alcyonium durum.

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

Favago Australis.

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

Milesium. Alcyonium Vermiculare.

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

Alcyonium molle.

La quatriéme, appellée, *Alcionium molle*, est legere, molle, ressemblante à de la laine grasse.

La cinquiéme, appellée *Alcyonium foraminosum*, a la figure d'un champignon, douce au toucher exterieurement, acre au goût : mais rude en dedans, & poreuse à peu prés 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.

vertus.

La premiere & la seconde espece sont propres pour les ereſipelles, les dartres, la gratelle, la lepre, & les autres demangeaisons du cuir, pour effacer les taches du visage, étant appliquées exterieurement ou en poudre ou en decoction.

La troisiéme est estimée bonne pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein & de la vessie, pour lever les obstructions de la 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, delayée dans un peu de vin.

La quatriéme est resolutive.

La

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

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

A L G A.

Alga, en François *Algue*, eſt un genre de plante qui naît dans les eaux. Il y en a de beaucoup d'eſpeces; la plûpart jettent des feüilles reſſemblantes à celles du Gramen, d'autres à des cheveux. Je décrirai l'Alga le plus commun. Algue.

Alga anguſtifolia vitriariorum, C. B. Pit. Tournef. | *Fucus marinus primus*, Ang. *Alga marina*, Lob. Icon. Fucus marinus.

En François, Algue.

Eſt une plante marine, dont les feüilles 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 courroyes ou aiguillettes. Cette plante croît en grande quantité le long des bords de la Mer Mediterranée & ailleurs. Les Payſans la font ſecher; & 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 de verre comme avec le Kali; car elle contient beaucoup de ſel. Elle eſt aperitive, vulneraire, deſſicative; on tient qu'elle tuë les puces & les punaiſes. Vertus. Etimologie. D. de la Daquerie.

Alga quod natanti vel ſubmerſo alligari ſoleat

A L I S M A.

Aliſma Matth. *ſeu plantago montana ejuſdem.* | *Doronicum plantaginis folio*, C. B. Pit. Tournef.

Doronicum folio ferè plantaginis oblongo! J. B. | *Doronicum minus officinarum*, Lob. Icon.

En François, Plantain des montagnes.

Eſt la quatriéme eſpece de Doronique, ou une plante qui jette de ſa racine pluſieurs feüilles reſſemblantes à celles du plantain, nerveuſes, groſſetes, veluës, ſe repandant à terre. Il ſort de leur milieu une tige qui croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, veluë, portant des feüilles beaucoup plus petites que celles d'en bas, & en ſa ſommité une fleur jaune radiée, ſemblable à celle de la Doronique ordinaire, mais plus grande. Sa ſemence eſt longuette, garnie d'une aigrette, acre, odorante. Sa racine eſt rougeâtre, entourée de filaments longs comme celle 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.

A L K E K E N G I.

Alkekengi, Lon. | *Solanum halicacabum vulgare*, J. B. Alkekenge.
Alkekengi officinarum, Pit. Tournef. | *Halicacabum veſicarium*, Cam.
Solanum veſicarium. C. B. Pit. Tourn. | *Saxifraga rubra*, & 4. Bruns.

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, menuës, rondes, rougeâtres, se divisant en plusieurs petits rameaux. Ses feüilles sont faites comme celles de la Morelle, mais plus grandes : ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenuës chacune par un calice fait en godet. Lorsque la fleur est tombée, ce calice se dilate en une vessie membraneuse, grosse comme une noix mediocre, verdâtre au commencement, mais rougissant à mesure qu'elle meurit. Elle renferme un fruit, moû, 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 menuë, blanche, rampante dans la terre. Cette plante croît dans les vignobles & aux lieux ombrageux. On a toûjours placé les Alkekenges entre les especes de *Solanum* ; mais *M. Tournefort* a trouvé à propos d'en faire un genre separé, seulement à cause des vessies qu'elles portent.

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

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

Alkekengi est un nom Arabe.

Etimologie. *Halicacabum ab ἅλς, mare, & κάκαβος 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 espece de bierre qu'on prépare en Angleterre, elle est claire, transparente, jaunâtre, piquante au goût, plus agreable à la vûë & au goût qu'aucune autre bierre, mais elle donne un picottement dans le nez & dans la bouche de ceux qui en boivent, à peu prés comme fait la moûtarde : on dit communement, 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 *Stoxius* dans un traité qu'il a fait sur la biere, 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 bierre du lierre terrestre, afin de la faire dépurer en peu de tems.

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 & trés-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 encore 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 ennyvre quand on en boit beaucoup, mais l'yvresse excitée par cette boisson est plus guaye & passe plus vîte que celle qui a été excitée par la bierre, la raison en est qu'elle est moins chargée de parties grossieres.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0046-3

Elle est incisive, penetrante & aperitive. Vertus.

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

ALLIARIA.

Alliaria, Dod. Trag.
Alliastrum, Gesn. Hort.
Alliaris, Dod.
En François, *Alliaire*, ou *herbe des aulx*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menuës, un peu veluës : ses feüilles sont larges, pointuës, 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 sommitez, petites, blanches, composées de quatre feuilles & de filamens jaunâtres, il leur succede de petites gousses longuettes, anguleuses, lesquelles contiennent des semences oblongues, menuës, noires. Sa racine est longue, menuë, 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, attenuante, deterſive : elle excite l'urine ; elle est propre pour resister au venin, contre la morsure des serpens, pour la dissenterie, pour fortifier l'estomac, pour abbattre les vapeurs histeriques : on s'en sert en décoction. Herbe aux aulx. Vertus.

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

ALLIUM.

Allium, Brunf. Trag. Dod.
Allium sativum, C. B. Pit. Tournef.
Allium hortense, Fusch.
Allium vulgare & sativum, J. B.
Allium sativum multifidum, Cord. Hist.

En François, *Ail*.

Est une plante dont les feuilles sont longues & differentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne sont point fistuleuses, mais approchantes en figure, de celles du gramen ; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, ronde, unie, portant en son sommet une grosse tête spherique, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle se rompant par la maturité, laisse paroître des fleurs disposées comme en bouquet, & composées chacune de six feüilles 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 presque rondes ; sa racine est une bulbe presque ronde, composée de quelques tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin, lesquelles enveloppent plusieurs tubercules charnus, oblongs, pointus, d'une odeur forte, & d'un goût âcre : on appelle vulgairement ces tubercules *côtes* ou *gousses 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 païs chauds. On se sert en Medecine du fruit & de la racine de l'ail. Ils contiennent beaucoup de sel volatil, acide, piquant, mediocrement d'huile & de phlegme. Côtes ou gousses d'ail.

Ils sont incisifs, attenuans, 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 resistent au mauvais air étant pris interieurement. On les employe aussi exterieurement : car étant pilez on les applique aux poings dans le tems du frisson, ou au commencement de l'accès d'une fievre intermittente ; ils sont Vertus.

bons auſſi pour conſumer les cors des piez, étant écraſez & appliquez 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.

Roquemboles, ou Echalottes d'Eſpagne.

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

ALNUS.

Alnus, Brunf. Trag. Matth. Dod.
Alnus vulgaris, Cluſ. Hiſt. J. B.
Alnus rotundifolia glutinoſa viridis, C. B. Pit. Tournefort.
Amedanus, Creſcentio.

En François, *Aune*.

Bois d'aune & ſes uſages.

Eſt un arbre de groſſeur mediocre, droit; ſon tronc, eſt couvert d'une écorce raboteuſe, fragile, noirâtre; ſon bois eſt moû, pliant, rougeâtre, leger, ſe corrompant aſſez aiſément ſur la terre, mais étant comme incorruptible dans l'eau; d'où vient que l'on s'en ſert preferablement 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, acompagné d'aſtriction; ſes feüilles reſſemblent à celle du Condrier, mais elles ſont plus rondes, dentelées autour, vertes, luiſantes, viſqueuſes: ſes chatons ſont compoſez de pluſieurs pelotons de fleurs attachées à un filet, chaque fleur eſt à quatre feüilles, mais ces fleurs ne laiſſent rien aprés 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'écailles, & elles laiſſent voir dans des 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.

Ecorce d'aune, & ſes uſages. Vertus.

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

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

Etimologie. M. de la Duquerie.

Alnus quod amne alatur.

ALOÉ.

Aloës. Voy. Pl. I. fig. 6.

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

L'eſpece la plus ordinaire eſt appellée,

Aloé americana J. B. Pit. Tournefort. Dod. *Pempt.*
Aloé vulgaris, C. B.

Ses feüilles ſortent de ſa racine longues, larges, fort épaiſſes, charnuës, fermes, crénelées, piquantes par leurs bords, trenchantes, graſſes, pleines de ſuc: il s'éleve de leur milieu une groſſe tige qui ſoûtient en ſa ſommité des fleurs blanches découpées profondement en ſix parties; il leur ſuccede des fruits oblongs & comme cilindri-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0048-4

ques, 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 ont 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 ſa tige s'élevoit tout 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 vû fleurir des Aloës ſans qu'il ſe ſoit fait aucun bruit: on peut dire que ce qui n'eſt point arrivé ſous notre climat temperé, peut arriver en des eſpeces de grands Aloës ſous des climats chauds; mais nous n'avons pas aſſez d'apparences ni des preuves touchant ce prétendu fait pour y ajoûter foy.

Diviſion de l'Aloës, Aloës ſuccotrin.

On diviſe l'Aloës en trois eſpeces; en Aloës ſucotrin, en Aloës hepatique, & en Aloës cabalin.

Le premier eſt appellé en latin, *Aloes Soccotorina, vel Sucotrina*, parce qu'on en tiroit autrefois beaucoup de l'Iſle de Soccotra, c'eſt le plus beau & le meilleur de tous; il eſt net, de couleur noire ou brune, luiſante en dehors, citrine en dedans, friable, reſineux, aſſez leger, fort amer au goût, d'une odeur deſagréable, devenant jaune quand on le pulveriſe; on le tire par des inciſions qu'on fait à la plante, en une liqueur laquelle on met épaiſſir au Soleil.

Aloës hepatica.

Le ſecond eſt appellé en Latin *Aloës hepatica*, à cauſe qu'étant rompu, il a la couleur du foye, il ne differe 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.

Aloës cabalina.

Le troiſieme eſt appellé en Latin, *Aloes 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 épaiſſir 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.

Vertus.

Il eſt fort purgatif, il rarefie le ſang, il excite le mois aux femmes & les hémorrhoïdes, il purge l'eſtomach en le fortifiant, pourvû qu'on le prenne en mangeant; car ſi on le met dans un ſtomach vuide, il y cauſe beaucoup de tranchées, & il purge peu, il eſt propre pour tuer les vers & pour les purger; il déterge, il deſſeche, il conſolide les playes, & il attenuë & diſſout les humeurs pituiteuſes & gypſeuſes; il reſiſte à la corruption étant appliqué exterieurement.

Etimologie

Aloes ex ἅλς, *mare*, parce que cette plante croît proche des bords de la mer.

ALOSA.

Clupea. Aloſe.

Aloſa ſive clupea, en François *Aloſe*, eſt un poiſſon de mer qui paſſe ſouvent dans les rivieres; 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 ſes yeux un os ou une écaille de chaque côté, luiſante & reſplendiſſante; ſa langue eſt noirâtre, ſon dos eſt de couleur blanche, jaunâtre, ſes côtez & ſon ventre ſont argentins. Ce poiſſon aime le ſel, il eſt delicieux à manger; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Quand l'Aloſe n'eſt pas bien fraîche, elle a un goût un peu âcre qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

Os pierreux.

On trouve dans la tête de l'Aloſe un os pierreux, qui eſt aperitif & propre pour

la pierre, pour la gravelle, pour abſorber les acides, car il eſt aixali.

eux de l'Aloſe. L'Eſtomac de l'Aloſe deſſeché & reduit en poudre eſt propre pour fortifier l'eſtomac, étant pris par la bouche.

Vertus.

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

ALSINE.

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

Alſine media, C. B. Pit. Tournef.
Alſine major, Fuſch.
Alſine minor, Dod.
Alſine vulgaris, ſive morſus gallinæ. J.B.
Morſus gallinæ primum genus, Trag.
Hippia minor, Cord. Hiſt.

Elle pouſſe pluſieurs petites tiges menuës, rondes, noüées, rameuſes, ſe couchant & s'étendant à terre; ſes feüilles ſont petites, oblongues, oppoſées deux à deux le long des tiges; ſes fleurs ſont petites à pluſieurs feüilles, diſpoſées en roſe, blanches, ſoûtenuës par un calice à cinq feüilles; quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un petit fruit membraneux, qui renferme des ſemences menuës, preſque rondes, rougeâtres ou brunes; ſa racine eſt menuë, fibrée: 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.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, adouciſſante, épaiſſiſſante, elle arrête les flux d'hémorroïdes & elle en appaiſe les douleurs, étant priſe en décoction & appliquée exterieurement.

Etimologie. *Alſine ab* ἄλσος, *lucus*, parce que cette plante aime les petits bois épais & les autres lieux ombrageux.

Morſus gallinæ, parce que les poules en ſont friandes.

ALTHÆA.

Althæa, Brunf. Matth.
Althæa vulgaris, Camer.
Althæa, ſive biſmalva, J. B.
Mauve viſcum. *Althæa ibiſcus*, Dod.
Althæa Dioſcoridis & Plinii, C. B.
Malva ſylveſtris prima, Cæſ.
Ibiſcus, Lugd. Caſt.
Biſmalva, Ger.
Malva, ſive Malva viſcus, Ang.
Malva paluſtris, Geſn. 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, veluës ou lanugineuſes, creuſes en dedans; ſes feüilles ſont faites comme celles de la mauve ordinaire, mais plus longues, plus épaiſſes, pointuës, dentelées autour, molaſſes, cotoneuſes, 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 paſtile, 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 blanches en dedans: elle croît aux lieux humides: elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel; il y en a de pluſieurs eſpeces.

Vertus. Elle eſt émolliente, humectante, adouciſſante, pectorale, aperitive, propre pour les maladies des reins, de la veſſie, pour la toux, pour les acretez qui deſcendent de

la poitrine, pour les ardeurs d'urine, pour la colique néphretique.

Althaa, *ab* ἀλτμαιν, *mederi*, parce que cette plante est propre à soulager plusieurs sortes de maladies. Etimologies.

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

ALUCO.

Aluco, Bellon. Aldrou. Jonst. Est une espece de hibou ou un oiseau de rapine nocturne, dont il y a de differentes 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 enfoncez 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 dessecché, pulverisé & pris par la bouche; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules; son cerveau est propre pour aglutiner les playes. Vertus. Dose.

ALUMEN.

Alumen, En François, *Alun*, est un sel acide mineral tiré d'une espece de pierre dure de differentes grosseurs & couleurs, qui se trouve dans des carrieres en France, en Italie, en Angleterre: on calcine cette pierre, puis on la met dans des fossez 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. Alun.

Alumen ab ἁλυς *salsugo*, *saumure*, parce que l'alun étant dissous dans une liqueur, a un goût aprochant de celui de la saumure. Etimologie.

L'alun de Rome ou de Civitavechia, appellé en latin *Alumen Romanum*, est un sel en pierres de grosseur mediocre, rougeâtres, transparentes en dedans, d'un goût acide styptique; on l'employe exterieurement, 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 dessecher ou calciner sur le feu pour le priver de son phlegme; puis on l'appelle *alumen ustum*; & en François *alun brulé*, il est escharotique: on s'en sert pour consumer les chairs baveuses, & les excroissances, pour ouvrir les chancres. *Alumen Romanum.* Vertus. *Alumen ustum.* Alun brulé. Vertus.

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 cristal, lesquelles on apporte d'Angleterre; cet alun a les qualitez du precedent; 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. *Alumen rupeum.* Alun de Roche. Alun de glace. Alun d'Angleterre.

L'alun de sucre appellé 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 consistence 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 succarinum* Alun de sucre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0051-9

Alumen catinum, eſt la ſoude ou le 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 deſſecher dans un plat ou dans une écuelle.

Alumen catinum. Etimologie.

ALUMEN PLUMEUM VERUM.

Alumen plumeum.
Alumen trichites, Dioſc. Plinii.
Alumen ſciſſile;
Flos Aluminis.

En François, *Alun de plume.*

Phy. Pl. II. fig. 2.

¶ Eſt un ſel mineral formé en petite plante haute de deux ou trois poulces, compoſée d'un grand nombre de beaux filamens droits, trés-blancs, criſtallins, reſplendiſſans, 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 ſa plante. Cet alun ſe trouve en Egypte, en Macedoine, aux Iſles de Sardaigne, & de Melo; ſon origine vient d'une liqueur blanche, liteuſe & aluminеuſe de la terre, qui ſe trouvant naturellement ramaſſée en certains lieux commodes ou bien diſpoſez, s'y congele peu à peu, s'y cryſtaliſe, & s'y éleve, de maniere qu'elle paroît plûtôt une vegetation qu'une cryſtalyſation. Ce veritable Alun de plume ſe fond dans la bouche, & a un goût doux & aſtringent, approchant de celui du ſel de Saturne, mais moins fort.

Vertus.

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

Cet Alun de plume eſt le veritable; mais il eſt trés-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 Negrepont, il ne diſſout point dans l'eau comme fait le veritable 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 reflechi par le miroir ardent qui ſoit capable de le mettre en fuſion : Quelques chymiſtes le font ſervir de méche pour les feux de lampe, mais cette méche 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.

Etimologie.

Alumen plumeum, 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 veritable 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.

ALYSSON.

Alyſſon in cavum montanum luteum, P. Tournefort. *ſive Thalſpi montanum luteum*, J. B. eſt une plante dont les feüilles ſont oblongues, blanches principalement en bas, rudes au toucher, ſes tiges s'élevent preſque à la hauteur d'un pied, cendrées, garnies de beaucoup de fleurs à quatre feüilles, diſpoſées en croix, d'une belle couleur

jaune;

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 menuës, rondes ; ſa racine eſt longue, ligneuſe, ſe diviſant & s'étendant beaucoup ; elle croît aux lieux montagneux.

Elle eſt eſtimée aperitive & propre contre la rage. Vertus.

Alyſſon, *ex* ἀλύω *rabie afficior*, parce que cette Plante eſt eſtimée bonne contre la rage. Etimologie.

AMARANTHUS.

Amaranthus, Matth. *parvus*, Cam.
Amaranthus vulgaris, Tab.
Amaranthus Plinii minor, Eid.
Amaranthus communis minor, Geſ. Hort. Col.
Amaranthus ſpicatus, Eyſt.
Flos amoris, Germ.
Amaranthus purpureus, Fuſch. Tur.
Amaranthus ſimplici panicula, C. B.
Amaranthus anguſtifolius, Lugd.
Circæa, Trag.

En François, *Amarante*, ou *paſſe-velours*, ou *fleur de jalouſie*. Paſſevelours. Fleur de jalouſie.

Eſt une plante belle & réjoüiſſante à la vûë, elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, de couleur approchante du purpurin ; ſes feüilles ſont faites comme celles de la blette, mais plus pointuës & 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 boëte, & s'ouvrant en travers comme une boëte à ſavonettes : ce fruit renferme des 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, rafraîchiſſante, aglutinante, propre pour arrêter ou moderer les pertes de ſang priſe en décoction ; mais on ne s'en ſert gueres en Medecine. Vertus.

Amaranthus vient des mots grecs ἄνθος *fleur*, & μαραίνω, *je me flétris* & de la particule privative *a*, comme qui diroit une fleur qui ne ſe flétrit point. Etimologie.

AMBARE.

Ambare Indica, Garc. Acoſt. 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 âpre ; mais en meuriſſant il acquiert une couleur jaune, une odeur agreable & un goût aigrelet, plaiſant, il eſt rempli d'une moëlle cartilagineuſe & dure, entretiſſuë de pluſieurs petites nervûres, on le confit avec du ſel & du vinaigre.

Il excite l'appetit, il precipite la bile. Vertus.

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

AMBIA.

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.

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

AMBRA.

Ambra cineritia. | *Ambra griſea.* *Ambrarum griſeum.* | *Ambra cineritia.* En François, *Ambre gris.*

Ambre gris. Eſt une matiere precieuſe, ſeche, preſque auſſi dure que de la pierre, legere, opaque, griſe, odorante, qui ſe trouve en morceaux de differentes groſſeurs, flottant ſur les eaux en divers endroits de l'Ocean, comme vers les côtes de Moſcovie & de Ruſſie, & particulierement aux rivages de la mer Indienne; il y en a des pieces d'une groſſeur prodigieuſe, & l'on dit qu'en l'année 1694. on en porta une en Irlande qui peſoit 182. livres.

Groſſes pieces d'Ambre.

Diverſes opinions ſur l'origine & ſur la nature de l'Ambre gris. Les Naturaliſtes ont été fort partagez ſur l'origine & la nature de l'Ambre gris; les uns veulent que ce ſoit une écume de la mer qui a été deſſechée & 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 beaume 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 croyent que c'eſt un bitume ou une graiſſe de la terre, qui ayant été liquefiée par des feux ſoûterrains ou par le Soleil, a coulé dans la mer, où elle s'eſt perfectionnée inſenſiblement: les autres, que c'eſt un amas des excremens de pluſieurs oiſeaux qui vivent d'herbes odoriferantes dans les Iſles Maldives. Mais l'opinion la plus vrai-ſemblable & la mieux reçûë 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 des grands rochers, qui ſont aux bords de la mer des Indes: que ces rayons demeurant long-tems expoſez 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 reduits en ambre gris tel que nous le voyons.

Ce ſentiment eſt confirmé par pluſieurs experiences. Premierement, quelques-uns aſſurent avoir vû une piece d'Ambre gris qui étoit moitié ambre & moitié cire, parce qu'elle n'avoit pas reçû toute la coction requiſe pour être perfectionnée.

En ſecond lieu on a pêché quelquefois de groſſes pieces 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 entiere perfection.

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

Choix. On doit choiſir l'ambre gris, bien net, bien ſec, leger, marqueté 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 pulveriſé & mêlé avec d'autres drogues, ſes principes ſe rarefient & s'étendent enſorte qu'il répand une odeur très-ſuave, très-douce & très-agréable: on le nomme *Ambra cineritia*, parce qu'il a une couleur de cendres.

Vertus. Doſe. Il fortifie le cerveau, le cœur, l'eſtomac, il excite de la joye, il provoque la ſemence, il reſiſte 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.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0054-7 DFG

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

On trouve encore un ambre noir qui n'eſt point en uſage en Medecine, mais qui eſt employé par les Parfumeurs. Ambre noir.

Ambra eſt un nom Arabe, on l'appelle en Grec ἄμβρα. Etimologie.

AMBROSIA.

Ambroſia, Dod. Pit. Tournef.
Ambroſia ſativa hortenſis, Lob.
Ambroſia maritima, C. B.
Ambroſia quibuſdam, J. B.
conyza Hippocratis, Ang.
Arthemiſia monoclonos, Eid.
Herba vinoſa, Geſn.
En françois, *Ambroiſie.*

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 : ſes feuilles ſont découpées comme celles de l'abſinthe, blanchâtres : ſes fleurs ſont rangées le long des rameaux ; chacune d'elles eſt un bouquet à pluſieurs fleurons jaunâtres, qui ne laiſſent aucune ſemence aprés eux : ſes fruits naiſſent ſur les mêmes pieds des fleurs ; mais ſeparément ; ils ont la figure d'une maſſe d'armes, & ils renferment chacun une ſemence oblongue, noirâtre : ſa racine eſt longue comme la main, ligneuſe, menuë. Toute la plante rend une odeur ſuave & un goût aromatique un peu amer, mais agréable. On cultive cette plante dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile exaltée, peu de ſel & de phlegme.

Elle réjoüit le cœur & le cerveau ; elle arrête les fluxions, elle reſout, elle fortifie ; on s'en ſert interieurement & exterieurement. Vertus.

Ambroſia ἀπὸ βρότου, *cibus & θεὸς Deus* : comme qui diroit viande des Dieux ; car on croyoit autrefois que les Dieux ſe nourriſſoient d'ambroiſie. Etimologie.

AMETHYSTUS.

Amethyſtus, en François *Ametiſte*, 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 pretend qu'elle empêche l'yvreſſe, étant portée au doigt, ou broyée & priſe par la bouche : mais ces vertus ſont imaginaires. Ametiſte.

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

Amethyſtus ab a privato & μέθη vinum aut ebrietas ; parceque cette pierre, dit-on, empêche qu'on ne s'enyvre. Etimologie.

AMIANTUS.

Amiantus. Aſbeſton. Aſbeſtes lapis, En François *Amiante*, eſt une pierre ou une matiere minerale, eſpêce 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 differentes : 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 noirâtre, dure, mais s'étendant ſous le marteau. *Aſbeſton. Aſbeſtes. Voy.* Pl. II. fig. 3. Lin incombuſtible

Les Anciens filoient l'Amiante, & en faiſoient des toiles incombuſtibles, qui entr'autres uſages, ſervoient à enveloper les corps morts qu'on vouloit brûler pour en

conserver les cendres ; les corps brûloient, & la toile demeuroit entiere. L'Amiante se trouve vers les Pyrenées dans des carrieres.

Si par curiosité on la met au feu, ses filaments les plus deliez se gresilleront & se fondront, mais le feu ordinaire ne fera aucune impression dans le reste de la matiere, il faut une chaleur plus forte pour la penetrer : 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 roüie dans de l'eau comme le chanvre, on en retire une espece de filace longue, douce au toucher, encore plus belle & plus blanche qu'auparavant, & qui resiste au feu.

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

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

Amianthus, *Grac* ἀμίαντος, *ab a privato & μιαίνω contamino* ; parce que cette pierre n'est point alterée par le feu.

Etimologie. *Asbestum*, *Asbestes*, id est, *inextinguibilis ab a privato* & σβέννυμι *extinguo*, parce que cette matiere demeure dans le feu comme éteinte & ne s'enflammant point.

AMMI.

Semen Ammeos. Voy. Pl. I. fig. 12. *Ammioselium.* *Ammi*, *vel semen ammeos*, est une semence menuë presque ronde, ressemblante à des grains de sable, grise, brune, de goût & d'odeur aromatique, approchante 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, appellée *Ammioselium*, Tab. *seu ammi vulgare*, Dod. Ses feüilles 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 ; sa racine est grossette : on en cultive en France, mais la semence qui en vient n'est pas si bonne que celle de Candie.

Choix. 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.

Vertus. Elle est incisive, apperitive, *histerique*, carminative, cephalique ; elle resiste au venin : c'est une des quatre petites semences chaudes.

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

AMMITES.

Ammonites. *Ammites*, *sive Ammonites*, est une pierre sablonneuse qui se trouve de differentes grosseurs, car il y en a qui sont du moins aussi grosses que des noix, d'autres comme des pois, d'autres comme des orobes, d'autres comme des semences de pavot ou du 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 appellées par quelques-uns *Bezoard mineral*, parce qu'elles sont formées par écailles ou petites lamines comme le Bezoard, & qu'elles sont de la même couleur luisante, ou un peu plus rougeâtres ; elles naissent sur les montagnes, proche de Berne en Suisse : elles se remettent facilement en sable dont elles sont composées.

Cenchrites. Meconites. Bezoard mineral.

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

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0056-8

AMMOCHRYSUS.

Ammochrysus, est une pierre quelquefois assez dure, mais qui ordinairement se pulverise entre les doigts comme en sable ; sa couleur est tantôt rouge, tantôt jaune, entremelée de pailletes 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 Boheme & en plusieurs autres lieux : elle ne sert que pour mettre sur l'écriture.

Ammochrysus ex ἄμμος arena, & χρυσὸς aurum, comme qui diroit, sable d'or. Etimologie.

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 desagreable, approchante de celle du galbanum, d'un goût tirant sur l'amer ; elle découle en larmes blanches des branches & de la racine, incisées d'une espece de ferule, appellée en Latin *ferula ammonifera*, qui croît abondamment dans les sables de la Lybie, & principalement aux environs du lieu, où étoit autrefois le Temple & l'Oracle de Jupiter Ammon ; quelques-uns appellent cette plante *metopion*, *ἀ μετὰ trans & ὀπὴ foramen*, à cause quelle est fort poreuse. *Gummi hammoniacum*, *Gutta Ammoniaca*. Gomme ammoniac. *Ferula ammonifera*. *Metopion*. Etimologie.

La meilleure gomme ammoniac est en belles larmes nettes, figurées comme celles de l'Oliban, seches, blanches, cassantes, s'amolissant au feu, se reduisant facilement en poudre blanche, d'un gout un peu amer, d'une odeur desagreable. Choix.

On en vend aussi chez les Droguistes, en masse, mais elle est chargée de beaucoup de graines de l'arbre & d'autres impuretez. 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 & volatil. peu de phlegme & de terre.

Elle amolit, elle attenuë, elle digere, elle resout, elle est apperitive, elle est propre pour les duretés de la rate, du foye, *du mesentere ; elle leve les obstructions* ; elle excite les mois aux femmes ; on l'employe exterieurement ou interieurement. Vertus.

Ammoniacum ab ἄμμος, arena ; parceque l'arbre d'où découle cette gomme ; croît dans les sables. Etimologie.

AMOMUM.

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 quarrez, joints ensemble en rond, mais neanmoins separez par des petites membranes fort minces, d'un goût âcre & mordicant, d'une odeur fort penetrante. Cette coque n'a point de queuë, mais elle est jointe & comme collée avec *plusieurs autres, contre 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 croit à un arbrisseau dont le bois est tortu, rougeâtre, odorant, les feuilles longuettes, étroites, les fleurs blanches. Amome en grappe. *Voy.* pl. I. fig. 2. Choix.

On doit choisir l'Amome le plus recent, le plus gros, assez pesant & rempli de grains biens nourris, de couleur purpurine, odorans, âcres au goût ; il en faut separer 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 digere, il resiste au venin, il chasse les vents, il fortifie l'estomac, il donne de l'appetit & de la vigueur, il provoque les mois aux femmes. Vertus.

Ammomum quasi ἄμωμος, seu irreprehensibilis & præstans Etimologies.

Duquerie. Toutes les fois qu'on voit dans les Receptes *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*, Ges. Hort. C'est un petit fruit noir, ou une espece de groseille grosse comme les grains de geniévre, qui croit à un groselier appellé *grossularia non spinosa fructu nigro*, C. B. *sive ribes nigrum*. Dod. Il n'est point en usage en Medecine.

Amomum falsum, Pseudoamomum.

Grossularia non spinosa fructu nigro.

Ribes nigrum.

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

Amomum Plinii.

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.

Amomi Anglor.

Poivre de la Jamaïque.

Le petit fruit que les Hollandois & les Portugais appellent *Amomum*, & les François *Poivre de Thevet*, 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 *gyrofle*, un peu âcre & aromatique. Il a aussi la vertu du gyrofle. On n'y trouve pas toûjours sa petite couronne attachée, car elle s'en separe aisement pendant le transport.

Poivre de Thevet.

Petit Gyrofle rond.

Amomum quorumdã odore caryophylli.

Quelques-uns l'appellent petit gyrofle 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 quorumdam odore caryophili.* Il croit dans les Indes.

AMPELITIS.

Pharmacitis.

Terre ampélite.

Pierre noire.

Ampelitis, sive Pharmacitis, en François, *Terre ampelite*, ou *pierre noire*, est une terre fort bitumeuse, noire comme du jays, se separant par écailles, & se reduisant facilement en poudre, on la tire d'une carriere 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 pulverise *d'elle-même*, & l'on en tire du salpêtre.

Vertus.

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

Terre à vigne.

Quelques-uns l'appellent terre à vigne, parce qu'étant dans les vignobles, elle tuë les vers qui monteroient aux vignes.

Etimologie.

On l'appelle *Pharmacitis à* φάρμακον, *medicamentum*, parce qu'elle sert de remede.

AMPHISBÆNA.

Amphycephalos.

Amphysbæna vel Amphicephalos Æliani, Nicand. Plin. Jonst. est une espece de serpent menu, long d'environ un pied & demi, *ayant la queuë 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 joüës sont si grosses, qu'elles cachent ses yeux ; ce qui le fait croire aveugle. On le trouve *en l'Isle de Lemnos* ; sa morsure est dangereuse, on y doit faire les mêmes remedes, qu'à celle de la vipere. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

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

Etimologies.

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

Amphicephalos ex ἀμφὶς *utrinque*, & κεφαλὴ, *caput* ; parce qu'on a crû qu'il avoit une tête à chaque bout.

AMURCA.

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

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

Amurca vient du mot Grec ἀμόργη qui signifie la même chose. Etimologie.

AMYGDALA.

Amygdala, en François, *Amande*, est le fruit d'un arbre appellé en Latin *Amygdalus*, & en François *Amandier*, qu'on cultive dans les jardins. Ses feüilles sont longues, étroites, pointuës, d'un goût amer agréable. Elles ressemblent si bien aux feüilles du Pêcher, qu'à peine peut-on les distinguer quand elles sont separées 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 succede un fruit dur, ligneux, oblong, couvert d'une peau veluë, verdâtre, charnuë : il renferme une amande oblongue & aplatie, que tout le monde connoît. Amande.

Il y a de deux especes d'amandes; les amandes douces, & les amandes ameres : 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 prés d'Avignon. Elles doivent être larges, & hautes en couleur.

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

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

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

L'Amande amere est detersive & aperitive; on pretend qu'elle empêche l'yvresse si on la mange immediatement avant que de faire la débauche de vin : elle modere la douleur de tête, étant pilée & appliquée en frontal.

Amygdale dictæ, παρὰ τὸ ἀμύσσειν, *quod post viride putamen nucleos scarificatos estendant, & in hiulcos debiscant, quas* τὰς ἀμύγδας *vocant.* Etimologie D. de la Duquerie.

AMYLUM.

Amylum, en François, *Amidon*, est une pulpe de froment amolie, tirée par le moyen de l'eau commune, & sechée. Pour la préparer, on fait amolir du froment en le laissant tremper chaudement *dans de l'eau*, puis l'en ayant separé, on l'écrase bien, on le passe par des cribles pour en separer la peau ou le son; on le met par pains secher 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 trés-blanc, net, en morceaux assez gros, friables; il contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel. Amidon. Choix.

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

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 consistence de colle fort claire : puis si l'on veut le rendre bleu, on y ajoûte 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. Empois blanc & bleu.

Etimologie. *Amylum ex a privativo*, & μύλη *mola* : parce qu'en faisant l'Amidon on tire la plus fine farine du froment sans l'aide de la meule.

ANACAMPSEROS.

Fabe crasse

Anacampseros, *vulgò Faba crassa* ; J. B. Pit. Tournef.
Telephium vulgare, C. B.
Telephium alterum, sive crassula, Dod.
Cotyledum alterum, Dioscor. Col.
Scrofularia media vel tertia, Brunf.
Fabaria, Matth.
Acetabulum alterum, Cord. in Dioſc.
Faba inversa, Ad. Lob.
Crassula sive Fava inversa Ger.

En François, *Orpin. Repriſe. Jombarde des vignes. Graſſette. Féve épaiſſe.*

Eſt une plante qui croît à la hauteur d'un pied, ou plus haut : ſes tiges ſont droites, rondes, revetuës de feüilles 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 entieres, d'un goût fade, viſqueux. Ses fleurs naiſſent aux ſommets de tiges en gros bouquets, & preſque en Parasol, de couleur blanche ou purpurine : chacune de ſes fleurs eſt à cinq feüilles diſpoſées en roſe ; leſquelles étant tombées, il leur ſuccede un fruit compoſé de pluſieurs graines ramaſſées en maniere de tête, & remplies de ſemences menuës. Sa racine eſt glanduleuſe, ou formée de pluſieurs navets blancs, inſipides au goût. Cette plante croît aux lieux inculres, pierreux, ombrageux : elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, reſolutive, deterſive, vulneraire, conſolidante, propre pour les hernies & pour effacer les taches de la peau.

ANACARDIUM.

Anacarde. *Anacardium*, en François, *Anacarde*, eſt une eſpece de féve ou un fruit gros comme une petite chataigne, ayant en quelque maniere 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 feüilles ſont preſque rondes, & les fruits ſont des gouſſes ſemblables à celles de nos groſſes feves : elles contiennent ordinairement chacune deux Anarcades.

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

Vertus. Elles rarefient & purgent la pituite ; elles ſont reſolutives ; elles recréent le cerveau ; elles fortifient la memoire étant priſes en decoction.

Etimologie. *Anacardium*, ἀ καρδία, *Cor* ; parce que ce fruit a la figure d'un petit cœur.

ANAGALLIS.

Mouron *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 Medecine. On en fait deux eſpeces, un mâle, & l'autre femelle. Le premier eſt appellé

Anagallis mas, Dod.
Anagallis terreſtris, mas, Thal.
Anagallis Phœniceo flore, C. B. Pit. Tournefort.
Anagallis phœnicea, mas, J. B.
Corchorus crateva Theophr. & Nicandri. Ang.

Mouron mâle. C'eſt une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges tendres couchées par terre : ſes feüilles ſont petites, preſque rondes, oppoſées le long des tiges deux à deux, d'un goût

goût acre & 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 feüilles. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des petits fruits spheriques membraneux, qui s'ouvrent en deux coques comme des boëtes à savonettes, & qui sont remplies de semences menuës, ordinairement anguleuses. Sa racine est blanche, fibreuse.

Le mouron femelle est appellée. Mouron femelle.

Anagallis fœmina, Dod.
Anagallis terrestris, fœmina, Thal.
Anagallis phœnicea, foliis amplioribus ex adverso quaternis, Raij *Synopſ.* Pit. Tournef.
Anagallis cæruleo flore, C. B.
Anagallis cærulea fœmina, J. B.

Il differe d'avec le précedent en ce que ses feüilles sont plus grandes, & en la couleur de sa fleur qui est bleuë, 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, moderement de l'huile & du phlegme.

Ils sont detersifs, vulneraires, & propres contre la morsure du chien enragé, donnés intérieurement, & appliqués exterieurement. Vertus.

ANAGYRIS.

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

En François, *bois puant*.

Est un arbrisseau fort rameux, dont l'écorce est verte, brune, le bois jaunâtre ou pâle, les feüilles rangées trois à trois, oblongues, pointues, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, d'une odeur si forte & puante, principalement quand on les écrase, qu'elles font mal à la tête. Ses fleurs sont jaunes, & ressemblantes à celles du Genest; elles sont suivies de gousses 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, bleuës, noirâtres. Cet arbrisseau croît aux pays chauds. Bois puant.

Sa feüille est resolutive, sa semence est vomitive. Vertus.

ANANAS.

Ananas Acostæ, *Nanas* Theveti, Garz. *Jayama* Oviedi.

Est un trés-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 feüille formée en entonnoir & découpée en trois parties. Ce fruit est orné en son bout d'enhaut d'une petite couronne & d'un bouquet de feüilles rouges comme du feu: son écorce paroît par écailles semblables à celle 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. *Voy.* Pl. I. fig. 10.

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. Le P. Dutertre.

Il y a trois especes principales d'Ananas.

Le premier est appellé. Premier ou

gros Ananas blanc.

Ananas Acosta, J. B.
Ananas aculeatus fructu ovato carne, albida, Plum. Pit. Tournef.
Carduus Brasilianus, foliis aloës, C. B.
Nana fructus, sive jayama, Lugd.

En François, *Gros ananas blanc.*

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

Second Ananas, Pain de sucre

Le Second Ananas est appellé.

Ananas aculeatus fructu pyramidato carne aurea. Plum. Pit. Tournef.

En François, *Pain de sucre.*

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

Troisieme Ananas, Pomme de renette. *Pitta.*

Le troisieme est appellé

Ananas non aculeatus, Pitta dictus, Plum. Pit. Tournef.

En François, *Pomme de Renette.*

C'est le plus excellent de tous, quoi-qu'il soit le plus petit; il a l'odeur & le goût de la Pomme 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.

Vin d'Ananas.

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

Vertus.

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.

Ananas confits.

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

ANAS.

Canart. Canc.

* *Anas*, en François, *Canart*, est un oiseau assez connu, sa femelle est appellée Cana; il est amphibie, car il vit sur la terre & dans l'eau; il y en a de deux especes generales, le Canart domestique & le canart sauvage. Le premier est appellé ou surnommé vulgairement barboteux, parce qu'il se vautre aux lieux bourbeux, dans les ruisseaux, aux bords des étangs & des marais; il s'éleve 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'hyver avec d'autres Canarts, & il vole vers les rivieres, sur les étangs: on l'appelle alors oiseau de riviere, 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

Barboteux.

Sauvageon

Oiseau de Riviere.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0062-1

aussi beaucoup de plus sel volatil. Son petit Canart est appellé en Latin *Anaticula* & en François Halebran ou Halebrent. *Anaticula. 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 couver 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 gemissant en sa maniere, comme si c'étoit un enfant perdu. *œufs de Cane.*

Le Canart mange du pain, des crapaux, des grenouilles & d'autres insectes, il est naturellement fort goulu, il est souvent contraint de rejetter ce qu'il a pris de trop. La chair de cet oiseau est un peu massive, pesante & elle nourrit beaucoup, mais elle n'est pas bien facile à digerer.

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

Sa graisse est émolliente, adoucissante, resolutive. *Foye. Graisse de Canart.*

Anas, en Grec νῆσσα ἀπὸ τοῦ νατο, *nato*, parce que le Canart est un oiseau nageant. *Etimologie.*

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

ANATRON.

Natron. Soude blanche. Nitre des Anciens.

Anatron, sive natron, En François *Soude blanche*, est un sel tiré de l'eau du Nil en Egypte par crystalisation ou par évaporation; il pourroit bien être le Nitre des Anciens. On en trouve rarement en France. Il est un peu âcre au goût & Alkali. *Choix.*

Il faut le choisir en masse blanche comme crystalisé, 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 appellé Soude blanche improprement. Les bouchers s'en servoient aussi à la place du Sel Marin pour saler leurs cuirs. Mais il a été defendu depuis plusieurs années d'en apporter en France: c'est ce qui l'a rendu fort rare.

Il est fort apperitif pris par la bouche, il déterge & dessèche étant appliqué exterieurement; il resiste à la gangraine, il en entre dans la composition de la pierre de *Crollius*. Mais comme on n'en trouve point, on lui substituë le sel de verre. *Vertus.*

Il y a aussi l'*Anatron* artificiel, qu'on appelle en Latin. *Anatrum factitium*: 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 boüillir la dissolution, on la coule & on la fait évaporer en consistence de sel. *Anatrum factitium.*

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

ANCHUSA.

Anchusa, Ges. Hor.
Anchusa puniceis floribus, C. B.
Anchusa Monspeliana, J. B.
Anchusa minor, seu Alcibiadion, vel Onochiles, Ad.
Buglossa rubra, vel Anchusa 2. Lon.
Buglossum radice rubra, sive Anchusa vulgatior, Pit Tournef.

Alcibiadion. Onochiles.

En François, *Orcanette.*

Est une espece de Buglose, ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur *Voy Pl. I. fig. 9.*

d'environ un pied, se courbant vers terre: ses feüilles 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 vipere, de couleur cendrée; sa racine est grosse comme le pouce, rouge en son écorce, blanchâtre vers le cœur: cette plante croît dans le Langnedoc, dans la Provence, aux lieux sablonneux: on fait secher sa racine au Soleil, & on l'envoye aux Droguistes qui la debitent. Il faût la

Choix. choisir récemment sechée, un peu pliante, de couleur rouge foncée exterieurement, blanche interieurement, rendant une belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle. Elle sert à donner une teinture rouge à l'onguent rosat, à des pommades, 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.

Vertus. La racine d'Orcanette est astringente; elle arrête le cours de ventre étant prise en décoction, on l'employe exterieurement pour déterger & secher les vieux ulceres.

Orcanette de Constantinople. On nous apporte quelquefois du Levant une espece d'Orcanette, appellée *Orcanette de Constantinople*; C'est une maniere de racine presque aussi grande & aussi grosse que le bras, mais d'une figure particuliere; car elle paroît un amas de grandes feüilles entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs differentes, dont les principales sont un rouge obscur, & un très-beau violet; il paroît au haut de cette racine une maniere 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 notre.

ANDA.

Anda, G. Pison, est un arbre du Bresil, dont le bois est spongieux & leger; la feüille longuette, nerveuse, pointuë, la fleur grande & jaune; son fruit est une noix grise, laquelle renferme sous deux écorces, deux glands qui ont le goût des chataignes.

Vertus. 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 étangs, elle en fait mourir le poisson.

ANDIRA. *Arbor.*

Angelyn. *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 feüilles sont semblables à celle du Laurier, mais plus petites; il produit des boutons noirâtres, d'où sortent beaucoup de fleurs ramassées, odorantes, de belle couleur purpurine & bleuë, 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 côtez, d'un goût trés-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 astriction.

Vertus. On pulverise 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 differe 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 engraissent. Autre espece d'Andira ou Angelyn.

ANDIRA, *Animal.*

Andira, si Avendira 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 aîles 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 aprés toute sorte d'animaux & elles en succent 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 couchez, qu'ils ne s'en apperçoivent que par le sang qui coule dans le lit, & qu'on a assez de peine à arrêter. Chauve-souris cornues du Bresil.

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

ANDROSACE.

Androsace altera, Matth. Clus. Hist. J. B.
Alsine affinis Androsace dicta major, J. B.
Androsace vulgaris latifolia annua, Pit. Tournefort.

Est une plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur d'environ demi-pied, velues, dont les sommitez se divisent en six ou sept petits pieds, faisant comme un ombelle, *ses feüilles* sont longues & larges, veluës, nerveuses comme celle du Plantain, *dentelées autour, se rependant à terre en rond*, sa fleur est petite, blanche, *évasée en haut & découpée en cinq pieces; quand cette fleur* est passée, il se forme un petit fruit spherique gros comme un pois, *contenant plusieurs semences*, rougeâtres, longuettes; sa racine est menuë, fibreuse: Elle croît aux lieux maritimes, entre les blez, dans les bois; elle contient beaucoup de sel. Vertus.

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

Androsace quasi ἀνδρὸς ἄκος φέρουτα *hydropi & podagræ utilis.*

ANDROSÆMUM.

Androsæmum, Dod.
Androsæmum maximum fruteſcens, C. B.
Clymenum, Ang. Gesl.
Siciliana aliis Ciciliana vel Androsemum, J. B.
Siciliana, Gesl. 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 feüilles sont oblongues, semblables à celles du Mille-pertuits, mais trois ou quatre fois plus grandes, de couleur verte brune au commencement de l'Eté, & d'un rouge obscur vers l'Automne, paroissant perforées d'un grand nombre de petits trous, mais en les examinant de prés, on reconnoît que ces pretendus trous ou pertuis sont des vessicules remplies d'une liqueur claire quoique balsamique. Ses fleurs naissent aux sommets des branches, composées chacune de cinq feüilles jaunes, disposées en rond, plus grandes

& plus belles que celle du millepertuits ; il leur succede un petit fruit ou une baye qui noircit en meurissant, il contient des semences menuës, brunes; sa racine est longue, ligneuse ; toutes les parties de cette plante ont un goût resineux, Elle croît dans les Isles, dans les jardins, elle differe de l'Hypericum & de l'Ascyron en ce qu'elle est rameuse comme un petit arbrisseau ; elle contient beaucoup d'huile, moderément de sel & de phlegme.

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

Vertus. Elle est apperitive, vulneraire, resolutive, propre pour la pierre, pour chasser les vers, pour resister à la malignité, pour éviter la rage : on l'employe exterieurement & interieurement.

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

ANEMONE.

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 premiere qu'on cultive avec soin dans les jardins à cause de la beauté de sa fleur ; elles poussent de leurs racines *des feüilles* presque rondes, ressemblantes à celle du Ciclamen, *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 profondement, les autres plus legerement, toutes attachées à des queues ; il s'éleve du milieu de ces feüilles des petites tiges nuës jusqu'environ à *leur moitié*, garnies en cet endroit de trois feüilles disposées en collet. *Ces tiges soûtiennent* 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 bleuë ou rouge, ou violette, ou diversifiée, de plusieurs couleurs, ornée quelquefois d'une Pluche. 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 coëffe ordinairement cottoneuse : sa racine est tubereuse ou noveuse, garnie de fibres ; l'Anemone sauvage croît aux lieux élevez, montagneux ; l'une & l'autre espece contiennent beaucoup de *sel & d'huile*.

Vertus. Elle sont deterſives, aperitives, *incisives*, vulneraires, *dessicatives*, *mais on ne* s'en sert guéres qu'exterieurement ; on l'employe dans les errhines, dans les colyres pour les ulceres des yeux.

Etimologie. *Anemone ab* ἄνεμος, *ventus*, parce que l'Anemone naît dans les lieux exposez au vent, ou bien parceque le vent fait éclore sa fleur.

ANETHUM.

Anethum, Dod. J. B. Pit. Tourn. | *Anethum hortense*, C. B.

En François, *Anet*.

Anet. Est une plante semblable au fenouil ; ses feüilles sont decoupées presque en filaments, odorantes, mais leur odeur n'est pas si agréable que celle du fenoüil ; ses fleurs sont en ombelles aux sommitez des branches, jaunes, chacune à cinq feüilles disposées en rose; quand elles sont passées, il paroît en leur place des petits fruits composez chacun de deux graines ovales, aplaties & canelées sur le dos avec une bor-

dure assez deliée ; cette semence a un goût âcre, 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 guéres 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. Vertus.

Anethum, ἀ παρὰ τὸ ἄπιος βίειν, parce que cette plante croît en peu de tems. Etimologie.

ANGELICA.

Angelica, *seu Archangelica* ; En François, *Angelique*, 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 feüilles sont assez grandes, dentelées, rangées sur une côte branchuë 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'extrêmité 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 aromatique tirant sur le musc. *Archangelica.* Voy. Pl. II. fig. 4.

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

On nous apporte la racine d'Angelique seche de plusieurs Pays ; mais la meilleure est celle qui vient de Boheme, & ensuite celle d'Angleterre. Elle doit être assez grosse, longue, brune exterieurement, blanche interieurement, entiere & 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. Choix.

Elle est cordiale, stomacale, cephalique, aperitive, sudorifique, vulneraire : Elle resiste au venin, on l'employe pour la peste, pour les fievres malignes, pour la morsure du chien enragé, pour le scorbut. Vertus.

On appelle cette plante Angelique ou Archangelique, à cause de grandes vertus qu'elle possede. Etimologies.

ANGUILLA.

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 oüies, sa peau est onctueuse, visqueuse & fort glissante dans les mains. Il y en a de deux especes, un grand & un petit. On employe plus l'Anguille dans les cuisines que dans la Medecine, sa chair est un peu indigeste. Anguille.

Sa graisse est propre pour la surdité, étant mise dans l'oreille ; pour les tâches de la petite verole, pour les hémoroïdes, pour faire croître les cheveux. Graisse d'Anguille

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. Peau Vertus.

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

ANGUIS ÆSCULAPII.

Anguis Æsculapii, Jonston ; en François, *Serpent d'Esculape*, est la seule espece 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, Serpent d'Esculape.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0067-0

d'Afrique, d'Amerique ; il eſt d'un naturel doux, & l'on ſe fie ſi bien à ſa debonnaireté, qu'on le laiſſe quelquefois dans les lits où l'on le trouve ſans craindre d'en être mordu ; il eſt rempli de ſel volatil & d'huile ; on peut le preparer comme on prépare le vipere.

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

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

ANHIMA.

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, entouré d'un cercle noir, ayant la prunelle noire ; il s'éleve 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 extrêmité, ronde, blanche, comme un os, entourée de petites plumes trés courtes, blanches & noires ; ſon col eſt long de plus de ſept doigts, & ſon corps de preſque un pied & demi, ſes aîles ſont grandes & de differentes couleurs, ſa queuë eſt longue de dix doigts & large comme celle de l'oye, ſes pieds ont chacun quatre doigts armez d'ongles ; ſa voix eſt forte, criant *vihu vihu* ; on ne le trouve jamais ſeul, la femelle eſt toûjours accompagnée du mâle ; & quand un des deux meurt, l'autre le ſuit de prés : c'eſt la femelle que j'ay décrite ici ; le mâle eſt encore une fois auſſi gros ; elle fait ſon nid de bouë en forme de four, dans les troncs des arbres, ſur la terre.

Vertus. La corne de cet oiſeau eſt eſtimée un bon remede pour reſiſter 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.

ANIL.

Gali. *Anil*, Garz. Acoſt.
Nil, ſive Anil, Cam.
Enger. *Agnil*, Fragoſo.
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 feüilles 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 celle 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.

Voy. Pl. I. fig. 16.

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

ANIMÉ.

Gomme animé. *Animé gummi*,
Gummi Aminea, Serap.
Minea Galeni.
Aminea, myrrha, Cæſ.
Aniimum, 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 feüilles approchent de celles du Myrte : ſon fruit eſt aſſez gros, on le nomme *Lobus*.

La

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

Elle est propre pour discuter, pour amolir & pour resoudre 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 & cicatriser. Vertus.

ANISUM.

Anisum, en François, *Anis*, est une plante fort commune dans les jardins; sa tige est haute d'environ trois pieds, ronde, veluë, creuse, rameuse; ses feuilles sont longues, découpées profondement, blanchâtres, odorantes ressemblantes à celles du persil: ses sommets soûtiennent 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 agreable: sa racine est menuë: on cultive cette plante en terre grasse; sa semence seule est employée en Medecine. On doit choisir la plus grosse, la mieux nourrie, la plus nette récemment sechée, d'une odeur agréable, & d'un goût doux & un peu piquant; quelques-uns la nomment *fœniculum dulce*, on en apporte beaucoup de la Touraine; mais la plus grosse & la meilleure vient de Malte & d'Alican, elle est plus grise que celle de France, peut-être parce qu'elle est plus seche; on trouve quelquefois l'anis de Touraine amer, il faut l'éviter. Anis. *Voy.* Pl. I. fig. 15. Choix. *Foeniculum dulce.*

On appelle la semence d'anis, anis vert, pour la distinguer d'avec une espece 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. Anis vert. Anis couvert. Anis à la Reine.

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. Vertus.

Anisum, *quasi* ἀνίκετον, *quod cibi appetentiam præstet*, *vel forsan* ὅτι ἀνίκεσι τοῖς ἐμπνευματεῖς, *quod tensiones flatulentas laxet.* Etimologie.

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 luisante, d'une odeur & d'un goût de notre 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 agreables; cette semence contient beaucoup d'huile & de sel volatil. *Semen Badian.* Anis de la Chine ou de Sibery. Dans la même fig. que dessus.

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. Vertus.

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. Bois d'anis

ANSER.

Anser, en François, *Oye* ou *Jars*, 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 Oye, Jars.

la Medecine; 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'éleve pas bien haut; mais le sauvage vole haut, & avec beaucoup de legereté, il ne dort guére profondément, & il est trés-aisé 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 débat des aîles, & fait de grands cris comme s'il vouloit avertir quelqu'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 vû un tourner une rouë 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.

Plumes d'Oye.

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

Graisse d'Oye.

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

Sang de l'Oye.

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

Chenocopus. Etimologie.

* L'excrément de l'Oye est appellé en Latin *chenocopus*, *ex* χὴν, *Anser*, & κοπρος *stercus*; il est incisif, il attenuë les humeurs, il excite les urines & les mois aux femmes, il hâte l'accouchement étant pris en poudre; la dose en est une dragme.

Vertus. Dose.

Peau des pieds de l'Oye.

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

Vertus. Dose.

ANTALIUM.

Antale. *Tubulus murinus.*

Antalium, sive Antale, sive tubulus marinus, Rondel. Est un petit coquillage fait en tuyau, long d'environ un pouce & demi, gros par un bout comme une grosse plume, & par l'autre comme une plume menuë, ayant des 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, *trés-peu d'huile & beaucoup de terre.*

Vertus.

Il est alkali, resolutif, dessicatif.

ANTHORA.

Anthora, Ad. Lob. Dod.
Anthora, Matth. Ges. Hor.
Aconitum salutiferum, seu Anthora, C. B. Pit. Tournef.
Napellus Moysis, Avicennæ.
Antithora flore luteo Acomiti, J. B.
Aconitum salutiferum, Taber. Icon.

Voy. Pl. I. fig. 14.

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 feuilles rondes rangées alternativement, découpées en lanieres & ressemblantes à celles du pied d'Alouette, d'un goût amer: ses fleurs naissent au haut de sa tige en maniere d'épi; chacune d'elles represente en quelque maniere une tête couverte d'un heaume de couleur jaune-pâle, d'une odeur qui n'est point desagreable. Quand cette fleur est passée, il se forme un fruit à plusieurs guaines membraneuses, disposées en maniere de tête, & renfermant des semences anguleuses, ridées, noirâtres. Sa racine est

composée de deux navets, ayant à peu prés la figure & la grosseur d'une Olive, de couleur brune, ou jaunâtre en dehors, moëlleux & blancs en dedans, garnis par le bout d'enbas, 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 Medecine; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Elle est elexitaire, propre pour resister au venin, à la rage, à la malignité des humeurs, pour la colique venteuse, contre la morsure des bêtes venimeuses, contre la peste, & contre le poison de l'Aconit & du Napellus. Vertus.

Anthora, quasi Antithora, à cause que la racine de cette plante est estimée un remede contre le poison d'une espece de renoncule appellée *Thora*, & dont il sera parlé en son lieu. Etimologie. *Antithora.*

ANTIMONIUM.

Antimonium sive Stibium, en François, *Antimoine*, Est un mineral approchant du metallique, pesant, luisant, cristallin, ou disposé en longues aiguilles, de couleur fort noire, qui se trouve proche des mines de meraux en plusieurs lieux de l'Europe, comme en Hongrie, en Transilvanie, 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 preferent cet Antimoine mineral à celui qui a été fondu & purifié. *Stibium.* Antimoine mineral. Gangue.

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'envoye en pains comme nous le voyons. C'est celui dont on se sert ordinairement, & qu'on appelle *Antimoine crud* improprement, puisqu'il a passé par le feu. Purification de l'antimoine. Antimoine crud.

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 decouvert ce mineral en France, on ne fait plus venir de celui de Hongrie; c'est pourquoi il est devenu rare. Antimoine de Hongrie.

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 approchante du metal. On peut voir ce que j'en ai écrit dans mon livre de Chimie, & dans mon Traité de l'Antimoine. Choix.

La decoction de l'Antimoine crud est sudorifique. Mais si l'on y mesle 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. Vertus. Dose.

ANTIRRHINUM.

Antirrhinum vulgare, J. B. Dod. Pit. Tournefort.
Nares vituli, sive os leonis vulgo. Cæs.
Antirrhinum majus alterum folio longiore, C. B.
Cynocephalos, Plinii.

En François, *Musle de veau.*

Est une plante dont Jean Bauhin donne trois representations differentes. La premiere pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, & quelquefois de plus de deux pieds, remplies de moële blanche; ses feuilles ressemblent à celles du *Lin-*

coium, ou gyroffier jaune, d'un goût tirant sur l'âcre; ses fleurs entourent les verges de ses sommitez, de couleur de chair ou blanche, de figure oblongue ou en tuyau, qui represente par un bout le musle d'un veau ou celui d'un lion, d'où viennent les noms de la plante. Aprés cette fleur naît un fruit ressemblant à la tête d'un chien, ou plûtôt à celle d'un cochon, contenant des semences menuës, noires; sa racine est ligneuse, blanche.

Anarrhinum. Mouron violet.

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

Lychnis Agaria. Oeil de chat.

La troisieme appellée *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 trés-petite.

Le musle du veau croît dans les champs aux lieux sablonneux, incultes & dans les Vignobles.

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

Etimologie. *Antirrhinum*, *ex* ἀντὶ, *flos* & ῥὶς *naris*, parce que la fleur de cette plante represente des narines de veau.

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

ANTRISCUS

Antriscus, Plinii, *quibusdam semine longuo cicutaria vel chærophylli*, J. B.
Chærophyllum sylvestre, C. B.
Cerefolium sylvestre, Tab.
Ampium sylvestre. Ger Ico.
Daucus sepiarius, Gesl Col.

Est une plante haute d'environ deux pieds, rameuse, veluë; sa tige est d'un vert brun, rougeâtre, velüe, moëlleuse en dedans: ses feüilles 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 feüilles blanches: sa semence est menuë, longuette, noire, d'un goût aromatique, semblable à celles 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.

Vertus. Elle est aperitive, mais peu usitée en Medecine.

AOUARA.

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

Quand la gousse est en maturité, elle se creve & laisse paroître le bouquet de fruits, qui étant mûrs sont charnus, & de couleur jaune dorée; les Indiens en mangent, sa chair renferme un noyau trés-dur, osseux, gros comme un noyau de pesche, ayant en sa superficie trois trous aux côtez, & deux plus petits proches l'un de l'autre: l'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaisseur, elle renferme une belle amande blanche, qui étant mâchée a d'abord un goût agreable; puis on y trouve sur la fin une petite pointe piquante & qui approche du goût du fromage de Sassenage; on tire

Noyau.

Amande.

de cette Amande une huile de palme dont je parlerai en son lieu. Huile de palme.

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

APARINE, *sive* ASPERUGO.

Aparine, Brunf. Trag. Dod. J. B. | *Aparine aspera*, Thal. Asperugo.
Aparine vulgaris, C. B. Pit. Tourn. | *Ompphalocarpon, philantrapon*, Plinii.
En François, *Crateron* ou *Reble*. Reble.

Est une plante haute de quatre ou cinq pieds, jettant plusieurs tiges menues, foibles, quarrées, pliantes, s'attachant aux hayes ou plantes voisines, rudes au toucher, vertes; ses feuilles sont petites, longuettes, étroites, vertes, ressemblantes à celles du Rubia, & disposées en étoiles autour des nœuds des tiges, heriſſées de petits poils un peu piquans s'attachant aux habits; ses fleurs sont très-petites, formées en campane, 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 seche, noire & remplie de pulpe blanche; sa racine est petite, elle croît contre les hayes, aux bords des chemins, dans les champs: elle contient considerablement du sel & de l'huile, modérement du phlegme.

Elle est detersive, resolutive, sudorifique: elle resiste au venin, on s'en sert interieurement pour la petite verole, pour les fievres malignes. Vertus.

Asperugo, parce que cette plante est rude au toucher. Etimologies.

Omphalocarpum; parce que sa semence a quelque ressemblance avec un ombilic, appellé en Grec ὀμφαλὸς

Philantropon, ἀ φιλέω, amo & ἄνθρωπος, homo; parce qu'elle s'attache aux habits des hommes.

APER.

Aper, en François, *Sanglier*, ou *Porc sauvage*, est un animal à quatre pieds, trés-feroce, qui a la figure & la grosseur d'un cochon ordinaire, mais dont le poil est plus rude, heriſſé & de couleur noirâtre, ou rougeâtre obscure: le mâle est appellé *Verres sylvaticus*, la femelle *Sus fera*, *sive Scropha sylvestris*, en François *Laye*, & son petit Sanglier, *Porcellus sylvestris*, en François *Marcassin*. 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 deffense, & 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. Sanglier, porc sauvage. *Verres sylvaticus*, *Sus fera*, *Scropha sylvestris*. *Porcellus sylvestris*. Laye. Marcassin. Dens de Sanglier. Vertus.

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

La graisse du Sanglier est propre pour ramolir, pour resoudre, pour fortifier, pour adoucir les douleurs, on en frote les parties malades. Graisse. Vertus.

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

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0073-2

Fiel. Son fiel eſt propre pour reſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes.

Excremens Ses excremens ſont reſolutifs & propres pour guerir la gratelle, étant appliquez exterieurement.

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

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

APIOS.

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. *Iſchas*, Cluſ. Hiſt.
Tithymalus tuberoſa radice, P. Tournefort.

Eſt une eſpece 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 ſommitez ; elles ſont petites, faites en godet, decoupées 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 ; ſa racine eſt tubereuſe, & 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 mêlez dans une aſſez grande quantité de phlegme & de terre.

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

Etimologies. *Iſchas.* Quelques-uns appellent cette plante *Iſchas*, parce qu'ils pretendent que ſa racine eſt faite comme une figue appellée en Grec ἰσχὰς

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

APIS.

Mouche à miel. Abeille, Avette. Voy P. VII. fig. 2. *Apis*, en François, *mouche à miel*, ou *Abeille*, ou *Avette*, (ce dernier nom n'eſt donné qu'aux petites.) Eſt une eſpece de mouche qui fait le miel & la cire ; on croît que ſon nom vient de ce qu'il ſemble qu'elle n'a 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 ſeparer : elle a quatre aîles ; 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 pretendoient que ſa naiſſance vint du Taureau & du lion morts ; que ces animaux en pourriſſant ſe convertiſſoient en abeilles : mais les experiences 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 Poëte ; il ſe peut bien faire que ces mouches ſoient allechées & attirées par quelque vapeur qui ſort de la chair de lion,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0074-8

enſorte qu'elles y accourent pour la ſuccer, puiſque nous liſons dans l'Hiſtoire Sainte que Samſon trouva dans la charogne d'un lion qu'il avoit tué quelques jours auparavant, un eſſein d'abeilles & du miel, mais elles n'avoient pas été formées de la chair du lion.

Origine des Abeilles.

L'origine des mouches à miel vient d'un peu de germe ou freſlement blanc qui ſe trouve au fond des 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 eſpece de ver blanc qui en un mois de temps devient mouche.

Le Roi des Mouches à miel.

La groſſe mouche à miel qu'on appelle Roi, 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 aîles 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 reſervoir 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 adherente à ſes jambes, comme il ſera dit en ſon lieu.

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

Vertus.

Elle ſont propres étant ſechées pour faire croître les cheveux, on les réduit en poudre, & on les mêle dans de l'huile de laizard pour faire une eſpece de liniment dont on ſe frotte la tête.

Etimologie.

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

APIUM.

Apium Brunf. Fuch.
Apium paluſtre, Matth.
Apium paluſtre & Apium Officinarum, C. B. Pit. Tournef.

Apium vulgare ingratius, J. B.
Padudapium, Ad. Tab.
Eloſelinum, Tur. Dod. Lob.
En François, *Ache*

Apium officinarum.

¶ Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ trois pieds, groſſes, canelées, vertes, creuſes en dedans ; ſes feüilles ſont faites comme celles du perſil, mais beaucoup plus grandes, vertes, liſſées, luiſantes, remplies de ſuc d'une odeur aſſez forte & déſagreable, principalement quand on les écraſe, d'un goût acre & ingrat : celles d'en bas qui ſortent de ſa racine ſont attachées à des queuës longues, rougeatres, canelées, creuſes ; les queuës 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 feüilles égales, diſpoſées en roſe à l'extremité du calice.

Quand la fleur eſt paſſée, ce calice devient un fruit compoſé de deux ſemences fort menuës, plus petites que celles du perſil, arondies, ſur le dos, canelées, griſes, d'un goût acre & deſagreable ; ſa racine eſt longue, groſſe, droite, blanche, deſcendant profondement 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.

Vertus.

Elle eſt aperitive, pectorale, carminative, vulneraire, hyſterique, elle facilite la reſpiration, elle nettoye les ulceres de la poitrine par ſes parties penetrantes, elle provoque le crachat, ſa racine eſt une des cinq racines aperitives.

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

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0075-4

Celeri Italorum. *Apium dulce, Celery Italorum*, Raii Hist. Pit. Tournef. | *Belinum, sive Apium dulce*, Park. En François, *Celery* ou *Sceleri*.

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

Etimologies. *Apium ab Ape*, Abeille, parce qu'on a crû que les mouches à miel aimoient la fleur de cette plante; *vel Apium ab Apice*, sommet, parceque 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 l'Ache des marais.

Eleoselinum ex ἕλος *palus*, & σέλινον, *Apium*, Ache des Marais.

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

APOCYNUM.

Apocynum Ægyptiacum lacteſcens ſiliqua Aſclepiadis, C. B. | *ratis*, Pit. Tournefort.
Apocynum Syriacum, ſeu Paluſtrinum ſive Ægyptiacum, Cluſ. Hiſt. | *Beidelſar*, Alpini, *ſive apocynum ſyriacum*, J. B.
Apocynum Ægyptiacum, floribus ſpi- | *Oſſar vulgo in Ægypto*, *Eſſula Indica, quibuſdam.*

En François, *Apocin*.

Voy. Pl. I. fig. 9. Est une plante qui pousse en maniere d'un petit arbrisseau, des verges droites à la hauteur d'environ trois pieds; ses feüilles 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 maniere d'epi, elles sont faites en cloches, decoupées, jaunes. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits gros comme le poing, oblongs comme des grosses guaines, qui pendent attachez deux à deux à une grosse queuë dure, courbée; ce fruit est appellé en Egypte *Beidelſar*, il est couvert de deux écorces. La premiere ou celle de dessus est membraneuse verte. La seconde ressemble à une peau mince qui auroit été travaillée en police, de couleur safranée. Ces écorces contiennent une matiere filamenteuse, semblable à de la mousse d'arbre, sous laquelle toute la capacité du fruit est remplie d'une maniere de cotton très-fin, très mollet, & très-blanc, qu'on appelle *Houatte*, ou *Houette*: on trouve dans ce cotton 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 feüilles sont couvertes d'une espece de laine, & elles rendent du lait; elle croît en Egypte, en Alexandrie, aux lieux humides. Les Egyptiens la nomment *Oſſar*, d'où est venu le nom qu'on donne à son fruit *Beidelſar*, *quaſi Beidel oſſar*, c'est-à-dire, en langue Arabique, *Oeuf de Oſſar*.

Houatte, ou Houette.

Etimologie. Oſſar. Beidel oſſar. Oeuf de oſſar.

Vertus. Ses feüilles étant pilées & appliquées en cataplâme, sont estimées propres pour resoudre les tumeurs froides. Leur suc est un depilatoire & un remede pour la gale & pour les autres maladies de la peau étant appliqué exterieurement; mais c'est un poison pour ceux qui en prennent interieurement, car il purge avec tant d'acreté & de violence, qu'il cause des dysenteries mortelles.

Le

Le Coton appellé *houatte* qui se trouve dans son fruit, est employé pour garnir les habits, les habitans du païs en mettent dans leurs lits.

Apocinum ab ἀπὸ & κυὸς canis, comme qui diroit, *Plante de chien*, parce que les Anciens ont crû que l'Apocin faisoit mourir les chiens. Etimologie.

APOS.

Apos, Jonston, *sive Hirundo marina, quibusdam*, est une espece d'Hirondelle, ou un petit oiseau trés-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 trés-court, ses ailes sont longues, sa queuë est fourchuë, ses jambes sont petites, courtes & entourées de plumes jusqu'aux pieds. Ses pieds sont garnis d'ongles bien pointus, avec lesquels il serre & penetre 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 élevez, *sur les rivages ; il vit de mouches & d'autres insectes de l'air, qu'il attrape en volant, il a la vûë si fine, qu'il les apperçoit de mille pas, &* il vient fondre sur eux. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. *Hirundo marina.* Vertus.

On l'estime pour l'épilepsie, pour fortifier les yeux debiles ; pour la douleur nephretique, pour faire uriner étant pris interieurement.

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

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

APUA.

Apua. Aphya. Enchrasichalus. 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 differens endroits, comme dans la riviere de Gennes, en Catalogne, en Provence. Quand on les a pris on en ôte la tête & les entrailles qui pouroient 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, blanc en dehors, rouge 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 réchaut 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 maniere sans feu ; ce qui vient apparemment de ce qu'en courant aprés le feu, ils se sont fatiguez. ἄφυα Aphia. Enchois. Choix.

Les Enchois contiennent beaucoup de sel & d'huile ; ils sont aperitifs & propres pour exciter l'apetit ; mais ils servent plus pour les alimens que pour la Medecine. Vertus.

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

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

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

AQUA.

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

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

Vertus. Elle eſt aperitive.

Aqua fontana. 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 cruë & ſi condenſante, qu'elle excite à ceux qui en boivent des coagulations dans les humeurs, & des obſtructions qui cauſent pluſieurs eſpeces de maladies, comme le ſcorbut, la paralyſie, la pierre, les catharres, les coliques, les indigeſtions.

Aqua putealis. 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.

Aqua fluvialis. L'eau de riviere 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 aperitive; & en quelques-uns un peu laxative & facile à digerer; il eſt vrai qu'elle eſt ſouvent trouble, mais on l'éclaircit en la laiſſant repoſer ou en la filtrant.

Vertus. 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.

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

Eau commune. * Toutes ces eaux ſont appellées eau commune; elles ſont diſtinguables par pluſieurs effets differens qu'elles produiſent non ſeulement dans la Medecine, mais dans les arts; par exemple les blanchiſſeuſes s'apperçoivent bien que l'eau de riviere 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 riviere qui a long-temps circulé expoſée aux rayons du Soleil, eſt moins crue, plus douce, plus onctueuſe, & qu'elle a par conſequent plus de facilité à s'unir aux parties du ſavon, & à les reduire en maniere d'écume. Ceux qui font des ſavonettes y employent auſſi l'eau de riviere par la même raiſon.

pour le ſavonnage.

pour les ſavonnettes.

pour les Teinturiers. Les Teinturiers ſe ſervent ordinairement de l'eau de riviere, 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 employent de l'eau de puits quand ils ont beſoin que leur teinture ſoit aſtringente, comme pour teindre en rouge de la toile de cotton, de la futaine, & d'autres matieres molaſſes, mais cette eau ne reüſſit pas quand il s'agit de les teindre en bleu, en jaune, en vert, elle fait paroitre ces couleurs rouillées.

Aqua minerales. Les eaux minerales ſont des eaux empreintes de ſel qu'elles ont tiré de pluſieurs terres minerales ou metalliques par où elles ont paſſé; il y en a de deux eſpeces generales; les unes ſont chaudes & les autres froides : les chaudes ſont comme celles de

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0078-1 DFG

Bourbon, de Vichi, de Baleruc, d'Aix, elles ont été échauffées par des feux soûterrains sur lesquels elles ont passé, ou même en traversant des terres enflammées; c'est la raison pourquoi l'on voit souvent du soulfre que ces eaux ont entraîné, & qui se separe aux côtez 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 toûjours par les feux soûterrains, car cette chaux est une pierre qu'ils ont calcinée. Eaux minerales, chaudes.

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, pourvû 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'échapent ou perdent leur mouvement en se condensant.

Les eaux minerales chaudes sont particulierement propres pour les rhumatismes, pour la paralysie, pour la goute sciatique, pour l'apoplexie, pour la léthargie, pour les humeurs froides. Vertus.

Les eaux minerales froides sont comme les eaux de Forge, de Sainte Reine, de Pascy. Leurs vertus sont differentes suivant les qualitez des sels qu'elles ont dissous & suivant leur quantité. Elles sont ordinairement aperitives. Eaux minerales froides.

Les eaux de Forge & de Pasci participent du fer & du vitriol; pour l'eau de sainte Reine, elle contient trés-peu de sel, & elle ne paroit 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'altere 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 different 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. Eau de Forge. Eau de Ste. Reine. Eau de Pasci.

L'eau de la mer est une eau salée & acre, qui prend sa salure du sel Gemme, lequel ayant été premierement dissous 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. Vertus. *Aqua marina.*

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. Vertus.

Aqua, *Græc* ὕδωρ, *ab* ὕω, *pluo*, *aqua*, *quasi*, *à qua sunt omnia*, parce que l'eau entre dans la production de toutes choses, & même plusieurs Philosophes, comme Thales, Vanhelmont, ont crû que toutes les mixtes ne tiroient leur nourriture & leur accroissement que de l'eau. Etimologies.

AQUIFOLIUM.

Aquifolium, *sive Agrifolium vulgo*, J. B. Pit. Tournef.
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 exterieurement & pâle interieurement, d'une odeur desagreable quand on la separe;

son bois est dur, compacte, pesant, blanc dans sa substance, & noirâtre vers le cœur; ses feüilles sont grandes comme celles du laurier, dures, aiguës, piquantes, ou épineuses tout au tour, de couleur verte luisante, attachées à des queuës courtes; sa fleur est ordinairement d'une seule feüille coupée en rosette à quatre quartiers; son fruit est une baye ronde, molette, rouge, d'un goût douçatre desagreable: elle renferme quatre osselets, ou semences oblongues & irregulieres. Cet arbrisseau croit 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 prise en decoction.

Glu. 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.

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

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

AQUILA.

Aigle. *Aquila*, en François *Aigle*, est un oiseau estimé le plus grand & le plus fort des oiseaux de proye; on l'appele aussi le Roi des oiseaux. Il y en a de differentes 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, enfoncez, mais vifs & trés-perçants; son cerveau est tellement chaud, qu'il est comme desseché; ses aîles sont droites, étenduës; son plumage est de diverses couleurs; ses jambes sont jaunes, couvertes d'écailles; son pied droit est plus gros que le gauche, tous deux armez d'ongles longs, crochus, pointus, forts: il se nourrit de pigeons, d'oyes, de Cignes, de poules, de liévres, de petits cerfs, de tortuës, d'écrevisses, de serpens. Cet oiseau se trouve en Allemagne, en Pologne, en Danemarc, en Vertus. Provence; il vit trés long-temps: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile dans toutes ses parties; mais on n'employe rien de lui en Medecine. Ses excremens ont beaucoup d'acrimonie; ils pourroient être propres pour la galle, appliquez exterieurement: quelques-uns tiennent que son cerveau étant pris au poids d'une dragme, est un bon remede pour l'épilepsie; mais je n'en ai jamais vû d'experience.

Etimologie. *Aquila ab acumine, id est celeritate volatûs: hic etiam ventus, dicitur Aquilo.*

Ventus, aquilo.

AQUILEGIA.

Aquilegia, Trag. Fuch.	*Aquilegia*, Dod.
Aquilegia sylvestris, C B. Pit. Tourn.	*Aquileia*, Fuch.
Isopirum Dioscoridis, Colum.	*Aquileia, simplex*, Cam.
Aquilegia flore simplici, J. B.	*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 au tour, de couleur verte bleuë, attachées à des longues queuës. Sa tige monte à la hauteur d'environ un pied & demi, menuë, ferme, un peu veluë, rougeâtre, rameuse, portant au haut de chaque branche une

belle fleur panchée en bas, composée ordinairement de deux sortes de feüilles, cinq plates, & cinq creuses, semblables à un cornet, entremêlées alternativement de couleur bleuë ou quelquefois rouge. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit composé de plusieurs graines membraneuses, disposées en maniere de tête, & remplies de semences menuës, ovales, applaties, noires, luisantes. Sa racine est plus grosse que le pouce, blanche, garnie de fibres, douçâtre 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 bleuë, ou incarnate, ou de châteigne, ou de couleurs mêlées : elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. *Aquilegia hortensis simplex.*

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

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. Etimologie.

ARACHUS.

Arachus, Lugdun.
Arachus, sive Cracca minima Ad. Lob.
Craccæ 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. Pit. Tournef.
Vicia minima vel quarta, Trago.

En François, *Veſſe ſauvage*, ou *Veſſeron.*

Est un espece de Vesse, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges grêles, foibles, rameuses : ses feüilles 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 autres plantes voisines. Ses fleurs sont petites, legumineuses, ramassées cinq ou six ensemble en maniere d'un petit épi de couleur blanche. Quand ces fleurs sont passées, il paroit des gousses veluës, remplies de semences presque rondes, blanchâtres : sa racine est petite. Cette plante croît dans les champs entre les blez : sa semence peut être de quelque utilité en Medecine, à la place de la Vesse ordinaire ; elle contient beaucoup d'huile, peu de sel. Veſſeron.

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

ARANEUS.

Araneus. Aranea. En François, *Araignée*, ou *Aragne.*

¶ Est un insecte connu qu'on estime venimeux, mais qui ne l'est point ; il y en a de beaucoup d'especes qui different en figure & en couleurs ; les unes sont grosses les autres petites ; les unes sont grandes, larges & étenduës ; 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 fene-

Sentimens de M. Bon sur ces Araignées.

tres ou des voutes, au dessus les entablemens, les édifices, ou aux autres lieux les moins exposez au vent & à la pluye. Mais il est à propos de rapporter la division des especes d'Araignées que Monsieur Bon premier Président de la Chambre des Comptes de Montpellier, & associé honoraire de l'Academie Royale des Sciences de la même Ville, a donné dans un beau & sçavant 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 generales, 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 & cailleuse, 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 crochuës attachées par des articulations à l'extremité de la tête, c'est avec ces pinces qu'elles tuent les mouches & les autres insectes qu'elles veulent manger, leur bouche étant immediatement au dessous; elles ont aussi deux petites 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 seconde partie du corps de l'Araignée n'est attachée à la premiere 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 generation & l'anus.

L'anus 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 moûler; ces mamelons sont musculeux & garnis d'un sphicter; 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 méchanique fort singuliere que les Araignées s'en servent; lorsquelles 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 pattent comme des traits, & si par hazard le vent qui les alonge les colle contre quelque corps solide, ce qu'elles sentent par la resistence qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs pattes, elles se servent de cette espece 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 toûjours 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 suspenduës, elles se laissent emporter au gré du vent & voltigent sur le dos, les pates étenduës. C'est de ces deux manieres qu'elles traversent les chemins, les ruës & les plus grandes rivieres. On peut devider soi-même ces fils qui par leur réünion semblent n'en former qu'un lorsqu'ils sont de la longueur d'environ un pied. Mr. Bon assure d'en avoir distingué jusqu'à vingt au sortir de l'anus: Ce qu'il y a encore de plus particulier est la facilité avec laquelle cet insecte le remuë en tout sens à cause de plusieurs aneaux qui y vont aboutir, ce qui leur est absolument necessaire pour dévider leurs fils ou soyes qui sont de deux especes dans l'Araignée femelle, cependant M. Bon croît que cette espece d'insecte est Androgine, ayant toûjours trouvé les marques du mâle dans les Araignées qui font des œufs.

Le premier fil que les Araignées dévident est foible & il ne leur sert qu'à faire cette espece de toile dans laquelle les mouches vont s'embarrasser, le deuxieme est

beaucoup plus fort que le premier, elles en enveloppent 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 préparez & ramolis entre les doigts pour les mettre sur une quenoüille : 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 differentes couleurs & d'une meilleure soye, sur tout celle de la tarentule, mais la rareté en rendroit l'experience 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 pluye, chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Italie, mais la plus grande quantité de ces Araignées qui font de la soye se trouve à S. Domingue en Amerique, c'est en ramassant un bon nombre de ces coques au 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 aisement toutes sortes de couleurs, & l'on en peut faire des étoffes, puisqu'il en a fait faire des bas & de mitaines que nous avons vûës & 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 temps avec la main & avec un petit bâton pour en faire sortir toute la poussiere, on les lava ensuite parfaitement dans de l'eau tiede 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 boüillir le tout à petit feu pendant deux ou trois heures, on relava ensuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiede 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 cardeurs 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 aisement & 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 fecondité ; car elles multiplient beaucoup plus que les papillons des vers à soye, & chaque Araignée pond six 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 faits 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 toûjours 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 des petites Araignées, on auroit beaucoup plus de coques de cet insecte que de celles des vers à Soye, ayant toûjours vû, dit M. Bon, que de sept ou huit cens petites Araignées, il n'en mouroit presque point dans une année, & qu'au contraire de cent petits vers à soye, il n'y en avoit pas quarante qui fissent leurs coques.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0083-8

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 ayent de l'air, on leur fait donner de 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, pourſuivit 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 conclure 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 chere que n'étoit la ſoye ordinaire dans ſon commencement, d'autant mieux que les coques d'Araignées rendent à proportion de leur legereté, 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 un paire de bas au plus grand homme, ceux que j'envoye (c'eſt toûjours M. Bon qui parle) ne peſent que deux onces & un quart; & les mitaines environ trois quarts d'once, au lieu que les bas de ſoye ordinaire peſent ſept à huit onces.

Les bas de Soye & les mitaines dont il eſt parlé, & que nous avons vûs, touchez & examinez à Paris dans l'Academie Royale des Sciences, peu de temps après qu'il eurent été travaillez par ordre de M. Bon à Montpellier, étoient forts & auſſi parfaits, que ceux qu'on auroit faits avec de la ſoye ordinaire, preſqu'auſſi beaux, polis, & luſtrez, d'une couleur griſe agréable, approchante du gris de ſouri; 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'eut acquis par-là, plus de poli, 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'Academie 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 ſçavante Diſſertation ſur ce ſujet qu'on verra rapportée dans les Memoires de l'Academie Royale des Sciences; j'en ferai ſeulement ici l'extrait afin que le Lecteur puiſſe mieux juger de la difference & de la juſteſſe des faits.

Sentimens de M. de Reaumur ſur les Araignées.

M. de Reaumur ſoûtient 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 neceſſaire 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 conſiderable.

Le naturel vorace des Araignées montre aſſez que leur nourriture ne doit pas être tirée des plantes, qu'ainſi ni les feüilles 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 negligé quelque choſe, & parce qu'il ſçavoit qu'en matiere d'experience, 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 pût 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'embarraſſent dans leurs toiles; les Araignées qui habitent des trous dans des vieux murs lui avoient encore mieux

appris

appris que tous les insectes leurs 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 espece 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 verité il n'avoit jamais trouvé de ces vers dans les trous des Araignées, ni dans leurs toiles; mais ces insectes rampants 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 dûsse me promettre d'avantage de reussite; l'experience ne trompa pas mon attente, ayant renfermé dans des boëtes plusieurs grosses Araignées de diverses especes qui avoient passé l'hyver: 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, poursuivit 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 feroce 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 preferent 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 succent; 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 moû alors; ceux qui se seront de plus donné la peine de presser ce tuyau, ou de le disséquer, l'auront trouvé rempli d'une substance tendre & garnie d'un grand nombre de vaisseaux qui laissent échaper du sang lorsqu'on le coupe. Aprés avoir arraché de ces plumes à des Pigeons jeunes & vieux; je les divisois en petits morceaux de demi ligne, ou d'une ligne de longueur, je le 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 preferer à toute autre nourriture; j'en voyois quelquefois cinq à six assemblées sur un même morceau de plume que chacune sucçoit 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 feüilles de Meurier qu'on donne aux vers à soye: mais nous allons voir qu'il y aura beaucoup à décompter, lorsqu'il s'agira d'élever assez d'Araignées pour fournir de soye les Manufactures.

D'abord que les jeunes Araignées abandonnent la soye 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 déja fournis, mais cette union ne dure pas long-tems. M. de Reaumur distribua en differentes boëtes quatre à cinq mille Araignées ausquelles il avoit vû abandonner leurs coques; ces boëtes avoient à peu prés la longueur & la largeur d'une carte à joüer: comme il

avoit obſervé que ces petits animaux s'attachoient au verre qui couvroient ces boëtes, 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 appuyée ſur la largeur de la boëte: cette carte bouchoit aſſez exactement l'ouverture pour empêcher les Araignées de s'échaper; & c'étoit ſur cette même carte qu'il mettoit la nourriture qu'il avoit trouvée leur être propre: il avoit eû la precaution 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 trés 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 feroce ſe declara 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 devenuë la proye d'une un peu plus groſſe, & au bout de quelque tems à peine m'en reſta-il une ou deux dans chaque boëte. Les groſſes Araignées ſe battent quelque fois 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 avoit, 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 ſeparement; on pourroit par exemple, avoir des boëtes diviſées en pluſieurs petits compartimens qui formeroient pluſieurs cellules; mais de donner à manger à chacune de ces Araignées ſeparement, engageroit à des dépenſes peu proportionnées au profit qu'on en tireroit: on pourroit en venir là ſi nous n'avions la ſoye des vers d'une maniere infiniment plus commode.

La neceſſité où l'on eſt de diſtribuer les Araignées dans les cellules, jette encore dans un autre embarras qui ne diminuë pas peu l'avantage qu'elles ont ſur les vers du côté de leur fecondité, car pour profiter de cet avantage, il faut pouvoir garder un grand nombre d'œufs qui ayent été fecondez par l'accouplement; & pour cela il faut mettre neceſſairement des Araignées enſemble; je ſçai 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 ferocité naturelle; & qu'on pourroit alors le mettre enſemble ſans aucun riſque; mais comment connoître préciſement ce tems qui doit préceder de peu celui où elles ont envie de faire leurs œufs; il ſeroit aiſé à trouver ſi elles faiſoient tous leurs œufs à peu près dans les mêmes jours de l'année, mais il y a pluſieurs mois de difference entre le tems que les unes pondent, & celui où les autres pondent à leur tour.

La fecondité des Araignées, comme M. Bon l'a obſervé, eſt prodigieuſe, mais aprés tout, dit M. de Reaumur, les vers ſont feconds de reſte, quand on ſuppoſeroit qu'ils ne font qu'environ cent œufs, deſquels 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 élevez, pour faire une exacte comparaiſon de leur ſoye avec celles des Araignées, qu'ils ont toûjours 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 dépendoit ſeulement de la quantité de leurs œufs, il n'en faut point d'autre preuve que la quantité de ſoye qu'ils fourniſſent aujourd'huy à l'Europe où il n'y avoit autrefois aucun 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 consequent qu'on doit peu se promettre de la nouvelle soye, si elle n'a quelque autre avantage sur l'ancienne soye, par sa beauté ou par sa force, ou par la quantité qu'on en peut tirer.

On pourroit avoir des soyes d'Araignées plus differentes par leurs couleurs que ne l'est celle des vers qui est toûjours aurore ou blanche, au lieu que les coques d'Araignées en donneroient de jaune, de blanche, de grise, de bleu celeste, & d'un beau brun caffé; les Araignées qui donnent la soye de couleur de caffé sont rares, on n'en trouve guere que dans quelques champs de genests où l'on trouve aussi de leurs coques dont la soye est forte & trés-belle. Elles sont formées fort differemment de toutes les autres coques d'Araignées; leurs œufs sont renfermez dans la soye brune qui est dévuidée 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 trés-serré, assez épais, & semblable à ce qui reste sur la coque d'un vers à soye lorsqu'on l'a dévuidée 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 dés le mois de May, & d'autres les font dés les mois suivans: ce sont celles qui ont passé l'hyver qui pondent de si bonne heure, & M. Bon n'a pas sans doute prétendu parler que de celles qui sont écloses au printemps, car elles font leurs œufs beaucoup plus tard que les precedentes.

Les deux sortes de fils des Araignées ne different 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 *sçait que les Araignées* ont *prés* de leur anus divers mamelons qui sont autant de *filieres dans lesquels se moulent la liqueur qui doit* devenir la soye, lorsqu'elle se *sera* séchée *après être sortie par ces filieres.*

Les Araignées dont la soye est propre aux ouvrages & *desquels il s'agit ici*, *ont* six de ces mamelons dont quatre sont trés-sensibles, mais les deux autres le sont moins; & on ne les distingue pas aisement sans le secours de la loupe; ces deux petits mamelons sont posez chacun proche de la base des deux gros qui sont les plus prés de l'anus; chacun de ces six mamelons sensibles sont composez eux mêmes de petits mamelons, ou plûtôt de petites filieres insensibles, il en sort 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 les 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 composez d'un plus grand nombre d'autres fils, & par consequent plus forts & plus gros.

Il doit y avoir environ dix-huit fois plus de fils tels qu'ils sortent des *filieres* 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 colé un des poids de deux grains à un fil de toile, il l'a ordinairement soûtenu sans rompre, & s'est rompu lorsque je lui en ai attaché un des trois grains, au lieu que les fils des coques soûtiennent environ trente six 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 devidois de dessus ces dernieres coques a été ordinaire-

ment jusqu'à soûtenir un poids de deux gros & demi; ainsi la force d'un fil de coques 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 verité chaque fil de coque d'Araignée est à peu près moins gros qu'un fil de soye, dans la même proportion qui est plus foible que lui; mais cela ne compense pas entierement ce desavantage, car il est plus difficile de joindre ensemble plusieurs brins, & sans compter que c'est une peine de plus, il est toûjours à craindre que les fils ne tirent pas tous également, & par consequent que leur assemblage n'ait pas la somme des forces que chaque fil auroit separement, cette multiplicité de brins qui compose chaque fil de soye d'Araignée, pour le faire aussi gros qu'un fil de soye de vers, contribuë peut-être en partie à rendre les ouvrages faits de cette soye moins lustrez que ceux qut 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 paroîtra lustré, car il réflechira moins de lumiere à cause que ces petits vuides seront évidemment en plus grand nombre dans un fil composé de plusieurs fils differens & réellement separez, que dans celui qui étant de même grosseur, n'est point composé de differens 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 separez; ainsi en supposant que chaque fil de soye d'Araignée n'est pas plus lustré naturellement qu'un fil de soye de vers; il est clair que lorsqu'on aura joint cinq de ces fils pour en compenser 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 lustrez, que le fil de soye des vers, & l'ouvrage qui en sera formé.

Quand on supposeroit qu'il n'y a eu que deux des mamelons qui ayent fourni des fils pour en faire une toile d'Araignées, & 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 des soyes des vers, devroit être composé de trente six brins pour le moins; or quelle doit être la petitesse d'un fil que les yeux pourtant apperçoivent, & qui n'est pas plus gros que la cent quatre-vingtiéme partie d'un fil de soye simple; lequel fil de soye simple n'est lui-même que la deux centiéme 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 prés, de sorte qu'un brin de soye d'Araignées de la grosseur d'un brin de soye dont on se sert pour coudre, seroit réellement composé d'environ trente six 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 cens fils simples de vers, quoique la somme de la grosseur de trente six mille fils, & de deux cens soit la même, parce qu'il seroit difficile d'arranger ensemble un si grand nombre de brins, sans qu'il restât plusieurs intervales vuides entr'eux, qui paroitroient 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 de croire que c'étoit un des dé-

fauts, 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, poursuit 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 cens quatre vers pour avoir une livre de soye.

J'ai pesé avec même soin un grand nombre de coques d'Araignées, & j'ai toûjours 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 de vers sont exemptes: ce qui cause ce déchet dans les coques d'Araignées, est qu'on les pese 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 rebatre plus de deux tiers de leur poids, puisque de treize onze de soye d'Araignées sale, M. 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 procedé 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 prés, vingt-quatre des plus grosses Araignées ne donneront pas plus de soye qu'un seul ver, il faudroit donc environ cinquante-cinq mille deux cent quatre-vingt seize Araignées des plus grosses pour avoir une livre de soye, lesquelles Araignées il auroit été necessaire de nourrir separement 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 couteroit vingt-quatre fois autant que celle des vers; quand on supposeroit même qu'on n'est pas obligé de mettre les Araignées separément, & que chaque Araignée n'occuperoit pas plus de place qu'un ver: ce qui seroit une supposition fausse: 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'elle coûteroit, étant obligé de les nourrir separement, & de leur donner des espaces assez grandes pour les loger chacune commodement, on verroit d'une maniere très-claire que la soye des Araignées coûteroit incomparablement plus que celle des vers.

Qu'on ne croye pas au reste, continuë M. de Reaumur, que tout ce que j'ai dit ne regarde que les Araignées d'une grosseur commune; car si l'on vouloit sçavoir ce que donnent de soye celles qu'on trouve dans les jardins de ce Païs, & qui pa-

roissent 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 cens quatre-ving ne donneroient que le même poids de soye que fournit une seule coque de vers : par consequent qu'à peine six cens soixante & trois mil cinq cens cinquante Araignées pourront faire une livre de soye.

On aura sans doute regret de ce qu'il nous reste si peu d'esperance de profiter d'une découverte si ingenieuse ; après tout il y a encore apparence de quelque espece 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 déja certain par le rapport de tous les voyageurs que celles de l'Amerique sont beaucoup plus grosses que les notres, d'où il semble aussi qu'elles doivent faire de plus grosses coques. Les vers qui quoique originaires des païs éloignez ont si fort multiplié en Europe, nous aideroient même à esperer que les Araignées de l'Amerique pourroient vivre dans ceux-ci ; quoiqu'il en soit, il faut faire des experiences, 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 esperances qu'on avoit conçuës du travail de M. Bon sur la soye de ces insectes ; mais on peut remarquer en passant une petite difference 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 païs chauds, aura trouvé des coques plus abondantes & plus garnies de soye que ne sont celles des Araignées qui naissent dans nos païs temperez, & sur lesquelles M. de Reaumur a exercé son travail.

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

L'Araignée est estimée pour les fievres intermittentes & particulierement pour la fievre 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 vulneraire, 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'enfle 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.

Etimologie. *Aranea, ab ἀράω compono, apto*, parce que l'Araignée prepare sa toile avec beaucoup d'industrie.

ARARA.

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

Vertus. Elle amolit le ventre étant mangée, on fait une décoction du fruit après l'avoir écrasé, & l'on en lave les vieux ulceres pour les nettoyer & les guerir.

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

ARBOR TRISTIS.

Arbre triste. *Arbor tristis*. Garz. Acostæ ; En François *Arbre triste*, est un arbre des Indes qui croît en Malabar, à Goa ; sa figure & sa grandeur approchent de celle du prunier ; ses 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 odoriferantes, 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 ſaffran ; 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 ſilique, & de la même figure de cœur, blanche, tendre, couverte d'une membrane verdâtre & tant ſoit peu amere. Cet arbre eſt appellé *Triſte*, parce qu'il ne fleurit que la nuit & qu'à l'approche du Soleil, ſes fleurs tombent & ſes feuilles ſe flettriſſent ; on le nomme en Canarin *Pariſataco*, en Malayo, *Singadi*, en Decan, *Pul*, en Arabe, *Guart*, en Perſe & en Turquie, *Gul*. *Pariſataco, Singadi, Pul, Guart, Gul.*

Les fleurs de l'Arbre triſte ſont eſtimées cordiales ; les gens du pais en mêlent dans leurs viandes pour leur donner une bonne odeur au goût, agréable.

ARBUTUS.

Arbutus, Matth. Dod.
Arbutus, ſive Unedo, Adv.

Arbutus, Comarus Theophraſti. J. B.
Arbutus folio ſerrato, C. B. P. Tourn. Unede.
Comarus, Theophraſti.

En François, *Arbouſier.*

Eſt un arbriſſeau ou petit arbre dont le tronc eſt couvert d'une écorce rude, crevaſſée, pouſſant beaucoup de rameaux rougeâtres en haut ; ſes feüilles 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 diſpoſez en grape : Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits qui ont quelque reſſemblance avec les fraizes, mais plus gros, de figure ſpherique, charnus, jaunes avant leur maturité, mais d'un beau rouge quand ils ſont murs, d'un goût un peu auſtere. On appelle ce fruit en Latin *Memecylon* 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'éleve en Candie ſi haut qu'il égale les plus grands arbres, & ſon fruit eſt gros comme une petite pomme, de couleur rouge noirâtre, plus moû & plus agréable au goût, que celui de l'Arbouſier ordinaire. *Unedo Memecylon.* Arboux.

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

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 appellé *unedo*, *quaſi unus edo*, parce que ſi l'on en mange plus d'un, il fait du mal. Etimologie.

ARDEA.

Ardea, en François, *Heron*, eſt un oiſeau aquatique dont le corps eſt menu, maigre, 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 quatrieme par derriere qui lui ſert de talon, tous armez 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 marecageux ; il y en a de pluſieurs couleurs, de blancs, de cendrez, de noirs, de rougeâtres ; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Heron.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0091-5

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

Etimologie. *Ardea ab ardendo*, parce qu'on dit que cet oiseau est extraordinairement chaud dans la copulation, & que ses excremens sont brûlans en sortant de son corps, ou bien, *Ardea quasi ardua*, parce qu'il vole fort haut.

ARDOSIA.

Ardoise. ¶ *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 la Normandie, aux côtes de Génes; on la retire de ces carrieres aprés en avoir épuisé l'eau autant qu'on a pû; on releve 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 fut seche: on auroit beaucoup plus de peine à la separer par lamines: l'Ardoise d'Angers est la plus estimée, & particulierement celle que les Ouvriers appellent *la rousse noire*. Celle qu'on tire des côtes de Génes est la plus dure & la plus épaisse: on en forme de tables, des carreaux.

Ardoisiere.

Choix. Ardoise rousse noire.

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

Vertus. Etimologie. L'Ardoise est detersive & dessicative, étant pulverisée & appliquée extetieurement. *Ardosia ab ardendo*, parce qu'on a cru voir sortir des volcans ou feux souterrains des premieres Ardoisieres qu'on a decouvertes.

ARECA.

Filfel. Fufel. *Avellana Indica.*

Areca palmæ species, Scalig.
Areca sive Faufel. Clus. in Garz. Lugd.
Palma cujus fructus sessilis Faufel dicitur.

Faufel Serapioni: *Filfel & Fufel* Avicenæ
Faufel, sive Areca, Garz.
Avellana Indica, Acostæ.
En François, *Areque.*

Est une espece de Palmier fort haut & fort droit, qui croît en Malavar & 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, trés-veluë ou bouruë. Cette écorce étant ôtée, il paroît un fruit gros comme une aveline, & quelquefois comme une châtaigne, tantôt à demi rond, tantôt piramidal, 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.

Chofool. Ce fruit que les Indiens appellent *Chofool*, n'étant encore qu'à demi mûr, étourdit & enyvre ceux qui en mangent; étant mûr il est insipide & astringent. Ils le reduisent en poudre aprés l'avoir fait secher au Soleil; & l'ayant mêlé avec du Betle, & des Huîtres brûlées, du Lycium, du Camphre, du bois d'Aloës, & quelque peu d'Ambre aussi pulverisez, ils en forment des manieres de trochisques, lesquels ils mâchent pour se faire cracher & décharger le cerveau.

Caché. * Le suc de l'Areque mur épaissi seul, est appellé par les Indiens *Caché*, c'est peut-

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. Etimologie.

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 païs les plus chauds dans l'Afrique, dans les deserts de Zara, dans la Lybie 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 rivieres y a été poussé par les vents.

Les sables ont differentes *proprietez pour les Arts*, suivant leur netteté, leur couleur, les lieux d'où ils sont tirez, le mêlange 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 avenuës, 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. Sable d'Etampes. Sable de Pouzol. Sable de riviere.

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

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 pailletes blanches, brillantes dont il est rempli, il y en a quelques-unes de couleur jaune qu'ils croyent être de l'or; mais ce prétendu or n'est que des particules de talc, aussi bien que les autres pailletes. Ce sable se forme sur une montagne, qu'on appelle montagne dorée. *Arena gialla.* Sable doré.

On trouve à Pezaro en Italie dans la Marche d'Ancone, vers la Mer Ardriatique, 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'émery. Sable de Pezaro.

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

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

ARGEMONE.

Argemone Mexicana, Pit. Tournefort, *sive Papaver 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 moelle blanche. Ses feuilles qui sortent les premieres de la racine, sont oblongues & étroites: mais celles qui les suivent & embrassent la tige, sont longues, déchiquetées comme celles du pavot cornu, non veluës, mais molles, armées en leurs bords de pointes jaunâtres, fort aiguës, *Papaver spinosum.*

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 aprochante de celle de la grande Chelidoine. Il lui ſuccede un fruit oblong, épineux, compoſé de ſix côtes, renfermant des ſemences preſque rondes, noires ; ſa racine eſt longuette, menuë, fibreuſe. Cette plante croît dans les jardins : elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Sa fleur, ſa tête & ſa ſemence ſont pectorales, anodines, ſomniferes ; ſes feuilles employées exterieurement, ſont propres pour adoucir l'inflammation des yeux, pour conſolider les playes, pour reſoudre.

Etimologie. *Argemone quòd αἴγιμα oculorum, ſive nubeculam expurget.*

ARGENTUM.

Luna, Argent. *Argentum, ſive Luna*, en François, *Argent*, eſt un metal fort compacte, peſant, dur, blanc, poli, reſplendiſſant, s'étendant beaucoup ſous le marteau, reſiſtant 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 Platta, du Perou : on le trouve ſouvent embaraſſé dans des pierres blanches, cryſtallines & mêlangées avec de l'or, du cuivre, du plomb ; on l'affine en ſortant de la mine avec du vif 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.

Purification de l'argent par la coupelle. 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 coupeller ; 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 reflechiſſe ſur la matiere ; toutes les impuretez alors s'uniſſant 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 mêlange impur de la circonference 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'éleve 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 à l'argent quand on l'a tiré de la mine.

Argent de coupelle.

Il faut remarquer que l'argent étant jetté dans le plomb fondu eſt bien plûtôt 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.

Départ.

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 mêlange 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.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0094-3 DFG

Il est à remarquer que dans cette operation on mêle de l'or avec de l'argent, afin que si cet argent contenoit quelque petite portion d'or il soit entraîné & precipité avec celui qu'on a ajoûté ; cet or précipité s'appelle or de depart, 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. Or de depart.

On jette la dissolution d'argent dans une terrine où l'on a mis beaucoup d'eau & une plaque de cuivre, on laisse le mêlange cinq ou six heures en repos, ou jusqu'à ce que tout l'argent soit precipité & comme adherant à la plaque de cuivre ; on le ramasse alors & on le fait secher ; c'est ce qu'on appelle precipité d'argent & quelquefois chaux d'argent : l'eau qui a servi à cette precipitation est devenuë bleuë, à cause d'une portion de cuivre qu'elle a dissous, on l'appelle eau seconde : On s'en sert pour déterger, pour manger les chairs baveuses, appliquée exterieurement. Precipité d'argent. Chaux d'argent. Eau seconde. Vertus.

On pourroit encore faire precipiter l'argent dissous 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 suspenduës, il les romproit & leur feroit lâcher prise, en sorte que l'argent n'ayant plus rien qui le soûtint, tomberoit par son propre poids. Precipitation de l'argent par de l'eau salée.

On remet le precipité d'argent en lingot, en le faisant fondre dans un creuset avec un peu de salpêtre, & le versant ensuite dans une lingotiere. Cet argent est le plus pur de tous, & à douze deniers, s'il y en avoit, mais on trouve toûjours 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 argent ; ainsi une once d'argent bien pur est de vingt-quatre deniers ou de vingt-quatre scrupules, qui font vingt-quatre fois vingt-quatre grains : cette once d'argent ne devroit point diminuer *dans les épreuves ; mais* si elle diminuë d'un scrupule à la coupelle, l'argent n'est que *de vingt-trois deniers, si elle diminuë de deux* scrupules, il n'est que de vingt-deux deniers ; *mais on ne s'exprime pas en matiere d'argent par* vingt-quatre deniers comme en matiere 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. Denier d'argent, ce que c'est.

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. Argent de vaisselle.

On bat l'argent le plus pur & on le reduit en feüilles trés-minces & trés-déliées ; nous les employons en Medecine ; on peut aussi se servir du precipité d'argent à la place des feüilles.

L'argent est propre pour ceux qui ont reçû 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'apesantissant 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. Vertus. Dose.

Argentum à Græco ἀργυρος *Argent.* Etimologie.

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

ARGILLA.

Argilla, En François, *Argile* ou *terre glaise*, ou *terre grasse*, est une terre grais- Terre glai-

se ou grasse Tuiles, Briques. seuse, 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.

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

Etimologie. *Argille ab* ἄργος, *albus*, parce que cette terre a une couleur grise tirant sur le blanc, *vel ab* ἀργὸς *sterilis*, parce qu'elle est ordinairement sterile, à cause qu'elle est trop grasse.

ARIES.

Belier. *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.

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

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

ARISARUM.

Arisarum latifolium majus, C. B. Pit. Tournefort.

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 Smilax, pointuës, vertes, molles, assez charnuës, âcres au goût, soûtenuës par des queuës longues ; il s'éleve d'entre elles une petite tige marquetée de taches rouges, portant en sa sommité une fleur 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 âcre, 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.

Vertus. Sa feuille & sa fleur sont vulneraires, detersives, propres pour les fistules des yeux en collyre, pour les ulceres malins, appliquées dessus en onguent ou en decoction.

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

ARISTOLOCHIA.

Aristoloche. *Aristolochia*, en François, *Aristoloche*, est une plante dont il y a quatre especes generales employées en Medecine. La premiere est appellée *Aristoloche ronde* : On en voit de deux especes, une nommée.

Aristoloche ronde.

Aristolochia rotunda, Matth. Dod. J. B.
Aristolochia rotunda vera, Trag.
Aristolochia fœmina, Lugd.
Aristolochia rotunda flore ex purpura nigro C. B. Pit. Tournefort.
Aristolochia prima, Cæs.

Premiere espece. *Voy.* Pl. II. fig. 6. Elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, foibles, pliantes, à la hauteur d'environ un pied & demi, revêtuës d'espace en espace ou alternativement de feuilles presque rondes, molles, d'un verd pâle, d'un goût amer, attachées à des queuës fort courtes, & embrassant en parties leur tige : il sort des aisselles de ces feuilles, des fleurs faites en tuyaux fermez en bas, ouverts & évasez 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 tubereuse, ronde, assez grosse, charnuë, garnie de fibres gris en dehors,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0096-5

jaunâtres en dedans, d'une odeur desagreable, d'un goût très-amer. Cette plante croît dans les prez, dans les Vignobles, dans les champs, en terre grasse.

La seconde espece d'Aristoloche ronde est appellée. Seconde espece d'Aristoloche ronde.

Aristolochia rotunda altera, Clus. Hisp. & Hist. J. B. | *Aristolochia rotunda flore ex albo purpurascente*, C. B. Pit. Tourn.

Elle differe de la precedente, en ce que ses tiges sont plus nombreuses, mais plus courtes; en ce que ses feuilles sont plus grandes, oblongues, attachées à des queuës 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 menuë, 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'Aristoloche*, est appellée *longue*. Il y en a de deux especes. Aristoloche longue

On nomme la premiere. Premiere espece. Voy. Pl. II. fig. 7.

Aristolochia longa, Dod. J. B. *Aristolochia longa vera*, C. B. Pit. Tournef. | *Aristolochia altera, radice pollicis crassitudine*, Cæs.

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'Aristoloche ronde, se terminant en maniere de pointe, & attachées par des queuës; ses fleurs sont semblables à celles de l'Aristoloche 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'Aristoloche ronde. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, dans les hayes, dans les vignobles.

La seconde Espece d'Aristoloche longue est appellée. Seconde espece d'Aristoloche longue.

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, & autres lieux chauds, entre les vignes.

Les Aristoloches rondes & longues contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile, & de phlegme.

Elles sont detersives, vulneraires; elles resistent au venin & à la gangrene. On se sert souvent de leurs racines, & quelquefois de leurs feuilles pour les remedes exterieurs. Vertus.

La troisieme sorte *d'Aristoloche*, est appellée *Clematite*. Il y en a de deux especes. Aristoloche Clematite

On nomme la premiere. Premiere espece. Voy. Pl. II. fig. 5.

Aristolochia Clematitis recta, C. B. Pit. Tourn. *Aristolochia Sarraceniea*, Dod. | *Aristolochia altera radice tenui*, Cæs. *Aristolochia Clematitis vulgaris*, J. B.

Elle pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, droites, fermes, où sont attachées alternativement par des queuës 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 de

feüilles, ſemblables à celles des eſpeces precedentes, 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 plattes, noires : ſa racine eſt menuë, fibrée, ſerpentante de tous côtez, griſe, d'une odeur aſſez agréable, d'un goût amer, penetrant. Cette plante croît dans les champs, dans les bois, dans les Olivettes, aux païs chauds.

Seconde eſpece d'Ariſtoloche Clematite.

La ſeconde eſpece d'Ariſtoloche Clematite eſt appellée.

Ariſtolochia clematitis, Dod.
Ariſtolochia clematitis ſerpens, C. B. Pit. Tourn.
Ariſtolochia clematitis non vulgaris, J. B.
Ariſtolochia clematitis altera Hiſpanica, Lob.

Elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes à la hauteur de trois ou quatre pieds, menuës, canelées, rameuſes, ſerpentantes, s'attachant & s'entrelaçant autour des arbriſſeaux ou des autres plantes voiſines, de même que le Houblon ou le Liſeron : ſes feüilles ſont larges, pointuës, vertes & uniës en deſſus, purpurines, blanchâtres en deſſous, attachées à des queuës longues ; ſa fleur & ſon fruit ſont ſemblables à ceux de l'autre Ariſtoloche 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 gout âcre, un peu aſtringent, mais qui n'eſt point deſagréable : toute cette plante eſt odorante. Elle croît principalement en Eſpagne, dans les buiſſons, dans les Olivettes.

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

Vertus. Elles ſont aperitives, reſolutives, deterſives, vulneraires ; elles reſiſtent à la corruption, elles fortifient : on les employe interieurement, & quelquefois exterieurement.

La quatrieme ſorte d'*Ariſtoloche* eſt nommée *petite* : il y en a de deux eſpeces.

petite Ariſtoloche. Premiere eſpece. *Voy.* Pl. II. fig. 8.

La premiere eſt appellée.

Ariſtolochia tenuis, piſtolochia, Dod.
Ariſtolochia altera, plures radices ſpargens, Cæſalp.
Ariſtolochia polyrrhiſos, J. B.
Ariſtolochia piſtolochia, dicta C. B. Pit. Tournef.
Ariſtolochia polyriſon, ſive piſtolochia Plinii, Ad. Lob.
Piſtolochia, Dod.

C'eſt la plus petite de toutes les Ariſtoloches : elle jette pluſieurs tiges menuës, foibles, rameuſes, ſe repandant à terre ; ſes feüilles ſont faites comme celles du Lierre, mais petites, pâles, attachées par des queuës menuës : ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres eſpeces, mais plus petites, quelquefois noires ; quelquefois d'un ver 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 cheveleure ou de barbe, longue d'un demi pied, de couleur griſe tirant ſur le jaune, d'une odeur aromatique, fort agreable, d'un goût amer & âcre. Cette plante croît dans les Olivettes, ſur les colines pierreuſes, ſeches, aux païs chauds, comme en Languedoc, en Provence.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0098-7 DFG

La seconde espece de petite Aristoloche est appellée. Seconde espece de petite Aristoloche.

Aristolochia pistolochia altera, J. B. | *Pistolochia altera, sempervivens*, Clus. Hist.
Pistolochia cretica, C. B. Pit. Tourn.

Elle pousse des tiges sarmenteuses, longues d'environ un pied, anguleuses, canelées, rameuses, pliantes, se couchant à terre, difficiles à rompre, de couleur verte-noirâtre. Ses feüilles sont semblables à celles de l'autre espece, mais plus pointuës, attachées à des queuës assez longues : sa fleur & son fruit sont pareils à ceux de l'Aristoloche longue ; mais sa fleur est d'un rouge moins brun, attachée à un long pedicule ; & son fruit est plus petit : ses racines sont plus deliées, en fibres menuës, odorantes comme en la precedente espece : elle croît aux païs 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* Medecine dans les remedes interieurs ; elles sont les meilleures & les plus estimées de toutes les Aristoloches ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elles sont fort detersives, vulneraires, propres pour resister à la malignité des humeurs, pour exciter l'urine & la sueur, pour attenuer la pituite, pour aider à la respiration, pour la gangrenne : quelques-uns leur substituent la racine de l'Aristoloche Clematite ; mais il s'en faut beaucoup que cette derniere racine n'ait autant de vertus que celle de la petite Aristoloche. Vertus.

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. Choix des racines d'Aristoloches.

La petite doit être bien nourrie, touffuë comme la racine d'Ellebore noir, recemment sechée, de couleur jaunâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût amer : elle est preferable à toutes les autres pour la theriaque.

Aristolochia ab ἄριστος optimus, & λόχια, 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'Aristoloche est propre à cet effet. Etimologies.

Clematitis, à κλῆμα palmes virga ; parce que les tiges de cette espece d'Aristoloche sont des verges ou sermens.

Polyrrhison à πολὺ multum, & ῥίζα ad x ; comme qui diroit plante qui a beaucoup de racines : car les racines de la petite Aristoloche sont fort nombreuses.

ARMADILLO.

Armadillo, sive Tatus, Gesn. | *Echinus Brasilianus*, Jonst. Tatus.
Tatou, Theveti.

Est un animal à quatre pieds, du Bresil, gros comme un chat, ayant le museau d'un cochon, la queuë longue d'un lezart, les pieds d'un herisson terrestre : il est couvert & armé de toutes parts comme d'un halecret à écailles dures, dans lequel il se retire à la façon des Tortuës terrestres ; d'où vient que les Espagnols l'ont appellé *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 amphibies. On le voit aussi quelquefois sur la terre. Il y en a de plusieurs especes. Sa chair est fort bonne à manger : les gens du païs l'appellent *Tatau*. Etimologie. Tatau.

Vertus. On tire de la queuë de cet animal un petit os qui étant pulverisé subtilement ; reduit en petites pilules ou grains gros comme des têtes d'épingles, & mis dans les oreilles, en appaise les douleurs, & les bourdonnemens, encore qu'ils soient accompagnez de surdité. On n'employe qu'un de ces grains à la fois.

ARMENIACA.

Abricotier. Premiere espece. *Armeniaca*, en François, *Abricotier*, est un arbre dont il y a trois especes. La premiere est appellée.

Armeniaca, Ang.
Baracocca. *Armeniaca major*, *Baracocca vulgò*, Cæs.
Mala Armeniaca majora, C. B.
Armeniaca fructu majori, *nucleo amaro*, Pit. Tournef.
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 étenduës, ses feüilles sont plus courtes & plus larges, semblables à celles du Peuplier ou du Poirier, dentelées, pointuës, d'un goût aigrelet. Sa fleur est ordinairement à cinq feüilles 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, applati sur les côtez, & sillonné dans sa longueur ; de couleur rougeâtre d'un côté, & de l'autre jaunâtre : sa chair est tendre, douce, delicieuse, d'une odeur agréable. Elle renferme un noyau osseux applati, dans lequel on trouve une amande un peu amere, agréable au goût. Ce fruit est appellé 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.

Armeniacum. Abricot.

Seconde espece. La seconde espece d'Abricotier est appellée.

Armeniaca fructu majori, *nucleo dulci*, Pit. Tournef.
Mala Armeniaca majora, *nucleo dulci*, C. B.
Malus Armeniaca candicantia, *nucleo oblongo dulci ut in Amygdalis*, Gesnero.

Cet arbre differe du precedent en ce que la couleur de son fruit est plus blanchâtre, & en ce que l'amande de son noyau est douce.

Troisieme espece. La troisieme espece d'Abricotier est appellée,

Armeniaca minora, Matt.
Armeniaca fructu minori, Pit. Tournefort.
Præcoquum *Malum Armenium*, *vel Præcoquum commune*, Genes. Hort.
Malus Armeniaca, Dod.
Malus Armeniaca minor, C. B.
Præcocia, Brunf.
Armeniaca mala minora, J. B.
Armeniaca minora, Cam. Pit. Tour.

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.

Vertus. Les Abricots contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel. Ils sont cordiaux, pectoraux, humectans, ils excitent le crachat, ils retablissent les forces.

Amande du noyau d'Abricot. L'amande du noyau de l'Abricot contient une huile qu'on peut tirer par expession comme on tire celle des amandes ordinaires.

Elle

Elle est propre pour les brouissemens d'oreille, pour la surdité, pour adoucir les hemorrhoïdes. & son huile. Vertus.

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 *Præcox* ou *Præcoquum*, c'est-à-dire, un fruit mûr devant la saison, parce qu'ils avoient mis ce fruit entre les especes de pêche, qui ne meurissent qu'en Automne. Etimologie.

Abricot vient de *Bericox*, qui est une corruption de *Præcox*.

ARMENUS LAPIS.

Armenus Lapis, *seu Lapis Armenis*, *seu Melochites*, En François, *Pierre Armenienne*; est une pierre de differentes figures & grosseurs, mais qui est ordinairement ronde, inégale, raboteuse, grosse comme une noisette, de couleurs mêlées, bleuë, verte, blanche, luisante: on la tiroit autrefois d'Armenie, c'est ce qui lui a donné son nom; mais à present on en trouve en Allemagne, comme dans le Comté de Tyrol; elle differe du *Lapis lazuli*, en ce qu'elle est mains bleuë, 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. *Lapis Armenis Melochites.* Pierre Armenienne. Choix.

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. Preparation de la Pierre Armenienne. Cendre verte. Verd de terre. Bergbleau. Vertus.

La pierre Armenienne préparée est déterſive & 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.

ARSENICUM ALBUM.

Arsenicum. Arenicum. En François, Arsenic.

Est une matiere minerale formée ordinairement en gros morceaux durs, pesans, cassans, trés blancs, lisses, luisans ou cristallins, de substance sulphureuse, caustique; cette matiere est tirée d'une espece de cadmie naturelle, ou pierre appellée *Cobaltbum*, dont je parlerai en son lieu, voici la maniere de faire l'arsenic. Cobaltum.

On met le Cobaltum sur le feu dans un fourneau fait exprés, & on le fait rougir, il s'en éleve 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 continuë le feu jusqu'à ce qu'il ne s'en éleve 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'Academie 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'éleve du Cobaltum a une odeur d'ail ou de soulfre; si elle sent le soulfre, c'est un indice que la matiere rendra beaucoup d'arsenic. Maniere de faire l'Arsenic.

On choisit l'arsenic blanc, beau, luisant en dehors & en dedans, & en gros mor- Choix.

ceaux cryſtalins; on n'eſtime pas tant celui qui eſt d'un blanc matte.

Verre d'Arſenic. En travaillant ſur l'arſenic blanc, dans des vaiſſeaux de verre, je l'ai ſouvent reduit par le feu, en un verre ſi tranſparent & ſi ſemblable au verre commun, que je ne le pouvois d'iſtinguer 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 métalliques, par exemple, les épingles, il les rend auſſi plus fermes ou moins pliantes.

Il y a encore deux autres eſpeces d'arſenic; une appellée *Auripigmentum* & l'autre *Realgal*, je parlerai de l'une & de l'autre chacune en ſon lieu.

Effets violens & mortels de l'arſenic. 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 aprés qu'il a été pris; parce que le ſel qui fait ſa corroſion, eſt lié & embarraſſé naturellement dans du foulfre, & il lui faut quelque tems 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 general, & enfin la mort ſi l'on n'eſt ſecouru. Les remedes qui conviennent en cette occaſion, ſont la graiſſe fonduë, l'huile, buës par écuelles le plûtôt 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.

Vertus. 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 preparation qu'on lui ait donnée, & en quelque petite doſe que ce ſoit; car il communique toûjours une mechante impreſſion dans le corps.

Etimologie. *Arſenicum vel Arrenicum ab* ἀρσὴν, *ſive* ἄῤῥην *mas*, parce que ce mineral a une grande force, qu'on a voulu comparer à celle d'un animal mâle.

ARTEMISIA.

Artemiſia, Trag. Ang. Matth.
Artemiſia vulgaris major, C. B.
Artemiſia rubra & alba, Tab.
Artemiſia vulgaris, J. B.
Abſinthium, ſeu Artemiſi officinarum, Pit. Tournef.

En François, *Armoiſe*.

Fig. Pl. VII. fig. 1. Eſt une plante dont la tige croît à la hauteur d'environ quatre pieds, rameuſe, dure, ligneuſe, difficile à rompre, un peu veluë, ordinairement de couleur rougeâtre & quelquefois d'un verd blanchâtre; ſes feuilles ſont découpées comme celles de l'abſinthe, plus larges, verdâtres en deſſus, blanchâtres en deſſous, odorantes, d'un goût douçâtre, tirant ſur l'acre; ſes fleurs ſont petites, rangées le long des branches comme en l'abſinthe, veluës, blanchâtres ou rougeâtres, odorantes, ſa racine eſt longue & groſſe comme le doigt, ligneuſe, entourée de fibres, d'un goût douçâtre & 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.

Herbe de S. Jean.

Vertus. Elle eſt déterſive, vulneraire, aperitive, hyſterique, fortifiante; elle excite les mois aux femmes; elle aide à l'accouchement & à faire ſortir l'arriere-faix. Elle nettoye & fortifie la matrice; elle abat les vapeurs; on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0102-2 DFG

Le nom de cette plante vient d'Artemise, femme de Mausolus Roi de Carie, laquelle la mit en usage. Etimologie.

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. Pied de Veau.

La premiere est appellée,

Arum, Dod. J. B.
Arum Dioscoridis, Ang.
Arum majus, Ger.
Arum vulgare non maculatum, C. B. Pit. Tournef.
Aron, Brunf. Gesn.

Elle pousse de sa racine des feuilles oblongues, larges triangulaires, vertes luisantes, il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, qui porte en son sommet une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée en maniere de cornet. Quand cette fleur est passée, il paroit des bayes rouges, entassées comme en grape dans la base d'une espece de pilon qui s'est élevée du fond de la fleur, chacune de ces bayes contient une ou deux semences presque rondes. Sa racine est tubereuse, plus grosse qu'une aveline ronde, blanche, acre au gout, garnie de fibres.

La seconde est appellée. Seconde espece Henicophyllos.

Arum venis albis, C. B.
Arum maculatum, Cord. Schol.
Aron aliud folio maculato, Thal.
Dracunculus minor, Ges. Ap. Lac.
Dracunculus alter, seu Henicophyllos, Cord. Hist.
Arisarum, Math. Dod. Gal.

Elle differe de la premiere espece en ce que ses feuilles sont marquetées de tâches blanches.

L'une & l'autre croissent aux lieux ombrageux & champêtres, elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile. On employe leurs racines en Medecine.

La racine de Pied de veau est incisive, penetrante, attenuante, 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. Vertus. Dose.

On fait en tems de famine, du pain de 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. Pain d'Arum.

ARUNDO.

Arundo, en François, *Roseau* ou *Canne*, est un genre de plante, qui ne differe du *Gramen* que par la grandeur de ses tiges & de ses feuilles. Il y en a de plusieurs especes; je décrirai ici les deux plus communes. Roseau. Canne.

La premiere est appellée. Premiere espece.

Arundo palustris, Math.
Arundo vulgaris, sive Διοσκορίδου *Dioscoridis*, C. B. Pit. Tournef.
Arundo vulgaris palustris, J. B.
Canna secunda quæ fœmina, Dioscor. Ang.
Arundo vallaris, Ama.
Calamus vulgaris, Cord. in Dioscor.
Arundo palustris, canna sepiaria, Tabern. Icon.

Elle pousse plusieurs tiges ou tuyaux plus qu'à la hauteur d'un homme, plus me-

nus que le doigt, nouez, 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, enveloppant en partie leur tige. Ses fleurs naissent par paquets en ses sommitez, petites, menues, molles, composées d'étamines qui sortent d'un calice à écailles, de couleur purpurine au commencement; puis ses paquets se développans s'alongent, se répandent en maniere de chevelure, & prennent une couleur cendrée. Quand ces fleurs sont passées il paroît des semences, ses racines sont nombreuses, longues, nouées, serpentantes. Cette plante croît dans les marais.

Seconde espece.

La seconde est appellée.

Arundo domestica, Matth.
Arundo Cypria, Dod. Gal.
Calamus, sive arundo crassa, Gæs.
Arundo magna, Ges. Hor.
Arundo domestica, calamus Cyprius, Tabern. Icon.
Arundo sativa quæ, 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, creuses, nouées, jaunâtres. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles de l'espece précedente, mais plus grandes. Sa racine est longue, grosse charnue, se répandant au long & au large dans la terre, d'un goût doux, agreable. 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.

Spode des Arabes.

Vertus. Leurs racines sont détersives, aperitives, propres pour exciter les mois aux femmes, & les urines: leurs fleurs & leurs feuilles sont détersives & vulneraires.

Voy. Pl. II. fig. 10. ARUNDO SACCHARIFERA, en François *Canne à Sucre*, ou *Cannamelle*, &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 Cassonade ou Castonnade.

ASARINA.

Asarina, Lob. Lugd. Pit. Tournef.
Asarina Lobelii flore hædere terrestris, J. B.
Asarina, sive, Saxatilis hederula, Adv. Lob.
Asarina sive saxatilis hederula Lob. Icon.
Hedera saxatilis magno flore, C. B.

En François, *Asarine*.

V. Pl. VII. fig. 2. Est une plante dont les tiges & les feuilles ressemblent à celles du Lierre terrestre, se répandant à terre; ses fleurs sont des tuyaux terminez en haut chacun par un musle 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, mediocrement de l'huile & du phlegme.

Elle est aperitive, vulneraire, propre pour la gravelle, pour les ulceres du poumon, pour l'asthme.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0104-4 DFG

Asarina ab Asaro, *Cabaret*, parce que les feüilles de cette plante ont une figure approchante de celle de Cabaret. Etimologie.

ASARUM.

Asarum, Dod. J. B. Pit. Tournef. En François.

Cabaret,	*Oreille d'homme*,	*Girard Roussin.*
Nard sauvage,	*Oreillette*,	*Rondelle.*

Est une petite plante basse qui pousse des feüilles semblables à celle du Lierre, mais plus petites, plus rondes & plus tendres, lisses, d'un vert luisant, attachées par des queuës assez longues; ses fleurs naissent proche de la racine, soûtenuës par des pedicules courts qui sortent du bas des queuës des feüilles; 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 des petites semences oblongues, brunes, remplies de moëlle blanche un peu âcre au goût; ses racines sont à ras de terre, menuës, anguleuses, rampantes, nouées, recourbées, filamenteuses, grises, d'une odeur forte & agréable, d'un goût âcre, & un peu amer: Cette plante croît sur les montagnes & dans les jardins, aux lieux ombrageux; ses feüilles demeurent toûjours vertes. Sa racine est employée en Medecine; on nous l'apporte seche du Dauphiné, de Languedoc, de l'Auvergne, il en vient aussi du Levant: on doit la choisir belle, recemment sechée, bien nourrie, entiere, grosse comme une plume à écrire des plus menuës, nettoyée de ses fibres, grise, d'une odeur pénetrante, & assez agréable, d'un goût âcre & un peu amer; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Voy. Pl. II. fig. 11. Choix.

Elle purge doucement par haut & par bas les humeurs sereuses & pituiteuses; elle est aperitive, elle leve les obstructions; la dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes en infusion, & depuis 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. Vertus. Dose.

Les Marechaux font 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 truffe ronde, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un suc laiteux, caustique, brûlant.

Asarum ab à privativo, & σαίρω *orno*, comme qui qui diroit plante qui ne sert à aucun ornement; car les Anciens n'employoient point l'*Asarum* dans leurs guirlandes ou couronnes de fleurs. Etimologies.

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 feüilles de l'*Asarum* sont d'une figure approchante de celle de l'oreille d'un homme.

ASCALONIA.

Aſcalonia, En François *Echalotte*, eſt la racine d'une eſpece d'oignon appellé *Cepa Aſcalonica*, Matt. Pit. Tournef. | *Cepa Aſcalonica ſive ſiſſilis.* J. B.

Echalotte. Cette racine eſt bulbeuſe, oblongue, ayant l'odeur & le goût approchant de celui de l'ail, mais beaucoup moins fort, elle pouſſe des tiges boſſuës, creuſes; ſes feüilles ſont longues, fiſtuleuſes, droites, ayant le goût de leur racine: ſes fleurs naiſſent en bouquets ou paquets ſpheriques, chacune d'elles eſt compoſée de ſix feüilles 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 ſauces: elle contient beaucoup du ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt fort aperitive, propre pour la pierre, pour les retentions d'urine, pour reſiſter au mauvais air, pour exciter l'apetit.

Etimologie. Cette plante a pris ſon nom d'un païs nommé *Aſcalonia*, où elle croiſſoit autrefois abondamment.

ASCARIDES.

Aſcarides. *Aſcarides*, en François, Aſcarides, ſont des vers très-petits & menus qui naiſſent ordinairement à l'extremité de l'inteſtin *rectum* vers *l'anus*, & qui y cauſent un grand prurit, ou démangeaiſon: on en trouvoit autrefois ſur les cavales & ſur les bœufs, ce qui les faiſoit nommer par les Anciens *jumentarii*.

Jumentarii. Etimologie. *Aſcarides*, *ab ἀσκαρὶς*, *vermis*.

ASELLUS.

Merlangius Merlan. *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, moû, de couleur blanche argentée, couvert de petites écailles; ſes yeux ſont grands, blancs, ſa bouche eſt mediocre, garnie de petites dents blanches.

Os pierreux, ou pierres de tête du Merlan. 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 extremité: mais à côté, & le reſte de cette extremité 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 digerer.

Vertus. 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 prepare en les broyant ſur le porphyre; la doſe eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à demi dragme.

Doſe.

Etimologie. *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.

ASINUS.

Aſne. Baudet. *Aſinus*, en François, *Aſne*, *Baudet*, eſt un animal à quatre pieds aſſez connu

par le grand ſervice qu'il rend ; ſa femelle eſt appellée 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'oüie 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 paît l'herbe, il mange du ſon, de l'avoine, il vit juſqu'à trente ans ; la chair de l'aſnon eſt bonne à manger. *Aſinus.* Aneſſe. *Aſellus.* Anon.

Le lait d'âneſſe eſt moins chargé de parties butireuſes & caſeuſes que les autres laits ; c'eſt pourquoi il eſt plus clair, plus leger & plus facile à digerer ; il eſt pectoral, rafraîchiſſant, humectant, reſtaurant, il adoucit les humeurs âcres & ſalées qui tombent ſur la poitrine & ſur les autres parties du corps, il ſoulage les goutes, les maladies des yeux quand elles viennent d'âcretez, & les ardeurs d'urine, il lâche le ventre & il engraiſſe. Lait d'Aneſſe. Vertus.

Son ſang eſt ſudorifique étant pris en poudre par la bouche, la doſe eſt une dragme, il agit par ſon *ſel volatil*. Sang. Vertus. Doſe.

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. Ongle. Vertus. Doſe.

Son urine eſt eſtimée pour les maladies des reins, pour la gale, pour la paralyſie, pour la goute appliquée exterieurement. Urine. Vertus.

Sa graiſſe eſt reſolutive. Graiſſe. Vertus.

Sa fiente eſt propre pour arrêter le ſang. Fiente.

Aſinus ab ἀζάνω *triſtem eſſe*, parce que l'âne eſt un animal melancolique. Etimologie.

ASIUS LAPIS.

Aſius, ſive Aſſius lapis, ſive Sarcophagus, En François, *pierre d'aſſo*, ou *pierre aſſiene*, eſt une pierre ſpongieuſe, *legere*, *friable* comme la pierre ponce, parſemée d'outre en outre 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. *Aſſius Sarcophagus* Pierre d'Aſſo.

La fleur legere qu'on trouve ſur cette pierre, eſt déterſive, aſtringente, penetrante, propre à conſumer & à reſoudre : elle nettoye les vieux ulceres & elle les cicatriſe étant mêlée dans la thérebentine, Vertus.

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. Etimologie.

Sarcophagus a σὰρξ *caro*, & φάγειν, *edere* ; comme qui diroit, pierre qui mange la chair. *Sarcophagus* ſignifie un ſepulchre.

On dit que la pierre d'aſſo conſumoit un corps entierement en quarante jours, excepté les dents.

ASPALATHUS.

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 verité eſt qu'on ignore juſqu'à préſent 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 differente. *Aſpalat. Dey. Pl. II. fig. 12.*

Choix. On doit choisir l'Aſpalat avec les marques qui ont été dites, ſans écorce. Il contient beaucoup d'huile à demi exaltée ou ætherée, & de ſel volatil.

Vertus. Il eſt deſſicatif, un peu aſtringent. Il reſiſte à la malignité des humeurs; il excite la tranſpiration; mais comme il eſt rare, on lui ſubſtituë aſſez ſouvent le bois d'Aloës ou les Santaux.

Subſtitut de l'Aſpalat.

Deux autres eſpeces de bois ſont nommez Aſpalat par pluſieurs Auteurs. Le premier eſt un bois noirâtre, peſant, compacte, lequel on croît être le veritable bois d'Aigle, ou une eſpece de bois d'Aloës.

Bois d'Aigle.

Le ſecond eſt le bois de Rhodes, dont je parlerai en ſon lieu.

ASPARAGUS.

Aſparagus hortenſis, Dod. | *Aſparagus ſativa*, C. B.
Aſparagus hortenſis & pratenſis, J. B. Pit. Tournefort. | En François, *Aſperge*.

Aſperge.

Eſt une plante qui pouſſe au Printems des tiges groſſes comme le doigt, à la hauteur d'environ un pied, rondes, fermes, droites, ſans feüilles, 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 feüilles menuës, déliées, approchantes de celles du fenouil, & de beaucoup de petites fleurs pâles à ſix feüilles diſpoſées en roſe, leſquelles étant tombées, le piſtile qui faiſoit le milieu, devient un fruit ou une baye ſpherique, molle, groſſe comme un pois, rougeâtre, renfermant quelques ſemences noires, dures comme de la corne. Ses racines ſont nombreuſes, longuettes, menuës, 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 eſpece ſans culture dans les prez, dans les champs, qui ne differe de celle-ci qu'en ce qu'elle eſt plus menuë. L'Aſperge contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel; on ſe ſert en Medecine de ſa ſemence & de ſa racine.

Vertus. Elles ſont fort aperitives, 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.

Etimologie. *Aſparagus*, *ab aſpergendo*, parceque ſes feüilles ſont propres à aſperger ou arroſer.

ASPER.

Apron. *Aſper*, Rondel. Jonſt. | *Apron*, Lugdun.

Eſt un petit poiſſon de riviere, qu'on trouve ordinairement dans le Rhône entre Vienne & Lyon. Ses noms viennent de la rudeſſe de ſes machoires & de ſes écailles. Sa tête eſt aſſez large & pointuë, ſa gueule mediocre; il n'a point de dents, mais ſes machoires ſont âpres au toucher: ſa couleur eſt rougeâtre, parſemée de tâches noires, larges, il eſt bon à manger; ſa chair eſt plus ſeche que celle du Goujon.

Vertus. Il eſt aperitif.

ASPERUGO.

Topiaria. Echium. Lappulatum.

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 Echioides. Lobel. Lugdun.
Aparine major. Plinii.
Crucialis quadam, Cæſ.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges grêles, tendres, anguleuſes, noüées, rudes, ſe cour-

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, elle sont oblongues, mediocrement larges, rudes, percées de quelques trous; ses fleurs naissent à l'oppositе des feuilles, chacune d'elles est un entonnoir à pavillon ordinairement decoupé en cinq parties, de couleur bleuë, soûtenu par un calice fait en maniere de godet: quand la fleur est passée, ce calice s'aplatit, s'étend & sert d'enveloppe à quatre petites semences oblongues, noirâtres, ramassées ensemble; sa racine est menuë. Cette plante croît le long des chemins, proche des hayes, elle fleurit au mois de May ou de Juin; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est detersive & vulneraire, quelques-uns l'estiment propre pour purifier le sang, mais on ne la met guere en usage dans la Medecine.

Asperugo ab aspero, rude, âpre, parce que cette plante est rude au toucher. Etimologie.

ASPERULA.

Asperula odorata flore albo, Dod. Gal.
Asperula, sive Rubeola montana odora, C. B.
Caprifolium, vel stellaria. Brunf.
Hepatica stellata, Tab.
Matrisylva, Trag. Cord. in Dioscor.
Rubiis accedens Asperula quibusdam, *sive hepatica stellaris*, J. B.
Aspergula odora nostra, Adv.
Aparine sylvestris quadam, Cord. in Dioſc.
Aparine latifolia humilior montana. Pit. Tournef.
Alysson, Gesn. Hort.

Stellaria, Hepatica. stellaris.

Est une espece 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 veluës, disposées au nombre de six ou sept autour 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 menuë, filamenteuse, rempante dans le 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 & rejoüir le cœur, pour lever les obstructions, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, étant prise en infusion ou en decoction; elle est vulneraire si on l'applique exterieurement sur les playes. Vertus.

Asperula ab asperos rude, comme qui diroit, petite plante rude au toucher.

ASPHODELUS.

Etimologie.

Asphodelus, en François, *Asphodele*; est une plante dont il y a deux especes principales, une rameuse & l'autre à simple tige. Asphodéle.

La premiere est appellée.

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. Tournef.

Premiere espece.

Elle pousse de sa racine des feuilles semblables à celles du poireau, mais plus longues & plus étroites; il s'éleve du milieu une tige à la hauteur de trois pieds, ronde, voy. P. II. fig. 13.

unie, forte, rameuſe, garnie depuis ſon milieu juſqu'en haut de beaucoup de fleurs à une ſeule feüille 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 interieurement en trois loges dans leſquelles on trouve des ſemences triangulaires, brunes : ſa racine conſiſte en un trés-grand nombre de navets ſuſpendus par une tête, d'un goût un peu amer & penetrant : on en fait tremper & boüillir dans de l'eau pour en enlever l'âcreté 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 pain qu'on met cuire au four ; c'eſt le pain d'Aſphodéle qui eſt bon à manger & nourriſſant.

Pain d'aſphodéle.

Seconde eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Aſphodelus II. Cluſ. Hiſt.
Aſphodelus caule ſimplici, Cæſ.
Aſphodelus major, flore albo, non ramoſus, J. B.
Aſphodelus albus non ramoſus, C. B. Pit. Tournef.
Haſtula regia, Trag.

Elle differe de la premiere en ce que ſa rige eſt ſimple, ſans rameaux.

L'une & l'autre croiſſent aux lieux pierreux & dans les jardins ; elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Leurs racines ſont deterſives, inciſives, aperitives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour reſiſter au venin, pour netoyer les vieux ulceres, & pour reſoudre.

Etimologie. On a nommé la ſeconde eſpece d'Asfodéle *Haſtula regia*, parce qu'on a prétendu qu'en fleuriſſant elle repreſentoit un ſceptre royal.

ASPIS.

Aſpis, en François, *Aſpic*, *eſt une eſpece de ſerpent long de quatre ou cinq pieds, fort venimeux qui ſe trouve communement en Afrique, en Egypte le long du Nil, en Eſpagne. On tient que ce fut de cette eſpece de ſerpent que Cleopatre ſe ſervit pour ſe donner la mort ; il aime les lieux ombrageux : on doit apporter les mêmes remedes à ſa morſure, comme à celle de la vipere ; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.*

ertus. Sa chair, ſon foye, ſon cœur étant ſechez & reduits en poudre, ſont propres pour purifier le ſang, pour reſiſter au venin ; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à demi dragme,

Etimologie. *Aſpis, ab aſpiciendo*, parce que ce ſerpent a la vûë bien aigue ; ou bien *Aſpis ab à privativo & σπίζω, ſibilo*, comme qui diroit ſerpent qui ne ſifle point.

ASSA FOETIDA.

Aſſa fœtida, eſt une gomme en gros morceaux jaunâtres, d'une odeur forte & très déſagreable, 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 Ruë, & qui croît dans la Lybie, dans la Medie, dans la Syrie, dans les Indes. Il faut choiſir cette gomme en maſſe, nette, ſeche, 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 & penetrant.

Stercus diaboli. V. Pl. VII. fig. 2.

Choix.

Vertus. Elle eſt fort bonne contre toutes les maladies Hiſteriques ; elle inciſe, elle attenuë, elle amollit, elle déterge, elle reſout : elle pouſſe par tranſpiration, on l'employe exterieurement & interieurement.

Les Maréchaux usent beaucoup *d'Assa fœtida* pour les maladies des chevaux.

ASTACUS MARINUS.

Astacus marinus, est une espece d'écrivisse de mer marquetée de taches, ses yeux sont vifs; elle a deux petites cordes à la tête, huit pates, quatre desquelles sont fourchuës, & 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.

Vertus. Elles sont pectorales & aperitives, propres pour la phtisie, pour l'asthme, pour les cancers, pour restaurer, pour purifier le sang.

Pierre d'Ecrevisse. *Chelæ Cancri.* Dose. La Pierre qui se trouve dans sa tête, sa coquille, ses pates qu'on appelle en Latin *chelæ cancri*, sont propres pour attenuer la pierre du rein, pour exciter l'urine, pour adoucir les humeurs acres & acides du corps; pour arrêter les cours du ventre & les hémorragies, étant prises en poudre, la dose est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

ASTER.

Aster atticus, Matt. Dod.
Aster atticus purpureus, Fuch.
Aster atticus, purpureo flore, J. B.
Aster atticus cæruleus vulgaris, C. B. Pit. Tournef.
Tinctorius flos primus, Trag.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, droites, menuës, rondes, dures, un peu veluës, de couleur rougeâtre, garnies de feuilles oblongues, veluës, rudes, d'un goût un peu amer & aromatique: ses tiges se divisent vers les sommitez en plusieurs rejettons ou petites branches qui soûtiennent des fleurs radiées, belles, agreables à la vûë, disposées à peu prés comme celles du Bellis, mais de couleur bleuë ou violette, ou purpurine, quelquefois blanche: quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences longuettes, garnies chacune d'une 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.

Vertus. *L'Aster* est aperitif, resolutif, déterfif; on employe sa fleur pour les inflammations de la gorge, des aînes, contre les morsures des bêtes venimeuses, prise en decoction & appliquée exterieurement.

Etimologie. Le nom d'*Aster* a été donné à plusieurs plantes, à cause que leurs fleurs sont radiées en maniere d'étoiles.

ASTERIA.

Asteria.
Astroites.
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.

Premiere espece. Veritable. La premiere qui est la veritable, est parsemée de petites figures étoilées, poreuses, & naturellement aussi exactement gravées que si un habile Ouvrier avoit pris plaisir à y travailler.

Seconde espece. La seconde répresente des roses ou diverses autres figures.

Troiſieme eſpece. *Aſtroites undulatus*

La troiſieme eſt traverſée d'outre en outre par des lignes larges, poreuſes ou ſpongieuſes, qui ſerpentent à la maniere des rivieres. On l'appelle *Aſtroites undulatus*. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui different par leurs grandeurs & par leurs couleurs.

Quatriéme eſpece.

La quatrieme eſt la moins belle; on y apperçoit plûtôt des tâches 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 conſequent alkalines, elles ſont penetrées & ſecouées par les pointes de ces acides.

Vertus.

On attribuë 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 hemorragies, comme font pluſieurs autres matieres alkalines: la doſe eſt depuis quatorze grains juſqu'à un ſcrupule.

Doſe.

Etimologie.

Aſteria, ſive Aſtroides ab ἀστηρ, *Aſter, Etoile*, parce que cette pierre eſt étoilée,

ASTRAGALUS.

Aſtragale.

Aſtragalus Monſpeſſulanus, J. B. Pit. Tournef. en François, *Aſtragale*, eſt une plante qui pouſſe des petites tiges, à peine auſſi hautes que la main, ſimples, creuſes, rougeâtres, revetuës des deux côtez de beaucoup de très petites feuilles courtes, pointuës, veluës, un peu ameres, oppoſées l'une à l'autre, ou rangées par paires ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille: ſes ſommitez ſont garnies de beaucoup de fleurs legumineuſes, purpurines, ou quelquefois blanches, ramaſſées enſemble: il leur ſuccede, aprés qu'elles ſont tombées, des petites gouſſes longuettes, rondes, rougeâtres, remplies de ſemences qui ont le 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, mediocrement du ſel.

Vertus.

Sa racine & ſa ſemence arrêtent le cours de ventre & excitent les urines, étant priſes en décoction. Elle eſt auſſi employée exterieurement pour déterger & deſſecher les playes.

ASTRANTIA.

Aſtrantia eſt une plante dont il y a deux eſpeces; une grande & une petite.

Premiere eſpece

La premiere eſt appellée.

Aſtrantia major, Mor. Umb.
Aſtrantia nigra, Geſ. Hor.
Oſteritium montanum, Trag.
Imperatoria nigra, Tab.
Veratrum nigrum, Dioſcor. Dod.
Aſtrantia major corona floris purpurascente, Pit Tourn.
Helleborus niger ſanicula folio major, C. B.
Sanicula fœmina adulterina, Trag.
Sanicula fœmina quibuſdam; aliis helleborus niger, J. B.

Elle pouſſe des feuilles reſſemblantes à celle du Sanicle, un peu rudes au toucher, attachées à des queuës longues. Il s'éleve d'entr'elles deux ou trois tiges revêtuës de quelques feüilles & portant en leurs ſommitez des bouquets ou ombelles de fleurs blanches tirant ſur le purpurin, ſoutenuës par des couronnes de feüilles. Ces fleurs ſont compoſées ordinairement chacune de cinq feüilles diſpoſées en roſe, rabattuës & rempliées 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 eſpece eſt appellée. Seconde eſpece.

Aſtrantia minor, Mor Umb. P. Tourn. | *Helleborus niger Sanicula folio minor*, C. B.
Helleborus minimus, Alpinus, Aſtrantiæ flore : Boce.

Elle ne differe d'avec la precedente qu'en ce qu'elle eſt plus petite. Elle croît aux lieux montagneux, comme aux Alpes, aux Pyrenées.

Elles contiennent l'une & l'autre beaucoup de ſel & mediocrement d'huile.

Leurs racines ſont purgatives comme celle de l'Ellebore noir. Vertus.

Aſtrantia ab ἀστὴρ Aſter, parce que les ſommets de cette plante ſemblent radiez ou diſpoſez en maniere d'étoile. Etimologie.

ATRACTYLIS.

Atractylis, Math. Dod. | *Atractilis vera flore luteo*, J. B.
Atractilis lutea, C. B. Pit. Tourn. | *Cnicus atractilis lutea dictus*, H. L. B.

Eſt une eſpece de Cnicus, ou une plante qui pouſſe une tige ferme, un peu veluë, remplie de moëlle blanche, ſe diviſant en haut en quelques rameaux: ſes feüilles ſont oblongues, ſineuſes, nerveuſes, *fort épineuſes & piquantes, découpées profondément*, de couleur verte brune: ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches ſur des 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 phlegme.

Elle eſt apperitive, ſudorifique, propre pour reſiſter 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. Vertus.

Atractylis ab ἄτρακτος, *fuſi*, fuſeaux, parce que les anciens ſe ſervoient de la tige de cette plante pour faire des fuſeaux. Etimologie.

ATRAMENTUM.

¶ *Atramentum*, En François, *Encre*, eſt une eſpece de teinture ordinairement noire, mais quelquefois d'une autre couleur, comme rouge, verte, bleuë, jaune dont on ſe ſert pour écrire avec la plume, ou pour imprimer ſur le papier, il y en a de pluſieurs eſpeces. Encre.

L'encre commune dont on ſe ſert pour écrire ſur le papier blanc ou ſur le parchemin eſt appellée *Atramentum ſcriptorium*, elle eſt faite avec de la noix de galle & du vitriol, on ajoûte un peu de gomme Arabique pour la rendre luiſante, plus adherante 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 *Atramentum ſcriptorium.*

Maniere de faire l'Encre commune.

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 ajoûte 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'apparamment 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 separe de dessus ses fêces, 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 verité, ne rendent pas ordinairement l'encre aussi teinte, ni aussi foncée que la noix de galle, mais elle en approche fort.

Atramentum Librarium Encre d'Imprimerie

L'encre d'Imprimerie est appellée en Latin *Atramentum Librarium*, elle est faite avec de la terebentine, de l'huile de noix ou du lin & du noir de fumée.

Encre de la Chine.

L'encre de la Chine nous est apportée en petits pains ou bâtons quarrez, longs, plats, durs, polis, noirs, luisans, legers, 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 declaré aux Européens ; on moule cette encre pendant qu'elle est encore liquide dans des petits moules de bois fort bien travaillez & 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 parfumez, mais ceux là demeurent presque tous au païs 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 aprés l'avoir dissoute dans quelque liqueur. Elle est fort noire, luisante, & trés - commode ; on employe en France celle qu'on y a apporté pour tracer des desseins d'Architecture.

Encre rouge.

L'encre rouge est faite avec de la rosette rouge delayée dans de l'eau.

Encre jaune.

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 argileuses differemment colorées.

Vertus.

Toutes ces encres peuvent avoir des vertus medicinales 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.

ATRIPLEX.

Aroches. Bonnes Dames Prudes-Femmes Follettes.

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.

Premiere espece.

La premiere est appellée.

Atriplex sativa alba, Lob.
Atriplex hortensis alba, sive pallidè virens, C. B. Tourn.
Atriplex domestica, Ang. Matth.
Atriplex alba, hortensis, J. C.

Elle croît à la hauteur d'un homme, rameuse, portant des feuilles larges, poin-

tuës, reſſemblantes à celle de la blete, mais plus petites & plus molles, poudrées d'une eſpece de farine, de couleur verte pâle ou blanchâtre, d'un gout fade. Les ſommitez de ſes branches ſont revêtuës d'un grand nombre de petites fleurs à pluſieurs étamines jaunâtres; il leur ſuccede une ſemence ordinairement platte & ronde, enveloppée d'une écorce mince. Sur le même pied d'arroche on trouve encore une autre ſorte de fruit qui n'eſt precedé par aucune fleur; ce fruit eſt tout-à-fait applati, arondi pour l'ordinaire, échancré & compoſé de deux feuilles appliquées l'une ſur l'autre, boſſelées & renfermant dans leur pli une ſemence preſque ronde & platte: ſa racine eſt droite, longue environ comme la main, garnie de fibres.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Atriplex hortenſis rubra, C. B. | *Atriplex ſativa folio rubicundo*, Trag.

Elle ne differe de la precedente 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 & rafraîchiſſantes: elles amolliſſent le ventre: on s'en ſert dans des decoctions de lavemens. Vertus.

ATTELABUS ARACHNOIDES.

Attelabus Arachnoides [Aldrov. Jonſt.] 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. Vertus.

AVACCARI.

Avaccari, [Graciæ] 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 Malavar.

On l'eſtime beaucoup dans les pays, pour les dyſſenteries inveterées provenantes de cauſe froide. Vertus.

AVANTURINE.

Avanturine, eſt une pierre rougeâtre ou jaunâtre, toute parſemée de paillettes qui ſemblent de l'or, belle & agreable à la vûë; 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. Avanturine naturelle.

L'artificielle eſt une vitrification ou un mélange de paillettes de cuivre qu'on a faite dans deux verres pendant qu'il étoit en fuſion, ſur le feu; ſon nom vient de ce qu'elle a été trouvée par hazard, de la limaille de cuivre étant tombée accidentellement dans du verre fondu. Les Emailleurs l'employent dans leurs ouvrages. Avanturine artificielle. Etimologie.

AVENA.

Avena, En François *Aveine* ou *Avoine*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces, une cultivée & l'autre ſauvage. Avoine. Aveine.

La premiere eſt appellée.

Avena, Dod. | *Avena alba* J. B.
Avena vulgaris, ſeu alba, C. B. Pit. Tournefort. | *Avena veſca*, Ad. Lob.

Premiere espece. Elle pousse des tiges ou tuyaux menus, qui portent quelques feüilles étroites & approchantes de celle du gramen ; ses fleurs naissent clairsemées dans des épis, & attachées à des filets déliez ; chacune d'elles est composée de plusieurs étamines contenuës dans un calice à écailles. Lorsque cette fleur est passée, il naît en sa place une semence longue & menuë, envelopée dans les feüilles 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.

Seconde espece. La seconde espece est appellée.

Avena nigra, C. B. J. B. Pit. Tourn. | *Avena sylvestrior nigra, tenuiorque*, Cæs. *Bromos*, Ama.
Avena altera, Ang.

Elle est semblable à la precedente, mais sa semence est noire & moins nourrissante.

L'avoine contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Elle est detersive, astringente, resolutive, adoucissante, pectorale : on s'en sert exterieurement & interieurement, 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 decoction pour prendre en potion ou en gargarisme, ou en lavement.

Etimologie. *Avena ab avere* souhaiter, parce que les chevaux aspirent à manger de l'avoine quand ils la sentent.

AVILA.

¶ *Avila* est une pomme des Indes qui surpasse en grosseur une grosse orange, de figure ronde, charnuë, 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 plattes 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 prés 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 contenuë une amande tendre, blanche, amere, qu'on estime un grand contrepoison, & remede excellent contre la malignité des humeurs, on en prend une ou deux à la dose.

Vertus. Dose.

AVOSETA.

Spinzago d'aqua. *Avoseta Italorum, seu Spinzago d'aqua*, 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.

Vertus. Sa graisse est fort resolutive, émolliente, anodine.

AURA.

Gallinassa. Tecpilloil. *Aura sive Gallinassa*, (Jonston) est une espece de Corbeau du Mexique, qui approche en grandeur d'un Aigle, les Indiens l'appellent *Tropilloil*, 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

velle 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 seché au Soleil, est fort odorant.

Sa chair étant mangée est propre pour la verole; ses plumes brûlées sont détersives, vulneraires, & propres pour empêcher le poil de croître, si l'on en applique la cendre sur la chair. Vertus.

AURANTIUM.

Aurantium, *Arantium*, | *Aurangium*, *Aurcum malum*, *Malum auratum*, | *Pomum Nerantium, vel Anerantium*, *Narangion*.

En François, *Orange*.

Est une espece de pomme ronde, belle, jaune, odorante, qui croît à un arbre appellé par Gaspard Bauhin *Malus Aurantia Major*, & par J. Bauhin, *Arantia malus*, en François *Oranger*. Ses feuilles ont la figure de celles du Laurier, mais elles sont plus grandes, toûjours vertes; sa fleur est belle, blanche, fort odorante, composée ordinairement de cinq feuilles disposées en rond, & soûtenuës par un calice. On cultive cet arbre dans tous les jardins, mais principalement aux païs chauds. *Malus aurantia.* Oranger. Orange amere.

* 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 vessicules remplies d'eau qu'on prend pour des trous.

Il y a deux especes generales d'Oranges, une petite, jaune, verdâtre, amere & acide : l'autre grosse, de belle couleur jaune, dorée, douce ou goût. L'Orange amere est la plus usitée en Medecine : 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 consequent rempli de sel essentiel. Orange douce. Ecorce d'Orange amere.

L'écorce de l'Orange amere est fort estimée pour rejoüir, pour fortifier l'estomac & le cerveau, pour resister à la malignité des humeurs, pour exciter les mois aux femmes. Vertus.

Le suc d'Orange amere est cordial, humectant; on en mêle avec de l'eau & du sucre pour faire une espece de Julep fort agreable au goût qu'on appelle Orangeât. Suc d'Orange amere. Orangeât.

L'Orange douce contient un suc doux & agreable, composé de beaucoup de phlegme, d'un peu d'huile & de sel acide essentiel. Orange douce.

Son écorce contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & une mediocre quantité de sel volatil acide.

Ce fruit est humectant, cordial, rafraîchissant, propre pour desalterer dans les fiévres continuës. Vertus.

Sa semence a la même vertu que celle du Citron : Mais on ne s'en sert point en Medecine. Semence. Oranges.

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. de Portugal, d'Italie, de Provence, de la Chine. Choix. Fer d'Orange.

La fleur d'Orange est cephalique, stomacale, hysterique, propre contre les vers. Vertus.

Aurantium ab aureo colore, parce que ce fruit a exterieurement la couleur de l'Or. Etimologie.

AURICHALCUM.

Aurichalcum, en François, *Cuivre jaune* ou *Leton*, eſt un melange de cuivre & de pierre calaminaire qu'on a mis enſemble en fuſion par un feu trés violent dans des fourneaux faits exprès. La découverte du Leton a été faite par des Alchimiſtes, qui cherchant à convertir le cuivre en or, trouverent le moyen de lui donner une couleur jaune. La plûpart du cuivre jaune ſe fait en Flandres, en Allemagne. La pierre Calaminaire a embarraſſé & étendu le ſel acre du métal, enſorte 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.

Cuivre jaune. Leton.

On ſe ſert du cuivre jaune pour faire un grand nombre d'eſpeces de vaiſſeaux & d'inſtrumens utiles 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.

Clinquant. Auripeau.

L'or d'Allemagne eſt de l'Auripeau rebattu juſques à ce qu'il ſoit trés-mince, on le garde dans des livrets de papier : il ſert aux Peintres.

Or d'Allemagne.

La Bronze des Peintres eſt de l'or d'Allemagne broyé : on en met dans des 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.

Bronze des Peintres Or en coquilles.

La bronze ordinaire appellée chez les ouvriers *Métal*, eſt un alliage de cuivre avec du leton, ou avec de l'étain ; on en fait de diverſes ſortes qui ne different 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.

Bronze ordinaire. Metal.

On ſe ſert de la Bronze pour faire des mortiers, des cloches, & beaucoup d'autres ouvrages. La meilleure eſt celle qui raiſonne 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 embraſerent la Ville de Corinthe, car les differens métaux qui y étoient, ſe liquefierent par le feu, & ſe confondirent diverſement enſemble, mais comme le Metal qui y domina le plus fut le cuivre, la plus grande partie des alliages retinrent le nom de cuivre de Corinthe, on l'appelle *Æs Corinthiacum*.

Choix. Cuivre de Corinthe.

Æs Corinthiacum.

Aurichalcum vient du Latin *Aurum*, Or, & du Grec χαλκὸς *Cuprum*, Cuivre, comme qui diroit *Cuivre doré*.

Etimologies.

Léton ; on diſoit autrefois Laton, ce nom vient du Flamand Latoen, qui ſignifie la même choſe.

AURICULA JUDÆ.

Oreille de Judas.

Auricula Judæ, vulgo, fungus ad ſambucum, Trag.

Fungus membranaceus auriculam referens, ſive ſambucinus, C. B.

Fungorum pernicioſorum 1. *genus*, Cluſ.

Agaricus auriculæ forma, Pit. Tourn.

En François, *Oreille de Judas.*

Fungus ſambucinus Voy. Pl. III. fig. 14.

Eſt un champignon ſans queue, ou ſelon M. Tournefort une eſpece d'Agaric qui ſe trouve attaché & adherant 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.

Vertus.

Il eſt fort réſolutif, propre pour les rumeurs & pour les inflammations de la gorge & des autres parties, étant écraſé & appliqué deſſus. On ne doit point s'en

ſervir interieurement, car c'eſt une eſpece de poiſon.

Auricula Judæ, 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 aprés avoir trahi le Sauveur du monde. Etimologie.

AURICULA LEPORIS.

Auricula leporis umbella lutea, J. B.
Auricula leporis Monſpelienſium, Geſn. Hiſt. Anim.
Bupleuron auguſtifolium herbariorum, Lob. Ico.
Bupleuron auguſtifolium, Tabern. Icon.
Herba vulneraria, Trag.
Bupleuron folio ſubrotundo, ſive vulgatiſſimum, C. B. Pit. Tournef.
Iſopbillum. Cord. Hiſt.

Oreille de Liévre.

En François, *Oreille de Liévre.*

Eſt une eſpece de perce feuille 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, longuettes, 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'elle eſt compoſée de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe: quand cette fleur eſt tombée il lui ſuccede 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, mediocrement de l'huile.

Elle eſt propre pour exciter le crachat étant machée, ſa ſemence eſt ſudorifique & deſſicative. Vertus.

Auricula leporis, parce qu'on a autrefois crû trouver quelque reſſemblance des feuilles de cette plante avec les oreilles d'un liévre.

AURICULA URSI.

Auricula urſi Myconi, Lugd.
Auricula urſi Myconi piloſa cærulea, J. B.
Sanicula Alpina foliis borraginis villoſa, C. B.
Verbaſcum humile Alpinum, villoſum borraginis flore & folio, Pit. Tournefort.

En François, *Oreille d'Ours.*

¶ Eſt une eſpece de Verbaſcum ou une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles éparſes & rempantes à terre, ayant à peu prés la figure de celles de la borrache, un peu découpées aux bords, épaiſſes, nerveuſes, veluës par tout, rudes au toucher, & particulierement 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 maniere de chevelure: les poils qui naiſſent aux bords de ces feuilles ſont rougeâtres; il s'éleve 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 ſoûtiennent en leurs ſommitez des fleurs bleuës à une ſeule feüille diſpoſée en roüe, découpée en cinq parties, & garnie en ſon milieu d'étamines jaunes. Il s'éleve auſſi de ſon calice un piſtile qui y eſt attaché en maniere 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 menuës, anguleuſes, ſes racines ſont fibrées, ou preſque auſſi déliées que des cheveux, rougeâtres, adherentes aux pierres, d'un goût aſtringent: cette plante croît ſur les Pyrenées, ſur les Alpes & aux autres lieux montagneux &

ombrageux, quelquefois mêmes aux lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de sel.

Vertus. Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle étant prise en décoction: on en fait distiller en la maniere 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*.

Yerva tussera.

Etimologie. *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*.

Orpiment naturel. ¶ Est une espece d'Arsenic; il y en a de naturel & d'artificiel; le naturel se trouve dans les mines de cuivre en morceaux durs, compactes, de grosseurs, de figures & de couleurs differentes; 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 resplendissans qu'aux premiers.

Orpiment artificiel. L'orpiment artificiel est un mélange qu'on fait par la fusion d'une partie de soulfre 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 cirins.

Choix. L'orpiment naturel ou mineral 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 lamines minces.

Usages. L'un & l'autre orpiment sont employez pour la peinture aprés qu'ils ont été broyez subtilement sur le porphyre; on s'en sert aussi pour les depilatoires, 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.

Depilatoires.

AURUM.

Aurum. *Sol.* *Rex Metallorum.* En François, *Or*.

Est le metal le plus compacte, le plus pesant, le mieux lié & le plus precieux 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.

Or vierge. Le premier est appellé or vierge, parce qu'il est sorti de la mine pur, sans avoir besoin de preparation, il est si moû qu'on y imprime aisément un cachet ou ce qu'on veut, on le trouve en morceaux de differentes grosseurs.

Or en grains. Le second qui est en grains n'est pas si pur que le premier.

Or en pierre ou mine d'or. Le troisiéme est un or mêlé avec d'autres métaux & de la marcassite ou pierre minerale, qui forment ensemble comme une pierre appellée mine d'or.

Or en sable, & en pailletes. Le quatriéme est un or en poudre ou en paillettes mêlées avec du sable.

Ces trois dernieres especes d'or se trouvent ordinairement au fond des rivieres qui ont passé au travers de quelques mines d'or ou autres endroits vers ces mines aprés les grandes pluyes & les torrens d'eau. On voit beaucoup de Negres en Afrique qui

ne ſont employez 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 cementation, par l'antimoine. Purification de l'or par la coupelle & par le départ. Par la cementation

La purification de l'or par la coupelle & par le départ, ſe fait comme celle de l'argent. Voyez ce que j'en ai dit au chapitre de ce metal.

On purifie l'or par la cémentation en la maniere ſuivante.

On compoſe une pâte dure avec des ſels gemme & armoniac, de la brique, de la chaux & de l'urine, on ſtratifie des lamines 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 matiere dix ou douze heures afin que les ſels penetrent les impuretez de l'or, & les écartent en ſcories ; on retire alors le creuſet du feu & l'on ſepare l'or d'avec ces ſcories.

On purifie l'or par l'antimoine en la maniere ſuivante. Par l'Antimoine.

On peſe 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 bientôt aprés en fuſion, car l'antimoine eſt tout rempli de ſoufre ſalin, qui non-ſeulement augmente beaucoup la chaleur, mais qui penetrant le metal en diviſe promptement les parties : alors les matieres impures ou groſſieres qui peuvent être dans l'or ſont abſorbées par l'antimoine, auquel elles ſe lient facilement & elles ſe ſeparent en ſcories, dont les parties les plus volatiles ſe diſſipent en fumée : on laiſſe la matiere au milieu d'un grand feu juſqu'à ce qu'elle jette des éteincelles, puis on la verſe dans un culot de fer graiſſé & chauffé, frapant tout autour afin que le regule tombe au fond : Quand tout eſt refroidi, l'on renverſe le culot & l'on ſepare avec un marteau le regule d'avec les ſcories ; on peſe 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 trés-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 ſepare les ſcories qui ſe trouvent deſſus, puis on le lave & on l'eſſuye avec un linge. Ce regule d'or eſt auſſi pur qu'il le peut être, & cette purificatiou eſt preferable à toutes les autres quand on veut purger exactement l'or des autres métaux. Regule d'or.

La coupelle nettoye bien l'or des marcaſites & même des metaux qu'on appelle imparfaits, mais elle n'en ſepare point l'argent, ce metal ſe tient lié & cantonné avec l'or, il faut pour l'en détacher avoir recours au départ. Coupelle.

Le départ ſepare l'or d'avec l'argent, mais quand l'or ſe précipite, il entraîne ordinairement avec lui quelque portion d'argent. Départ.

La cementation laiſſe ſouvent l'or chargé de quelque partie d'autres metaux, & les ſels qui y entrent diſſolvent un peu de l'or.

Mais l'antimoine eſt un dévorant qui n'épargne aucun autre metal que l'or ; il en ronge à la verité ſouvent quelque legere portion, ce qui ne plaît pas aux Orfévres.

* Les degrez de la pureté de l'or ſont exprimez 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'elle l'a pû être, eſt d'un ſcrupule ou 24. grains. Carat d'or.

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 croyent Or à 24. carats. Or à 23. carats.

Or à 22. carats.

qu'on ne peut trouver d'or à 24. carats ; parce qu'il y reste toûjours quelque legere portion d'argent, pour bien qu'il ait été purifié.

Amalgame d'or.

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 petits morceaux bien minces ; on y jette huit fois autant de vif argent, on remuë 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.

Usages.

L'amalgame d'or sert aux Doreurs, car il s'étend facilement sur leurs ouvrages.

Feuilles d'or.

L'or purifié s'étend plus sous le marteau qu'aucun des autres metaux : les Batteurs d'or le réduisent en feuilles trés minces qu'ils mettent dans des petits livres ;

Usages.

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 aisement, 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 aprés que les fumées ont cessé, est un verre d'un violet foncé : ce verre d'or est plus leger 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 metaux, on l'a aussi toûjours estimé le plus parfait ; & une secte trés-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 ; quelle avoit été detournée par quelque accident, quand elle avoit produit les autres metaux. 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 : il croyent qu'ils pourront perfectionner les metaux imparfaits en suppléant au defaut 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 des grands feux, afin d'achever de les perfectionner, comme si la nature avoit manqué de chaleur en les produisant.

Le grand œuvre ou la Pierre philosophale des Alchimistes.

Les autres mettent les metaux 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 croyent 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 par des dissolvans ; & ils le mettent digerer au feu de lampe, ou à la chaleur du soleil, ou à celle du fumier, ou à quelqu'autre degré de feu toûjours 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,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0122-4

où ils pretendent qu'il y ait un Soufre & un Mercure ſemblable 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 croyent 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 côtez, proviennent des éteincelles qui s'en détachent, de même qu'il arrive dans la purification de l'or par la coupelle.

Je m'étendrois 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 peine, ni veilles, ni ſoins, ni argent ; & un grand nombre d'entr'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 reuſſites de ces Alchimiſtes n'empêchent pas que beaucoup d'autres perſonnes ne s'enrôlent tous les jours ſous l'étendart de l'Alchimie ; l'eſperance dont on les flate de leur procurer le moyen de faire 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 grande œuvre ; ils croyent 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 reſervent à eux ſeuls le nom de veritables 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 relevez 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 relevez aux ingrediens qu'ils employent ; l'Or eſt toûjours 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 Nître, ſang de Salamandre ; l'antimoine, loup, ou racine des métaux, ou Protée, & ainſi du reſte. Leurs preparations 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 croyent être les dépoſitaires des ſecrets les plus précieux de la Nature : ils expliquent tout à leur avantage, & ſuivant leur préoccupation, 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 pourrois rapporter encore pluſieurs autres de leurs penſées auſſi peu raiſonnables que celles-ci, mais je craindrois d'ennuyer le Lecteur.

Sel ſolaire, Sel Mercurial des Philoſophes, Cerbere, ſel infernal. Sang de ſalamandre, racine des Metaux.

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 pretendent y être parvenus & la poſſeder parfaitement ; c'eſt ce qu'ils appellent poudre de projection ; ils lui attribuent la vertu de convertir en or quelque métal que ce ſoit ; mais nous ne voyons point d'experiences de ce pretendu 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.

Poudre de projection

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0123-9

Il eſt facile de concevoir qu'on ne peut point trouver de ſemences dans les metaux ; car leur production n'arrive point par vegetation comme celle des plantes ; elle vient d'une congelation qui ſe fait par des eaux chargées de ſel de natures differentes & 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 metaux ; mais outre qu'il eſt encore en queſtion de ſçavoir ſi l'on peut tirer du mercure des metaux, il n'eſt pas probable que ſi l'on en tiroit il fut la ſemence de l'or.

Ils diſent encore que la ſemence de l'or eſt par tout, qu'elle abonde dans l'eſprit univerſel ; & comme la roſée, la manne, le miel & pluſieurs autres matieres 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 mineraux ou de la plus inutile de toutes les plantes, ou du plus mepriſable de tous les animaux.

Quoique tous les Auteurs anciens ayent eſtimé & ordonné l'or comme un grand cordial étant pris par la bouche, nous n'y remarquons point cette vertu ; l'experience 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 penetré & digeré par les foibles acides du corps ; mais il eſt propre & fort convenable pour ceux qui ont pris trop de mercure, car il s'amalgame avec lui dans le corps, & il le fixe en ſorte qu'il l'empeche 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.

Vertus.

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 pieces d'or dans ſa poche, elles ſont ordinairement blanchies 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.

Or potable des Alchimiſtes.

L'or potable des Alchimiſtes n'eſt qu'une chimere, ils prétendent qu'on peut reſoudre l'or en ſes premiers principes & en ſeparer le ſel & le ſoufre, en ſorte qu'ils ne pourront plus être revivifiez en or, non plus que l'huile & le ſel qu'on a tirez d'un vegetal ne peuvent plus être remis en plante : ils ont appellé ces prétendus ſels & ſoufre d'or, Or potable, parce qu'ils pourront être diſſous dans toutes ſortes de liqueurs, & être pris en potion ; ils lui attribuënt 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 aſſûrent qu'il y a une grande correſpondance & un commerce particulier entre le Soleil & l'or, par des influences qu'ils ſe communiquent l'un & 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 repandre 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 réjoüir, 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 métal eſt un corps fort dur & fort compacte, ſes qualitez ſont tellement renfermées & concentrées qu'on ne peut

pas

pas bien les appercevoir qu'en les reduisant en ses premiers principes, qui sont le soulfre & le sel, qu'on appelle Or potable.

Il n'est pas bien difficile de detruire tous ces beaux raisonnemens, ils ont si peu de fondement & de solidité qu'ils combent d'eux mêmes. Premierement les Alchimistes prétendent gratis qu'on peut resoudre l'or en ses premiers principes & en tirer du sel & du soulfre; car ce mêtal est si dur & tellement lié en ses parties insensibles, qu'on n'a jamais pû trouver un moyen de le dissoudre radicalement, ni d'en separer 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'attenuë, on le rarefie en parties insensibles par le moyen des dissolvans, mais jusqu'ici l'on n'a fait que le deguiser, & il demeure toûjours or entier & disposé à être remis par la fusion, en son premier écat. Les préparations d'or que quelques personnes nous veulent faire passer pour du sel ou du soulfre de ce métal, ne se trouvent, quand on les examine de prés, qu'un or très rarefié, dissout & suspendu par quelque sel armoniacal; on fait revivifier cet or en le dépoüillant de ce sel & en le poussant par le feu.

Mais quand dans la suite des tems on parviendroit à dissoudre radicalement l'or, en sorte qu'on en pût tirer le sel & le soulfre, il seroit encore en question de sçavoir quelle vertu ces principes auroient, ce qu'on reconnoîtroit 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 reçoive, sont des imaginations qui n'ont point d'apparence: nous voyons que le Soleil répand ses rayons & sa chaleur generalement sur tous les corps, sans qu'il paroisse faire de distinction.

Quoiqu'il n'y ait point de veritable 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 debitent sous le nom d'or potable à un prix très-haut: cette maniere de tromper est une de celles qui réüssit ordinairement le mieux à ces sortes de gens, car en fait de remedes, les malades se previennent 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 menstruës spiritueux qui fortifient le cœur & chassent par transpiration les mauvaises humeurs; on crie alors miracle, & l'on attribuë 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 toûjours jaune, ils la font passer pour du veritable 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 preference par dessus les autres métaux, au contraire cette perfection consistant en une liaison de parties trés-exacte & en une grande solidité, ce métal est bien moins disposé à être dirigé & 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 penetrer par tout & de produire de grands effets. Ce qui est perfection chez le ouvriers est souvent imperfection dans la Medecine, & nous nous ac-

commodons beaucoup mieux de mixtes dont les principes ſont naturellement rarefiez & diſſolubles, que de ceux qui par une grande dureté ont été rendu comme incorruptibles.

Etimologie. On dit que *Aurum*, eſt le nom de celui qui découvrit le premier l'or ; on appelle ce métal 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 celle 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 métaux.

AUTOUR.

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.

AZAROLUS.

Azarolus, Cæſ. Caſt.
Meſpilus aronia Dioſcoridis, Dod.
Meſpilus propriè dicta, quæ Tricoccos, Cord. in Dioſc.
Meſpilus aronia veterum, J. B.
Meſpilus prima, Matth.
Meſpilus Apii folio laciniato, C. B. Pit. Tournef.
Anthedon, Theophraſti & Plinii.
Paliurus Africana, Ruellio.

Tricoccos.

Paliurus Africana.

En François, *Azerolier* ou *Azarolier*,

Eſt une eſpece de Neflier, ou un arbre qui porte des feuilles ſemblables à celles du perſil, mais plus grandes, rougiſſant un peu avant qu'elles tombent ; ſes fleurs ſont en grapes de couleur herbeuſe, chacune d'elles eſt à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, & ſoutenuës par un calice découpé en pluſieurs parties. Lorſque la 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 agreable au goût ; il renferme dans ſa chair trois oſſelets fort 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 appellé *Azerole* ; il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel acide.

Azerole.

Vertus. Il eſt aſtringent, il fortifie l'eſtomac, il arrête le vomiſſement & les cours de ventre étant mangé crû ou confit avec du ſucre.

Etimologie. *Azarolus*, vient du nom Neapolitain *Azorolo*.

AZEDARACH.

Azedarach, Dod. Pit. Tournef.
Pſeudoſycomorus, Matth.
Azaderacheni Arbor, J. B.
Arbor fraxini folio flore cæruleo, 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'un Jujube, charnu, de couleur jaune pâle, d'un goût déſagreable, 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 Chapellets : & par cette raiſon pluſieurs appellent l'Azedarach, *Arbre Saint*. Il croît particulierement en Italie & en pluſieurs autres pays chauds.

Arbre Saint.

Sa fleur est aperitive & dessicative, propre pour les obstructions étant prise en infusion ou en decoction. Son fruit est estimé une espece de poison, il fait beaucoup de mal à l'estomac & à la poitrine quand on en a mangé ; on s'en sert exterieurement en décoction pour faire mourir les poux, & pour faire croître les cheveux. Vertus.

Azedarach, est un nom Arabe.

AZYMUS.

Azymus, en François, *Azyme*, *Pain à chanter*, est un pain aplati, mince comme du papier, trés blanc, cassant : mais s'amolissant dés qu'on le trempe dans quelque liqueur, & devenant mucilagineux : il est fait de fine farine sans levain : on s'en sert pour envelopper les pillules & les bols qu'on veut faire avaller aux malades. Il contient beaucoup d'huile, peu de sel. Pain à chanter.

Il est propre pour adoucir les acretez de la poitrine, pour arrêter les hemorrhagies & les cours de ventre ; on le fait prendre demêlé dans du lait en bouillie. Vertus.

Azymus ex a privativo & ζύμη fermentum, quasi fermenti expers ; parce que ce pain est fait sans levain. Etimologie.

B

BALÆNA.

Balæna. 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 especes. * Elles engendrent toutes comme les animaux terrestres : Le membre du mâle qui lui sert à la generation 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'écume de mer, il a une force prodigieuse. On en tire 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 préferable à celle de Hollande, parce que les François font fondre la graisse aussi-tôt qu'ils l'ont retirée de la Baleine ; 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. *Cete, Cetus.* *Balenas.* *Baleinons.* Baleine. Huile de Baleine. Choix.

L'huile de Baleine est résolutive & amollissante. Vertus.

Balæna à Græco φάλαινα vel βάλαινα car les anciens Grecs avoient coûtume d'employer un β pour un φ : on l'appelle encore *Balæna a βάλλειν jacere*, parce qu'une espece de Baleine jette & élance fort haut de l'eau de la mer par une ouverture qu'elle a au front. Etimologie.

Cete, κῆτη ἀπὸ τοῦ κοίλου, ob sinuosam cavitatem, seu cavum ventrem.

BALANI.

Balani, seu Glandes, Rondel. *sive pollicipedes Belloni*, en François, *Poucepieds*, 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 *Pollicipedes*. On les trouve attachez aux rochers dans la mer en Espagne, en Bretagne, en Normandie ; ils sont bons à manger : il y en a de plusieurs especes. *Glandes*, *Pollicipedes*, Poucepiés. Etimologie.

Ils sont aperitifs. Vertus.

BALLERUS.

Bordeliere.

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 machoire ſont durs, & ſon palais charnu ; ſon corps eſt couvert de petites écailles minces de couleur noirâtre ; il ſe tient toûjours au bord de l'eau, d'où vient que l'on l'apelle *Bordeliere*. Il eſt bon à manger, on ne s'en ſert point en Medecine.

Etimologie.

BALLOTE.

Marrube puant.

Ballote, Matth. Fuch.
Marrubium majus vel primum, Trag.
Marrubium nigrum fœtidum Ballote Dioſcordis, C. B. Pit. Tournef.
Marrubium nigrum ſive ballote, J. B.
Praſſium nigrum fœtidum 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, veluës, 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 blanc, ſemblables à celle de la Meliſſe, mais plus obtuſes, ridées, dentelées en leurs bords, de couleur verte brune, d'une odeur puante, les unes grandes, les autres petites. Ses fleurs ſont verticillées, de couleur rouge ; chacune d'elles eſt en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres ; il lui ſuccede quatre ſemences oblongues, contenuës dans une maniere de cornet qui a ſervi de calice à la fleur ; ſa racine eſt fibreuſe. Cette plante croît aux lieux ombrageux, contres les murailles, dans les hayes, aux bords des chemins. Elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & du ſel eſſentiel ou volatil.

Vertus.

Elle eſt vulneraire, propre pour déterger & modifier les vieux ulceres. Dioſcoride ordonne qu'on pile les feuilles de cette plante mêlées avec du ſel, & qu'on les applique ſur la morſure du chien enragé.

BALSAMINA.

Balſamina, Dod.
Balſamina fœmina, C. B. pit. Tournefort.
Catanance, Cæſalp.
Balſamina fœmina, perſicifolia, vel Salicis folio, J. B.
Balſamine altera Trag. Matth.
Balſamella, Cord. Hiſt.
Balſamine amygdaloides, Geſ. ad Cord.

En François, *Balſamine*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, groſſes, droites, rameuſes, ſucculentes, ſouvent un peu rougeâtres en bas ; ſes feuilles ſont oblongues, pointuës, comme celles du Saule, legerement dentelées en leurs bords, d'un goût tirant ſur l'amer. Ces fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles attachées à des pedicules rougeâtres. Chacune de ces fleurs eſt ordinairement à quatre feuilles inégales, d'une belle couleur rouge ; la feuille ſuperieure eſt voûtée ; & l'inferieure reſſemble à une chauſſe d'hypocras ; les deux laterales tombent en devant en maniere de rabat, garnies chacune d'une oreillette. Quand la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit formé en poire, rude, velu, jaune quand il eſt mûr, compoſé de pieces aſſemblées comme les douves d'un mui. Ces pieces s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent paroître des ſemences preſque rondes, & reſſemblantes en quelque maniere aux lentilles : ſa racine eſt fibreuſe & blanche. Cette plante croît dans les jardins

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0128-8 DFG

Elle est vulneraire, detersive, fortifiante : mais on s'en sert peu en Medecine. Vertus.

Basamina à Balsamo, Baume ; comme qui diroit, plante propre à faire du baume. Etimologie.

BALSAMUM JUDAICUM.

Balsamum Judaicum, en François *baume de Judée*, est un petit arbre ou un arbrisseau qui ne croissoit autrefois qu'en la valée de Jericho en Galaad, en l'Arabie heureuse ; mais le Grand Turc ayant conquis la Terre sainte, a fait transplanter ce qu'on a trouvé de ces arbres, en ses Jardins du grand Caire, où il les fait garder trés-exactement par ses Janissaires, ne souffrant pas qu'aucun Chrétien y entre. Ainsi l'on peut mieux appeller presentement ce petit arbre, Baume d'Egypte ou du grand Caire, que Baume de Judée. Il jette de petits rameaux droits, fragiles, parsemez de nœuds, inégaux ; leur écorce est rougeâtre exterieurement, verdâtre en dedans : elle couvre un bois blanchâtre & moëlleux, rendant lorsqu'on le rompt, une odeur douce & agréable, approchante de celle de la liqueur du Baume. On nous apporte quelquefois de ces rameaux secs, nuds, sans feuilles : mais ils sont rares & chers, à cause de la difficulté qui se trouve à les avoir. C'est ce qu'on appelle *Xylobalsamum*, nom Grec qui signifie *bois de baume* : il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. V. Pl. VII. fig. 3. Baume d'Egypte ou du grand Caire. *Xylobalsamum.*

Il est cephalique & stomacal ; il resiste au venin : on s'en sert dans les maladies contagieuses : il est ordonné dans plusieurs dispensations de Pharmacie ; mais quand on n'en trouve point, on lui substitue le Santal citrin, ou le bois d'Aloës. Vertus.

Les feüilles du baume approchent en figure à celles de la ruë. Ses fleurs sont faites en étoiles, blanches ; elles laissent en tombant un petit fruit ou une baye pointuë par le bout, verte au commencement, mais qui brunit en meurissant, attachée aux branches par une petite queuë & un petit calice. Il contient une semence remplie d'un suc jaune, épais, d'un goût âcre & un peu amer, & d'une odeur agréable, approchante de celle de la liqueur du baume. Ce fruit en sechant devient ridé & sans suc ; mais il conserve long tems une partie de son goût & de son odeur ; on nous l'apporte sec, à peu prés gros comme du poivre ou comme des cubebes. C'est ce qu'on appelle *Carpobalsamum*. On doit choisir le plus gros, le plus recent, le plus fort au goût, le plus odorant. Il contient beaucoup d'huile & du sel volatil. *Carpobalsamum.* Choix.

Il est alexitaire, propre pour fortifier les parties vitales, pour exciter la semence, pour remedier aux morsures des serpens & des autres bêtes venimeuses : mais comme il est rare, on lui substituë des cubebes. Vertus.

Il découle en Eté du tronc de l'arbre, par des incisions qu'on y a faites, une resine liquide, blanche & odorante ; qu'on appelle en Latin.

Opobalsamum,
Balsamelœon,
Balsamum de Mecha,
Balsamum verum Syriacum.

Balsamum album Egyptiacum, seu Judaicum.

En François, *Baume blanc*, ou *vrai baume*. Vrai baume.

Comme ce baume est rare, cher & précieux, il est sujet à être mêlangé ou falsifié : il doit avoir une consistance approchante de celle de la terebentine, de couleur blanche tirant sur le jaune, transparente, d'une odeur pénétrante & agréable, d'un goût un peu amer & âcre. Il contient beaucoup d'huile à demi exaltée par du sel volatil acide. Si par curiosité on le faisoit distiler, on en retireroit en premier lieu une huile ætherée, puis une huile jaune, & enfin une huile rouge comme quand on fait distiller la terebentine. Mais comme ce baume blanc est une drogue naturellement assez exal- Choix.

tée pour n'avoir point besoin du secours de la Chymie : on fait bien de l'employer en son état naturel.

Epreuve du Baume blanc. Pour connoître si le baume blanc est veritable & nouveau, on en laisse tomber une goutte dans un verre d'eau : elle doit s'étendre en une pellicule fort deliée à la superficie de l'eau ; & l'on peut la ramasser aisément avec un petit bâton bien net.

Si le baume est vieux, quoique veritable, il aura acquis une consistence plus ferme, & il ne formera plus de pellicule sur l'eau, mais il se précipitera au fond.

Vertus. Le baume blanc est la partie la plus essentielle de l'arbre ; c'est un remede très-estimé pour fortifier le cœur & le cerveau, pour resister à la malignité des humeurs, pour exciter la transpiration, pour les morsures des bêtes venimeuses, étant donné interieurement. Dose. La dose est depuis une goutte jusqu'à quatre. On peut aussi s'en servir exterieurement pour déterger & consolider les playes, pour fortifier les nerfs. Les Dames le lavent dans de l'eau, puis elles le démêlent avec un peu d'huile des quatre grandes semences froides, pour s'en oindre doucement la peau. Il adoucit, il polit beaucoup, il guerit les petits boutons & les autres inégalitez du visage. D'autres en dissolvent dans de l'esprit de vin ou dans de l'eau de la Reine d'Hongrie ; puis elles mêlent la dissolution dans beaucoup d'eau de Limaçons ou de fleurs de feves, pour faire une maniere de lait virginal dont elles se lavent.

Comme le veritable baume blanc est fort rare & difficile à recouvrer, on lui substituë ordinairement l'huile de muscade dans les compositions destinées pour la bouche.

Etimologies. *Xylchalsamum à ξύλον, lignum, & βάλσαμον* comme qui diroit, *bois de beaume.*
Carpobalsamum à καρπὸς, fructus, & βάλσαμον, comme qui diroit, *fruit de beaume.*
Opobalsamum ὀπὸς, succus, & βάλσαμον, comme qui diroit, *suc* ou *huile de beaume.*
Balsameleum, quasi oleum balsami, huile de beaume.

BALSAMUM COPAHU.

Copaü, Copalyva, Copaif, Campaïf, Gamelo. *Balsamum Copahu*, *Copaü*, | *Copalyva*, *Copaïf*, | *Campaïf*, *Gamelo*,

Est un baume qui sort d'un arbre de l'Amerique par les incisionss qu'on y a faites : il nous est apporté de Portugal, il y en a de deux especes, un clair en huile blanche & d'une odeur de résine, il coule le premier de l'arbre ; & un autre plus épais que la terebentine, ou en consistence de baume de couleur jaunâtre, qui differe du premier en ce qu'il est sorti le dernier des incisions de l'arbre.

Voy. P.VII. fig. 4.

Vertus Dose. L'un & l'autre baume sont excellens pour déterger & pour consolider les playes étant appliquez dessus ; pour les rhumatismes, pour fortifier les nerfs, pour les fractures & les dislocations, pour resoudre, pour arrêter les gonorrées ; la dose est depuis douze gouttes jusqu'à ving-quatre, prises par la bouche.

BALSAMUM DE TOLU.

V. Pl. VII. fig. 5. *Balsamum de Tolu* est une liqueur resineuse, glutineuse, de consistence de Terebentine, de couleur rougeâtre, d'une odeur très-agréable approchante de celle du Citron, s'étendant & rendant un doux parfum ; d'un goût doux & agréable ; il découle par les incisions qu'on fait en tems chaud à l'écorce d'un petit arbre appellé *Tolu*, qui est un espece de pin croissant en Amerique, entre Carthage & le Nom de Dieu. Il contient beaucoup d'huile en partie exaltée, du sel essentiel ou volatil, & très-peu de terre.

Tolu.

Il eſt propre pour déterger & pour conſolider les playes : il reſiſte à la gangrene, il fortifie les nerfs ; il eſt bon pour les rhumatiſmes, pour la goutte ſciatique, étant appliqué exterieurement. On s'en ſert auſſi interieurement pour l'aſthme. Vertus.

La doſe eſt depuis une goute juſqu'à quatre. Doſe.

BALSAMUM PERUVIANUM.

Balſamum Peruvianum, ſeu Indicum, en François, *Beaume du Perou*, eſt un baume naturel dont nous voyons trois eſpeces. La premiere appellée *Beaume ſec*, eſt une maniere de reſine dure, rougeâtre, odorante, qu'on nous apporte en coque. Elle diſtile en liqueur des rameaux d'un petit arbre ou arbriſſeau qui croît abondamment au Perou : on reçoit cette liqueur dans des petits coccos ; on l'expoſe au Soleil ou à une autre chaleur douce pendant pluſieurs jours, afin qu'une humidité aqueuſe qui y eſt mêlée s'évapore, & que la reſine durciſſe. Baume du Perou. Baume ſec ou en coque. *Voy. Pl. VI. fig. 6.*

La ſeconde eſt une reſine liquide, blanche, odorante, ſemblable au Bijon, dont il ſera parlé à l'article de la Terebentine : on l'appelle *Baume blanc du Perou*. Il ſort par les inciſions qu'on a fait au tronc & aux groſſes branches du même arbriſſeau : il a de la reſſemblance avec l'*Opobalſamum* ou veritable beaume blanc. Baume blanc du Perou.

La troiſieme eſt un beaume noirâtre, odorant, qui ſe tire en mettant bouillir quelque tems dans l'eau, les rameaux & les feuilles du même petit arbre, & laiſſant enſuite refroidir la décoction, afin que le baume ſe trouve nageant deſſus, & qu'on puiſſe le remaſſer pour le mettre dans des bouteilles. C'eſt le baume du Perou, le plus commun & le plus en uſage tant pour la Medecine que pour les Parfumeurs ; il doivent être viſqueux, en conſiſtence de therebentine, de couleur brune noirâtre, d'une odeur douce & très-agréable, en ayant quelque rapport avec celle du Storak, ſe répendant de tous cotez, & rendant un parfum durable, d'un goût un peu acre. Baume noir du Perou. Choix du Baume noir du Perou.

Ces baumes ſont propres pour fortifier le cœur, le cerveau & l'eſtomac, pour réſiſter à la pourriture, pour chaſſer par tranſpiration les mauvaiſes humeurs, pour déterger & conſolider les playes, pour fortifier les nerfs, pour reſoudre les tumeurs froides, pour le ſcorbut. On l'employe exterieurement & interieurement. La doſe eſt depuis une goute juſqu'à ſix. On s'en ſert auſſi trés-ſouvent dans les parfums. Vertus.

* Les Indiens aprés avoir tiré le baume noirâtre des rameaux de l'arbre comme il a été dit, font évaporer la décoction reſtante juſqu'à conſiſtence d'extrait, ils y mêlent un peu de gomme, & ils en font une pâte ſolide dont ils forment des grains de chapelets qui demeurent noirs & odorants, principalement ſi incontinent aprés les avoir formez, ils les oignent exterieurement tout autour avec un peu de baume ; On apporte beaucoup de ces chapelets d'Eſpagne, & de Portugal.

BAMBOU.

Bambou, ſive bambus.
Mambu, ſive arbor tabaxir, Lugd. Frag.
Arundo arbor, in qua humor lacteus gignitur, qui tabaxir Avic. & Arabibus dicitur, C. B.
Mambu Indorum in cujus arundinibus tabaxir, ſive ſacchar. Mambu Garz.
Spodium aut tabaxir Perſianorum, Acoſtæ.
Tabaxir, ſive Mambu arbor tabaxir folio oleæ, J. B. Bambou.

En François, *Canne, ou Roſeau des Indes.*

Eſt une eſpece de roſeau des Indes qui croît à la hauteur d'un arbre quelquefois comme le Peuplier, quelquefois plus bas, droit, rond, agreable à la vûë : ſon bois eſt creux & moelleux en dedans : ſes rameaux ſont la plupart relevez en haut ; mais

les plus beaux & les plus ronds d'entr'eux sont des jets courbez, separez les uns des autres par des nœuds; ses feuilles sont semblables à celles de l'olivier, mais plus longues, éloignées les unes des autres, de couleur pâle; ses racines poussent plusieurs tiges.

Les arbres de Bambou croissent les uns proche des autres, & ils multiplient tellement qu'ils sont des Forests très-dificiles à penétrer; & d'autant plus que le bois de cet arbre est dur & dificile à couper, quoiqu'il soit aisé à fendre; il croît dans la Province de Malavar vers Choromandel, le long des rivages, & en plusieurs autres lieux des Indes; il sort naturellement de chacun de ses nœuds, certaine liqueur épaisse, blanche, laiteuse, mais en pressant la branche, on en exprime beaucoup plus, on en fait du sucre par évaporation, lequel sucre est appellé par les Indiens *Tabaxir*; ils se servent de la liqueur laiteuse pour plusieurs maladies, comme nous nous servons ici du sucre pour adoucir les humeurs, mais comme cette liqueur n'a point passé par le feu, elle est encore plus anodine & plus humectante que notre sucre; on en fait prendre pour la colique, pour la dissenterie. Il y a plusieurs especes de Bambou; les jets qu'on en retire sont les cannes que l'on appelle bamboches.

Liqueur laiteuse.
Sucre de Bambou. Tabaxir.
Vertus.
Cannes, Bamboches.

Les Indiens bâtissent avec le bois de Bambou, des maisons, des batteaux, des meubles; sa dureté est si grande que deux morceaux de ce bois frottez fortement l'un contre l'autre, produisent de feu: quand les habitans du Païs veulent fumer du tabac & allumer leur gargoulis, ils prennent deux morceaux de Bambou fendu, dans l'un ils font une coche, & ils frottent avec l'autre morceau dans cette coche, & sans que le Bambou s'enflamme, ni s'étincelle, quelque feuille seche ou une autre matiere inflammable qu'on applique à la coche prend feu aussi-tôt.

Bois' de Bambou, C Biron.

Ce bois est estimé sudorifique, la racine de l'arbre est diuretique, & propre pour exciter les mois aux femmes.

Vertus du bois de Bambou.

Bambou, *Bambus*, *Bambu*,, sont les noms Arabes.

Etimologies.

Tabaxir; est un mot Persien qui signifie suc ou humeur laiteuse concrete; ce nom a été donné au sucre.

BAMIA

Bamia, J. B.
Bamia Alexandrina, Cæs. Cast.
Kermia Egyptiaca vitis folio parvo flore, Pit. Tourn.
Trionum Theophrasti, Rauv.
Sabdariffa alia, Lugd.
Alcea indica parvo flore, C. B.
Exotica malvacea,
Bamia, Eben quibusdam, Advers.
Alcea Egyptia, Clus. Hist.

Est une espece de Kermia, ou une plante étrangere, haute comme la Guimauve; ses feüilles sont larges & semblables à celles de la vigne, mais plus petites, découpées, dentelées, attachées à la tige par des queuës longues; ses fleurs sont petites, semblables à celle de la mauve, de couleur jaune; il lui succede des fruits oblongs, pointus, qui s'ouvrent par la pointe en plusieurs parties ou loges, dans lesquelles l'on trouve des semences presque rondes, noires, grosses comme des petites orobes, ayant la peau assez épaisse, & contenant une pulpe blanche, douce, Sa racine est longue, entourée de quelques filamens. Elle croît dans les jardins en Egypte & aux Indes. Les Egyptiens mangent sa semence comme l'on mange icy les lentilles, les poids, & les féves.

Vertus.

Toute la plante est émolliente, resolutive, pectorale: elle adoucit & appaise les douleurs: elle digere, elle fait sortir la pierre & la gravelle du rein & de la vessie. Elle est propre pour les ophthalmies.

BANGUE.

BANGUE.

Bangue, Garciæ, Acoſtæ, Monard. | *Canabi ſimilis Exotica*. D. B.
En Arabe, *Axis*, En Turc, *Aſarath*.

Eſt une plante des Indes preſque ſemblable au chanvre, ſa tige eſt haute de deux pieds & demi, quarrée, mal-aiſée à rompre, de couleur verte claire, qui n'eſt pas ſi creuſe que la tige du chanvre, & dont l'écorce peut auſſi-bien être filée que celle du chanvre; ſes feuilles ſont faites comme celles du chanvre, vertes en haut & au bas veluës & blanchâtres, d'un goût terreſtre & inſipide; ſa ſemence eſt plus menuë que celle du chanvre, & elle n'eſt pas ſi blanche. *Cannabi ſimilis exotica.* Axis. Aſarath.

Les Indiens mangent la graine & les feuilles de cette plante, tant pour ſe rendre habiles en l'acte venerien, que pour s'exciter l'appetit; ils en font une compoſition en les pulveriſant & y ajoûtant de l'Areca, quelque peu d'Opium & du ſucre, & ils en avalent quand ils veulent dormir ſans inquiétude, oublier leurs chagrins & calmer leurs maux. S'ils ont envie de voir en dormant pluſieurs rêveries & illuſions, ils y mêlent du camphre, du macis, des girofles, de la muſcade: ſi au contraire ils veulent être joyeux, facetieux & plus enclins à luxure, ils y ajoûtent de l'ambre, du ſucre & du muſc. Vertus.

Cluſius remarque que ce Bangue ſemble avoir une grande affinité avec le *Maſtac* des Turcs qui habitent à Conſtantinople, duquel ils ſe ſervent en pluſieurs maladies, Quelques-uns auſſi en mangent pour s'exciter à luxure. Maſtac des Turcs.

BARBA CAPRÆ.

Barba Capræ floribus oblongis, C. B. Pit. Tournef.
Barba Caprina, Geſ. Hort.
Barbulæ Capræ, & *Barba Cuprina ſylveſtris*, Trag.
Potentilla 2. Ang.
Drymopogon 1. Tab.
Barba Capri, J. B. Dod.
En François, *Barbe de Chévre*.

Eſt une plante qui reſſemble à la Reine des Prez, elle pouſſe des tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds, rondes, moelleuſes, rameuſes, s'étendant en aîles; ſes feuilles ſont oblongues, pointuës, dentelées, attachées pluſieurs ſur une même côte qui eſt terminée par une ſeule feuille, n'ayant entr'elles aucunes petites feuilles comme en la Reine des Prez. Ses fleurs naiſſent en manieres de grappes longues aux ſommitez des branches: elles ſont compoſées chacunes de cinq petites feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche. Quand cette fleur eſt tombée, il lui ſuccede un fruit compoſé de quelques petites graines, dans chacune deſquelles on trouve une ou deux ſemences oblongues. Sa racine eſt mediocrement groſſe, fibreuſe, couverte d'une écorce aſſez épaiſſe, rouſſâtre, & remplie d'une moëlle blanche. Cette plante croît aux lieux humides, dans les bois, proche des rivieres; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel.

Elle eſt ſudorifique, aſtringente, cordiale, vulneraire, propre pour reſiſter au venin, pour arrêter le flux de ventre, les hemorragies, pour conſolider les playes. Vertus.

Cette plante eſt appellée *Barba Capræ*, parce qu'on prétend que ſes fleurs repreſentent dans leur arrangement la barbe d'une Chévre. Etimologie.

BARBA JOVIS.

Barba Jovis pulchre lucens, J. B. eſt un ſous-arbriſſeau haut d'un pied & demi, ou de deux pieds; ſa tige eſt, dure, preſque ligneuſe, couverte d'une écorce lanugineuſe, blanche, pouſſant aſſez de rameaux; ſes feuilles ſont rangées comme par pai-

res sur leur côte comme celles de la lentille, veluës, de couleur argentine, belles, resplendissantes; ses fleurs naissent en ses sommitez; petites, legumineuses, jaunes, ressemblantes en figure & non en grandeur à celles du Genest. Elles sont suivies par des gousses fort courtes & presque ovales, contenant chacune une semence. Cette plante croît aux lieux pierreux, montagneux, proche de la mer; on en voit au Port de Cette en Languedoc; elle a un aspect fort agreable; elle croît quelquefois à la hauteur d'un homme.

Vertus. Elle est estimée aperitive.

BARBAREA.

Barbarea, Dod. Lob. J. B.
Herba S. Barbaræ, & Sinapi agreste 5. Trag.
Pseudobunias, Dod. Gal.
Sizymbrium Erucæ folio glabro, flore luteo, Pit Tournef.
Carpentorum Herba, Ruel.
Eruca lutea latifolio, sive barbarea, C. B.
Scopa Regia, sive sideritis latissima, Fuch. Ico. Ang.
Nasturtium palustre, Ges. Hort.
En François, *Herbe aux Charpentiers.*

Est une espece de Sizymbrium ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, rameuses, creuses, portant des feuilles plus petites que celles de la Rave, & ayant quelque ressemblance avec celles du Cresson, de couleur verte, noirâtre, luisante; ses fleurs sont petites, jaunes, ayant chacune quatre feuilles disposées en croix: il leur succede de petites gousses longues, rondes, tendres contenant des semences rougeâtres; sa racine est oblongue, mediocrement grosse, d'un goût âcre; elle croit dans les champs, & on la cultive dans les jardins potagers pour la salade. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est détersive & vulneraire; elle excite l'urine, elle est fort bonne pour le scorbut, pour les maladies de la ratte, pour la colique nephretique. On s'en sert exterieurement & interieurement.

BARBO.

Barbus. Barbot. Barbillon. Barbue. Etimologie. *Barbo, sive Barbus*, en François, *Barbet*, ou *Barbillon*, ou *Barbe*, est un poisson de riviere & de lac assez connu dans les poissonneries: il est plat & du genre des Turbot; on en trouve de differentes grandeurs, il pese ordinairement deux à trois livres: mais il s'en rencontre qui pesent jusqu'à huit livres: son museau est longuet, pointu, cartilagineux, ayant quelques brins de poil de chaque côté de ses lévres, qui font une barbe, d'où vient son nom. Il n'a point de dents, ses yeux sont petits, son dos est blanc, jaunâtre, parsemé de quelques petites taches noires; ses côtez sont argentins, son ventre est blanc comme du lait. Ce poisson est bon à manger & de facile digestion: sa chair est blanche & molle, ses œufs ne valent rien à manger, ils purgent par haut & par bas.

BARBOTA.

Barbote. Etimologie. *Barbota*, en François, *barbote*, est un petit poisson de riviere, long & rond, assez connu dans les poissonneries: son nom ne vient pas de ce qu'il est barbu, mais de ce qu'il barbote dans l'eau trouble: il est long d'environ demi pied, & gros à peu prés comme un Rouget. Sa tête est grosse, ses dents sont fort petites: il a un poil court à la machoire inferieure; il vit de bouë & d'écume; sa chair est molle, un peu glutineuse; mais delicate & trés bonne à manger: il contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Vertus. Il purifie le sang, & il excite l'urine.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0134-1

BARDANA.

Bardana, en François, *Bardane*, ou *gleteron*, ou *Herbe aux teigneux*, est une plante dont il y a de deux especes. Bardane, gletteron, Herbe aux Teigneux.

La premiere est appellée. Premiere espece.

Bardana sive Lappa major, Dod. Desc.
Lappa major, Brunf.
Lappa major, *Arcium* Dioscor. C. B. Pit. Tournef.
Personata sive Lappa major aut Bardana, J. B.
Arcium, Ang. Dod.
Personata major, Matth.
Personatia, Fruch. Fracast.
Personata, *Lappa major*, *bardana*, Lob. Icon.

Est une plante qui s'éleve à la hauteur de trois ou quatre pieds ; ses tiges sont droites, anguleuses, lanugineuses, rougeâtres ; ses feuilles sont grandes, larges, vertes-brunes en dessus, blanchâtres & lanugineuses en dessous. Sa fleur est un bouquet à plusieurs fleurons découpez en lanieres, de couleur purpurine : elle est soûtenuë par un calice composé de plusieurs écailles dont l'extrémité est un crochet qui s'attache aux habits quand on en approche. Lorsque cette fleur est passée : il se forme des graines garnies d'aigrettes fort courtes, & qui sont facilement détachées par le vent. Sa racine est longue, grosse, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût douçâtre. Cette plante croît sur les chemins, dans les hayes, dans les cimetieres.

La seconde espece est appellée

Bardana, sive Lappa major, Dod. Lob. Ico.
Personata altera cum capitulis villosis J. B.
Personata altera vulgaris capitulis minus tomentosis, Raij, Syn. Seconde espece.
Lappa major montana, capitulis tomentosis, sive Arctium Dioscoridis, C. B.
Arctium montanum, & lappa minor Galeni, Lob. Icon.

Elle ne differe de la premiere qu'en ce que ses têtes & leurs crochets sont entrelassez ou comme envelopez d'une maniere de laine blanche semblable à de la toile d'araignée. Cette plante croît aux lieux montagneux.

L'une & l'autre Bardane contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles sont resolutives, diuretiques, sudorifiques, déterfives, un peu astringentes, pectorales, elles sont propres pour l'asthme, pour la pierre, pour le crachement de sang, pour les scrofules, pour la lepre, pour la gale : on s'en sert interieurement & exterieurement. Vertus.

Bardana à βάρδος, *via*, parce qu'on rencontre cette plante par tous les chemins. Etimologie.
Lappa, à λαμβάνειν, *capere*, parce que les têtes de la Bardane se prennent aux habits de ceux qui en approchent.
Personata, parce qu'on se servoit autrefois des feuilles de cette plante pour se masquer le visage.

BASALTES.

Basaltes, Boet. de Boot ; *Basanus*, *Plinii*.

Est une espece de marbre noir, ou de pierre de touche trés-dure, resistant à la lime, pesante, unie, douce au toucher, se polissant parfaitement, de couleur de fer ; elle naît en Ethiopie & en differends lieux de l'Allemagne ; elle est employée comme les autres pierres de touche pour examiner l'or & l'argent.

Etimologies. *Baſaltes*, vient du mot Ethiopien *baſal*, qui ſignifie du *fer* : parce que cette pierre a une couleur de fer.

Baſanus à βασανίζω, *diligenter examino*, parce que cette pierre eſt employée pour examiner l'or & l'argent.

BATATAS.

Batatas Indiæ Occidentalis, Benzoni, Monard.

Amotes, Ignames. *Batatas, Camotes Hiſpanorum*, Cluſ. Hiſpan.

Camotes, Acoſtæ.

Battades, Ad.

Baatta Hiſpanorum, Camotes, ſive Amotes & Ignames, Lob.

Eſt une plante des Indes, qui jette pluſieurs ſarmens aſſez gros, unis, pleins de ſuc, ſe répandant à terre comme ceux du Concombre ſauvage : ſes feuilles ont à peu près la figure de celles des épinards, charnuës, d'un verd blanchâtre : ſes fleurs ſont en forme de clochettes, vertes en dehors, blanches en dedans : elles laiſſent en tombant des figures de ſemences inutiles. Cette plante en ſerpentant produit des filamens qui s'introduiſant en terre d'eſpace en eſpace font de nouvelles racines de differentes figures ; mais elles ſont ordinairement longues & groſſes comme des raves, attachées pluſieurs enſemble à une tête, de couleur rougeâtre, ou purpurine, ou pâle, ou blanche, remplie d'une chair blanche & d'un ſuc laiteux, agréable au goût. Les Eſpagnols cultivent cette plante à cauſe de ſa racine, qui leur ſert de nourriture, étant rotie. La meilleure eſt celle qui eſt en dehors de couleur rougeâtre ou purpurine.

Vertus. Elle lâche le ventre.

BDELLIUM.

V. Pl. VII. fig. 7. *Bdella.* *Bdellium* eſt une gomme jaunâtre ou rougeâtre qui découle d'un arbre épineux appellé *Bdella*, croiſſant en Arabie, en Medie, aux Indes. On dit qu'il porte des feuilles ſemblables à celles du Chêne, & un fruit reſſemblant à la figue ſauvage, d'un aſſez bon goût.

Choix. Cette gomme nous eſt apportée en morceaux de differentes groſſeurs & figures, mais les plus beaux ſont ordinairement ovales ou en façon de pendans d'oreille, nets, clairs, tranſparens, rougeâtres, s'amoliſſant aiſément, odorans, d'un goût tirant ſur l'amer : elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil acide.

Vertus. Elle eſt digeſtive, diſcuſſive, ſudorifique, diſſicative, aperitive ; on s'en ſert pour l'empyeme, pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour reſiſter au venin ; on l'employe exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Bdellium*, βδέλλιον vient de βδέλλω ; c'eſt le nom de l'arbre d'où cette gomme découle.

BECCABUNGA.

Beccabunga eſt une plante aquatique, que l'on trouve rangée dans le Pinax de Gaſpard Bauhin ſous le genre de Mouron ; mais les Botaniſtes modernes l'ont placée ſous celui de la Veronique. Il y en a de deux eſpeces principales.

Premiere eſpece. La premiere eſt appellée,

Veronica aquatica major folio ſubrotundo, Mor. hiſt. Pit. Tournefort.

Anagallis, ſive Beccabunga. Ger.

Anagallis aquatica, folio rotundiore major, J. B.

Anagallis aquatica major folio ſubrotundo, C. B.

Berula, ſive Anagallis aquatica Tab. Icon.

Elle pouſſe des tiges rondes, graſſes, fongueuſes, inclinées, vers terre, rougeâtres

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0136-2

rameuſes ; ſes feüilles ſont auſſi larges, épaiſſes, arondies, crenelées, liſſées, d'un verd noirâtre, oppoſées deux à deux le long des tiges,& attachées par des queuës : ſes fleurs ſont diſpoſées en épis ; chacune d'elles eſt une roſette à quatre quartiers, de couleur bleuë. Lorſque la fleur eſt tombée, il ſe forme en ſa place un fruit qui contient des ſemences fort menuës ; ſa racine eſt longue, ſerpentante, blanche, fibrée.

La ſeconde eſpece eſt appellée. Seconde eſpece.

Veronica aquatica, minor, folio ſubrotundo, Pit. Tournef.
Anagallis aquatica minor, folio ſubrotundo, C. B.
Anagallis aquatica, ſive Beccabunga Germanorum, Ad. Lob. Dod.
Cepæa, Tur. Dod.
Sium, Ang.
Sii alterum genus, Fuch.
Sion Brunf. *non odoratum*, Trag.
Anagallis aquatica, flore cæruleo foliolo rotundiore minor, C. B.

Elle ne differe de la premiere eſpece qu'en ce qu'elle eſt plus petite.

L'une & l'autre croiſſent aux lieux aquatiques, comme aux bords des rivieres, des ruiſſeaux, proche les fontaines. Elles fleuriſſent aux mois de May & de Juin : elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Elles ſont déterſives, aperitives, vulneraires, propres pour le ſcorbut, pour la gravelle, pour les retentions d'urine & de menſtrues, pour faciliter l'accouchement, pour corriger la mauvaiſe bouche, étant priſes en decoction ou mangées : on s'en ſert auſſi exterieurement. Vertus.

Beccabunga, eſt un nom Allemand.

BEHEN.

Behen ſeu Been album & Been rubrum officinarum, ſont des racines qu'on nous apporte ſeches du mont Liban & d'autres endroits de Syrie où elles naiſſent. Been.

La racine du Been blanc eſt longue & groſſe environ comme le petit doigt, de couleur griſe cendrée en deſſus, & blanchâtre en dedans, d'un goût tirant ſur l'amer. Beenblanc. *Voy.* Pl. II. fig. 15.

La racine du Been rouge nous eſt apportée coupée par tranches & ſeches, à peu près comme le Jalap ; mais quand elle ſort de terre entiere, elle a la forme d'un gros navet, parſemée de filamens : elle pouſſe des feuilles longues & ſemblables à celles du *Limonium* ; du milieu deſquels s'élevent des tiges portant des fleurs rouges, rangées deux à deux, ayant la figure d'une petite grenade. Been rouge. *Voy.* Pl. II. fig. 16.

La racine du Been blanc pouſſe des feüilles preſques ſemblables à celles du Been rouge ; mais elles ſont accompagnées en bas de quatre petites feüilles de même forme & couleur, rangées vis-à-vis l'une de l'autre : ſes tiges ſont hautes d'environ deux pieds, grêles, rondes, tendres, noüées, ſe diviſant en rameaux vers le haut, d'un goût un peu âcre tirant ſur l'amer ; ſes fleurs ſont belles, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en œuillet, garnies chacune de deux ou trois pointes qui jointes à celles des autres feüilles forment une couronne au milieu de cette fleur ; ſa couleur eſt variée, quelquefois rouge, herbeuſe & blanche, quelquefois fort blanche par tout, quelquefois jaune, quelquefois d'un blanc tirant ſur le purpurin ; ſon milieu eſt garni d'étamines purpurines ; cette fleur eſt ſoûtenuë par un calice oblong qui contient un pericarpe où ſont renfermées des ſemences preſques rondes & ſemblables à celles du *Lychnis* ; cette plante eſt appellée par Gaſpard Bauhin *Lichnis Sylveſtris ; quæ Behen album vulgo*, par Jean Bauhim, *Been album officinarum*, & par Dodonée, *Been album polemonium*. *Lychnis ſylveſtris quæ album vulgo dicitur. Been album polemonium.*

Le Been blanc eſt beaucoup plus commun & plus uſité en Medecine que le Been rouge.

Choix. Il faut choisir les racines les plus grosses, les plus recentes, non cariées, difficiles à rompre, de couleur blanchâtre, âcre au goût, ou un peu ameres.

Le Been rouge doit être assez haut en couleur d'un goût styptique aromatique; l'un & l'autre contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elles fortifient, elles resistent au venin, elles tuent les vers, elles augmentent la semence, elles appaisent les convulsions: on les employe dans les compositions alexitaires.

BELEMNITES.

Lapis Lyncis dactilus ideus. Belemnite, Pierre de Linx. *Belemnites, sive Lapis Lyncis, sive Dactilus ideus*, en François, *Belemnite*, ou *Pierre de Linx*, est une pierre longue & grosse à peu près comme le doigt, quelquefois plus & quelquefois moins, ronde, pointuë ou en forme piramidale, representant une flêche: il s'en trouve de differentes couleurs, tantôt blanches, tantôt grises, tantôt brunes; on la tire ordinairement de Candie, mais il en vient aussi d'Allemagne; il s'en trouve même aux environs de Paris dans les terres sabloneuses; il y en a de deux especes, une qui étant mise sur le feu, rend une odeur de bitume, & l'autre n'y jette aucune odeur. La premiere est apparemment ce que les Anciens appelloient *Lyncurius*, & qu'ils croyoient faussement être une espece de *Succinum*, qui se formoit de l'urine du Linx coagulée.

Lyncurius.

La Belemnite étant cassée, l'on trouve dans sa concavité, qui paroit de couleur de corne, un peu de terre seche, grise, sans goût ni odeur.

Vertus. Cette pierre est employée pour briser la pierre du rein, & pour la chasser par les urines, étant prise par la bouche: on s'en sert aussi exterieurement pour nettoyer & dessecher les playes: on la broye sur le porphire pour la reduire en poudre subtile.

Etimologies. *Belemnites*, *Grec.* βελεμνίτης *à* βέλος, *sagitta*, parce que cette pierre a la figure d'une flêche.

Lapis Lyncis, sive Lyncurius, parce qu'on a crû qu'elle se formoit de l'urine du Lynx.

Dactilus ideus, parce qu'elle a la figure d'un doigt, & qu'on en trouvoit autrefois sur le mont Ida.

BELLADONA.

Belladona, Clus. Pan.
Belladona Americana fruteſcens, flore albo, nicotianæ folio Plum. P. Tourn.
Solanum majus, Matt. Cast.
Solanum manicum multis, sive Belladona J. B.
Solanum somniferum, Fuch.
Solanum lethale, Dod. Clus. Hist.
Mandragora, Teophr. Dod.
Solanum furiosum.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de quatre pieds, grosses, rondes, rameuses, veluës, de couleur rougeâtre obscure, revêtuës de feüilles qui ont la figure de celles du *Solanum* ordinaire, mais deux ou trois fois plus grandes & plus larges, oblongues, molles, non anguleuses, un peu veluës ou lanugineuses: ses fleurs sortent des aisselles des feüilles, de couleur blanche & purpurine obscure; elles ont la figure d'une cloche, découpées ordinairement en cinq parties, & soûtenuës par un calice qui est un godet dentelé. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place un fruit presque rond, gros comme un gros grain de raisin, d'un noir luisant, rempli de suc & de plusieurs semences ovales. Sa racine est longue, grosse, blanchâtre, se divisant en plusieurs branches. Cette plante croît dans les bois, contre les murailles & les hayes aux lieux ombrageux. Il y en a de plusieurs especes qui different en ce que l'une a les feüilles & les fleurs plus grandes que l'autre; elles contiennent toutes deux beaucoup d'huile & de sel volatil.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0138-4 DFG

La Belladona eſt narcotique, propre pour les inflammations, pour calmer les douleurs, pour réſoudre les tumeurs : on ne s'en ſert qu'exterieurement, & l'on n'en doit jamais faire prendre par la bouche, parce qu'elle exciteroit un dormir mortel. Vertus.

Les Italiens ont donné le nom de Belladona à cette plante, à cauſe que les Dames s'en ſervent ou s'en ſervoient autrefois pour l'embelliſſement de la peau : car *Belladoni* ſignifie belle Dame. Etimologie.

BELLIS.

Bellis minor, Matth.
Bellis ſylveſtris minor, C. B. Pit. Tournefort.
Bellis minor ſylveſtris, Tab. Icon.
Bellis minor ſylveſtris ſpontanea, J. B.
Bellis pratenſis minor, Ad.
Solidago conſolidæ ſpecies, Brunf.

En François, *Paſquerette*, ou *Paſquette*.

Eſt une plante baſſe, dont les feuilles ſont petites, oblongues, liſſées, arondies vers leur extremité, graſſes, répanduës à terre, les unes un peu crenelées, les autres entieres ; il s'éleve d'entr'elles pluſieurs pedicules longs, menus, ronds, ſoûtenant chacun une fleur radiée, de couleur blanche ou rougeâtre, ou mêlée de blanc & de rouge, ou d'autres couleurs diverſifiées, agréables à la vûë : il leur ſuccede des ſemences, ſes racines ſont fibrées. Toute la plante a un goût un peu viſqueux & fade, elle croît dans les prez & dans les autres lieux humides ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel eſſentiel.

Elle eſt rafraîchiſſante, aſtringente, conſolidante, vulneraire propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, pour les inflammations des yeux. Vertus.

Bellis, à ce qu'on prétend, vient de *bellus*, beau, à cauſe de la beauté de la fleur de cette plante.

Solidago à ſolidare, affermir, conſolider ; parce que cette plante conſolide les playes par un ſuc glutineux qu'elle contient.

Paſquerette ou *Paſquette*, parce qu'elle fleurit vers le tems de Pâques.

BEN.

Ben parvum Monardi.
Granum ben, Lon.
Glans unguentaria, Matth.
Balanus myrepſica, pharagon incolis ad montem Sinaï, Bellon. Pharagon.

Eſt un fruit gros comme une noiſette, oblong, triangulaire ou relevé de trois coins, couvert d'une écorce ou écaille mince, aſſez tendre, unie, griſe ou blanche. Sous cette écorce eſt une amande blanche, huileuſe, d'un goût douçâtre. Ce fruit croît à un certain arbre d'Ethiopie reſſemblant au Tamariſc.

On doit choiſir le Ben nouveau, aſſez gros, peſant, bien nourri ; on en tire par expreſſion une huile qu'on appelle en Latin *Oleum balaninum*, & qui a cela de particulier qu'elle ne ſe rancit point en vieilliſſant. J'en ai parlé dans ma Pharmacopée. Choix. *Oleum Balaninum.*

Le Ben purge par haut & par bas, les humeurs bileuſes & pituiteuſes. La doſe eſt depuis demi dragme juſqu'à une dragme & demie, mais on ne s'en ſert gueres interieurement. Il eſt déterſif, réſolutif, déſſiccatif, appliqué exterieurement ; on ſe ſert de ſon huile pour la galle, pour les dartres, & pour les autres démangeaiſons du cuir, pour polir la peau, & pour affermir la chair. Vertus. Doſe.

Il y a encore une autre eſpece de Ben plus gros que celui que j'ai décrit ; il eſt appellé par Monard en ſon Hiſtoire des Drogues, *Ben magnum, ſeu Avellana purga-* *Ben magnum,*

Avellana. Purgatrix. Vertus. Dose. *trix.* Il croît dans l'Amerique : on en apporte quelquefois de l'Isle de saint Dominique : mais il est fort rare en France.

Il purge par haut & par bas, les Indiens s'en servent pour la colique venteuse : la dose est depuis demi dragme jusqu'à une dragme, on diminuë sa force en le faisant rôtir.

BENZOINUM.

Benzoi, *Asa dulcis.* *V.* Pl. VII. fig. 8.

Benzoinum, Matth.
Belzoinum Officinarum, C. B.
Benivi, Garz.
Belzoe vel Belzoim, vel Belzuinum, vulgo, Lug.
Benzoum, Benzoi & Asa dulcis, Cord. Hist.
Ben Judæum, Ruellio.
Benevinum, Linscot.
En François, *Benjoin.*

Est une gomme resineuse fort odorante qui sort par incision d'un grand arbre, gros, beau, rameux & étendu qui croît aux Indes, à Siam, à Sumatra ; son bois est fort dur : ses feuilles ressemblent à celles du Citronnier, mais elles sont un peu petites & moins vertes.

On nous apporte de deux sortes de Benjoin, un en larmes, & l'autre en masse, ou en gros morceaux.

Le premier doit être net, clair, transparent, de couleur rougeâtre, parsemé de taches blanches, ressemblantes à des amandes rompuës : ce qui l'a fait appeller *Benzoinum amygdaloides*, d'une odeur fort aromatique, mais douce & agréable.

Benzoinum Amygdaloides. Benjoin en sorte. Le second que les Droguistes appellent *Benjoin en sorte*, doit être net, luisant, facile à rompre, résineux, de couleur grise, jaunâtre, ou rougeâtre, melangé de larmes blanches comme le premier, fort odorant.

Le benjoin en larmes est preferable à l'autre : mais comme il est rare, & qu'on n'en trouve pas toûjours, on peut lui *substituer le dernier*, choisi comme il a été dit.

L'un & l'autre contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, peu de terre.

Vertus. Le Benjoin est incisif, penetrant, attenuant, propre pour les ulceres du poumon, pour l'asthme, pour resister au venin, pour fortifier le cerveau, pour effacer les taches du visage, pour resister à la gangrene, pour parfumer l'air. Les parfumeurs l'employent dans leurs pastilles & dans leurs cassolletes.

BER.

Bor. *Ber seu Bor*, (Garz. Acostæ) est une espece de pommier ou un grand arbre des Indes chargé de beaucoup de feüilles, de fleurs & de fruits ; ses feüilles ressemblent à celles du pommier, mais elles ne sont pas si rondes, de couleur verte, obscure & blanchâtre par le bout d'en bas, veluës comme celle de la Sauge, d'un goût astringent ; ses fleurs sont petites, blanches, garnies de cinq feüilles sans odeur ; ses fruits sont semblables aux Jujubbes, plus grands les uns que les autres, & plus agréables au goût, ne meurissans jamais assez bien pour qu'ils puissent être conservez & transportez comme les Jujubbes. Cet arbre croît en Malaca, en Malabar, en Balagate, on l'appelle en Malaio, *Vidaras*. On le voit souvent en Eté chargé de fourmis aîlées qui font la Gomme lacque sur ses branches.

Vidaras.

Le fruit de cet arbre qui croît en Balagate, est estimé le meilleur : son goût est un peu styptique.

Vertus. Les feuilles & le fruit du Ber sont astringens & propres pour arrêter les cours de ventre.

BERBERIS

BERBERIS.

Berberis, Brunf.
Berberis dumetorum, C. B. Pit. Tournef.
Oxyacantha Hermolao, Ruell.
Berberis vulgaris, Bellon.

Berberis vulgo quæ & oxyacantha putata, J. B.
Spina acida, sive oxyacantha, Dod.
Oxyacanthus Galeni, Cam.
Crespinus Matthioli, Cæsalp.

En François, *Epine-vinette.*

Est un grand arbrisseau rameux, épineux, duquel l'écorce est mince, lisse, son bois est jaune, ses feuilles sont petites, oblongues, vertes, crenelées en leurs bords & un peu rudes, d'un goût acide; ses fleurs sont disposées en petites grapes, & composées chacune de plusieurs petites feuilles jaunes, rangées en rose. Quand elles sont tombées, il leur succede un petit fruit ovale, tendre, rempli de suc, prenant à mesure qu'il meûrit, une belle couleur rouge, d'un goût acide, astringent, fort agréable, contenant des semences ou pepins oblongs, durs, de couleur rouge-brune; ses racines sont éparses, ligneuses, jaunes en dedans. Cet arbrisseau croit aux lieux incultes, dans les hayes, dans les buissons, son fruit seul appellé Berberis, est en usage en Medecine. Il contient beaucoup de sel essentiel & de phlegme, moyennement d'huile. V. Pl. VII. fig. 9.

Il est cordial & astringent, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, pour desalterer, pour calmer le trop grand mouvement de la bille, pour exciter l'apetit. Sa semence est fort astringente. Vertus.

Berberis, Est un mot Arabe: on dit que c'est une corruption de *Amirberis*. Etimologies. *Amberis.*

Oxyacantha, ab ὀξὺς, acutus & acidus; & ἀκανθα, spina, comme qui diroit *Epine aigre.*

BERYLLUS.

Beryllus, En François, *Beril*, est une pierre précieuse luisante, transparente, dont la couleur est ordinairement de vert de mer; mais il y en a de couleur d'huile ou d'ail, ou pâle, ou jaune, ou de couleur d'or: on appelle ces dernieres *Chrisoberilli*, *à χρυσὸς aurum & beryllus*, comme qui diroit *Beril doré*. On trouve cette pierre dans des mines aux Indes, en l'Isle de Zeiland, au Martaban, au Pegu, en Cambaya. Beril. *Chrysoberilli.* Etimologies.

Elle est propre pour arrêter le cours de ventre & les hemorragies, étant broyée & donnée interieurement, mais on ne s'en sert point en Medecine. Vertus.

Berillus, quasi virillus, à vivore lapidis. Etimologie.

BETA.

Beta, en François: *Poirée* ou *Bete*, est une plante potagere dont il y a deux especes principales, une blanche & une rouge. Poirée. Bete.

La premiere est appellée.

Beta, Brunf. Tab.
Beta alba, Matth.
Beta candida, J. B. Dod.

Beta alba vel pallescens, quæ cicla officinarum. C. B. Pit. Tourn. *Cicla officinarum.*

En François, *Poirée blanche.*

Elle pousse de sa racine des feüilles grandes, lisses, luisantes, assez charnuës, tendres, ordinairement vertes, blanchâtres, quelquefois d'un vert-brun, remplies

de suc, d'un goût nitreux ; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ trois pieds, rameuse & revêtuë tout le long des sommitez, de petites fleurs rougeâtres, composées chacune de cinq étamines, lesquelles étant tombées, il paroît un fruit presque rond, raboteux, qui contient deux ou trois semences oblongues, rougeâtres : sa racine est longue, ronde, grosse comme le petit doigt, ligneuse, blanche en dedans.

La seconde est subdivisée en deux especes.

La premiere est appellée.

Beta rubra, Dod. J. B.
Beta rubra vulgaris, C. B. P. Tourn.
Beta nigra, Ang. Matth.

Elle differe de la Poirée blanche en sa couleur qui est rougeâtre.

La seconde est appellée.

Beta rubra radice rapæ, C. B. Pit. Tournefort.
Beta nigra, Cord. in Discord.
Beta radice rubra, crassa, J. B.
Beta rubra Romana, Dod.
Rapum rubrum, Fuch.

En François, *Betterave*.

Elle differe de l'autre espece de Bete rouge, en ce que ses feüilles sont plus petites & plus rouges & en ce que sa racine est fort grosse, ayant la figure d'une Rave & empreinte d'un suc rouge comme du sang.

On cultive toutes les Bettes dans les jardins potagers, parce qu'elles sont d'un grand usage dans la cuisine : elles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel. On se sert en Medecine principalement de la blanche.

Vertus. Elles attenuent, elles amollissent, elles digerent, elles lâchent le ventre à cause de leur sel éssentiel ou nitreux : *elles purifient le sang* étant prises interieurement : le suc de la Poirée blanche aspiré par les narrines en errhine, dissout la pituite du nez, fait éternuer, & décharge le cerveau.

Etimologie. On dit que *Beta*, vient de la lettre Grecque βῆτα, parce que la Poirée pendant qu'elle est chargée de semences, represente en figure cette lettre.

BETONICA.

Betonica, Brunf. Trag. Dod.
Betonica purpurea, C. B. Pit. Tournef.
Betanica vulgaris, purpurea, J. B.
Vetonica, Cord. in Dioscor.

En François, *Betoine*. En Grec, βήτονη

Pl. VII. fig. 7. Est une plante qui pousse de sa racine des feüilles oblongues, assez larges, vertes, crenelées en leurs bords, un peu rudes au toucher, d'un goût un peu amer, attachées par des queuës longues, se répandant à terre ; il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges simples ou sans branches, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, quarrées, un peu veluës, portant quelques feuilles opposées deux à deux, mais laissant beaucoup d'intervalle à nud, ses fleurs sont verticillées au haut de la tige, formant un épi assez gros, de couleur purpurine. Chacune de ces fleurs est en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux levres : il lui succede quand elle est tombée, quatre semences oblongues, envelopées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur : sa racine est une tête grosse comme le pouce, d'où sortent plusieurs fibres longues. Cette

plante croît dans les bois, dans les prez, dans les jardins, aux lieux ombrageux, humides; elle a une odeur douce & agreable. On en remarque de deux especes qui different, en ce que l'une porte son épi plus court, & l'autre plus long, plus moû & fleurissant plus tard. L'une & l'autre contiennent de l'huile à demi exaltée, du sel essentiel & peu de phlegme.

Vertus. La betoine fortifie le cerveau & le cœur : elle est vulneraire ; on l'employe interieurement & exterieurement. Elle entre dans les sternutatoires.

Etimologies. *Betonica* est une corruption de *Vetonica*. Ce nom est venu d'un certain peuple de Portugal, qu'on appelloit anciennement *Vetones*.

βήτος *ab* ἀκέομαι *medeor*, parce que la Betoine est medicinale.

BETRE.

Betre, sive Betle, Clus. ad Garz.
Betele, Acostæ.
Betle, Tab.
Betel, Cast.
Betela, Lud. Romano.
Tembur, pro Tambul Avicenne,

Est une plante des Indes Orientales, poussant comme le Lierre des branches longues, rempantes, s'entortillant à ce qu'elles trouvent, soit aux arbres voisins, soit à des échalas qu'on plante proche d'elles pour les soûtenir ; ses feüilles ressemblent à celles du Citronnier, mais elles sont plus longues & plus étroites au bout, ayant tout de son long des veines ou petites côtes, d'un goût amer ; son fruit a la figure de la queuë d'un Lezard, long de deux travers de doigt, composé de cinq petites gousses rondes & longuettes entortillées en façon d'une petite corde, d'un goût aromatique & d'une odeur agréable : Cet arbre croît aux lieux maritimes temperez, on le cultive en Malaca.

Vertus. *Sa feüille* rarefie la pituite du cerveau & fortifie l'estomac, elle raffermit les *gencives ; les Indiens en mêlent avec de l'Areca*, du Cardamome, des Girofles ou *avec des écailles d'huitres calcinées seules ; ils mâchent de cette composition* pour se donner bonne bouche, ils crachent *le premier suc qui en sort & qui est rouge* comme du sang.

Mauvais effet du betre. Au reste, le Betre est bon & salutaire si l'on en use avec moderation, mais la plûpart des Indiens en abusent ; car ils en ont toûjours à la bouche, & même en dormant, ce qui carie leurs dents, & les rend noires comme du charbon.

BETULA.

Bouleau. *Betula*, Dod. J. B. Pit. Tournef. En François, *Bouleau* ; est un arbre de mediocre hauteur, dont les rameaux sont menus, flexibles, courbez ; l'écorce exterieure de son tronc est grosse, rude, blanche, crevassée ; mais sa seconde écorce est mince, lisse, unie & polie comme du parchemin, les Anciens s'en servoient de papier ; son bois est blanc, ses feüilles sont moyennement larges, pointuës, dentelées en leurs bords, ressemblantes à celles du peuplier noir, vertes, tendres, lisses, d'un goût amer ; ses fleurs sont des chatons longs comme le poivre long, à plusieurs feüilles en écailles attachées à un nerf ; ces chatons ne laissent aucun fruit après eux, les fruits naissent sur le même pied du bouleau, mais dans des endroits differens ; ils commencent par des petits épis à plusieurs écailles qui deviennent des fruits cilindriques, dont les écailles qui sont le plus souvent coupées en trêfle, couvrent chacune une semence bordée de deux aîles ou feüillets membraneux : Cet arbre croît dans les bois, aux lieux rudes, humides ; il contient beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Son écorce & ses feüilles sont detersives, aperitives, resolutives; il jette une seve de ve qui est apperitive étant buë.

Bouleau. Etimologie. On appelle le Bouleau *Arbor sapientiæ*, parce qu'il fournit les verges des Colleges. *Betula* vient peut-être du mot Breton, *Bedu*, qui signifie aussi Bouleau.

BEXUGO.

Bexugo del Peru, Clus. | *Clematis Peruviana*, C. B.

Est une racine du Perou dont parle Clusius dans ses annotations sur Monard. Elle est sarmenteuse & presque par tout aussi grosse que le doigt; mais les endroits de sa racine qui sont les plus déliez ressemblent fort aux sarmens de la viorne: ils sont couverts d'une écorce cendrée, leur goût est un peu visqueux & douçâtre au commencement, puis âcre, provoquant à cracher & enfin brûlant le gosier.

Vertus. Elle est estimée purgative étant prise en poudre au poids d'une dragme; les Indiens la preferent au Mechoacam & aux avelines laxatives quand ils veulent se purger.

BEZOAR.

Bezoar, Est une pierre qu'on tire du ventre de certains animaux des Indes, nous en voyons de plusieurs especes: j'en décrirai ici quatre qui sont en usage en Medecine.

Bezoar Orient. Le premier Bezoar ou celui qu'on employe le plus communement est appellé en Latin *Lapis Bezoar Orientalis*, & en François: *Bezoar Oriental*; il se trouve en boules de differentes grosseurs & figures, car les unes sont grosses comme une noix, les autres comme une muscade, les autres comme une noisette, les autres comme un gros pois; les unes rondes, les autres ovales, les autres applaties, les autres bossuës; la surface des unes & des autres est unie, *polie*, *lisse*, douce au toucher, luisante, de couleur d'*olive ou grise*; *leur substance* quand on les casse, se separe en *maniere de lamines* ou d'*envelloppes* qui doivent avoir été formées successivement par differentes couches d'humeurs salines qui se petrifient dans le ventre de l'animal, de même que les pierres se trouvent formées dans les carrieres par differentes couches d'eaux, chargées de sels, qui s'y coagulent & s'y lapidifient: Ce Bezoard naît en plusieurs endroits du ventre d'une chevre sauvage des Indes Orientales, laquelle on appelle *Capricerva*, à cause qu'elle tient de la chevre & du cerf: Les habitans du Païs l'ont nommé autrefois *Bezar*; d'où est venu le nom de Bezoar. Cette pierre renferme ordinairement dans son fond un petit noyau qui est de substance un peu plus dure que les lamites.

Capricerva Bezar.

Etimologie. Cet animal est très-agile, sautant de rocher en rocher, & dangereux à chasser, car il se deffend & il tuë quelquefois les Indiens qui le pressent trop; sa tête ressemble à celle du bouc, ses cornes sont fort noires, presque couchées sur le dos, son corps est couvert d'un poil cendré, tirant sur le roux, plus court que celui de la chêvre & approchant de celui du cerf, sa queuë est courte & retroussée, ses jambes sont assez grosses, ses pieds sont fourchus comme ceux de la chêvre.

On doit choisir le Bezoar Oriental en pierres entieres, unies, lisses, luisantes, d'une odeur agréable, tirant sur celle de l'Ambre-gris, se separant par lamines quand il a été cassé, de couleur grise ou d'olive, & qui étant froté sur de la Ceruse la fasse devenir jaune. Le plus gros est le plus cher & le plus estimé chez les curieux, mais il est indifferent de quelle grosseur qu'il soit pour l'usage de la Medecine; il contient un peu de sel volatil, sulphureux & huileux.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0144-7 DFG

Il est propre pour fortifier le cœur, pour exciter la sueur, pour resister à la malignité des humeurs, pour arrêter les cours de ventre, on s'en sert dans la peste, dans la petite verole, dans la dysenterie, dans l'épilepsie, dans les vertiges, dans les palpitations, pour les vers; la dose en est depuis quatre grains jusqu'à seize, étant pulverisé subtilement & mêlé dans une liqueur apropriée. Vertus. Dose.

Le second Bezoar est appellé *Lapis Bezoar Occidentalis*, en François, *Bezoar Occidental*; il est en pierres ordinairement plus grosses que celles de l'Oriental, mais elles ne sont point lisses ni luisantes, leur couleur est cendrée ou blanchâtre, elles se separent aussi par lamines, mais beaucoup plus épaisses & plus rudes qu'au Bezoar Oriental, parsemées interieurement de beaucoup de petites aiguilles. Ce Bezoar nous est apporté du Perou: il naît dans le ventre d'une espece de chêvre sauvage, il n'est pas si cher ni si estimé que le Bezoar Oriental, mais il ne laisse pas d'être assez rare & d'avoir beaucoup de vertus. On doit le choisir en boule entiere, d'une odeur semblable à celle du Bezoar Oriental, il contient un peu de sel volatil, sulphureux ou huileux. *Bezoar Occidentalis.* Choix.

Il a les mêmes qualitez que le Bezoar Oriental, mais il agit plus foiblement; la dose en est depuis six grains, jusqu'à demi dragme. Vertus.

Le troisieme Bezoar est appellé *Bezoar porci, sive lapis porcinus*, en François, *pierre de porc*; c'est une pierre à peu près grosse comme une aveline, de figures differentes, de couleur ordinairement blanche, tirant un peu sur le verdâtre, mais quelquefois d'une autre couleur, sa surface est assez polie; on trouve cette pierre dans le fiel de quelques sangliers des Indes en Malaga & en plusieurs autres endroits; les Indiens l'appellent en leur langage *Mastica de Soho*, les Portugais, *Pedro de vassar*, ou *piedra de puerco*, & les Hollandois *pedro de porco*. Elle est fort rare & si estimée, qu'on la vend en Hollande jusqu'à quatre cens livres & même d'avantage; Cette pierre est recherchée par les Indiens avec beaucoup de soin. *Bezoar porci, lapis porcinus.* Pierre de porc. *Mastica de Soho, pedro de vassar, piedra de puerco, Pedro de porco.* Vertus.

Ils s'en servent comme d'un grand préservatif contre les venins, & ils l'estiment trés propre pour guérir une maladie qu'ils appellent mordoxi, laquelle vient d'une bile irritée, & qui cause à ceux qui en sont attaquez des accidens aussi facheux que ceux de la peste. Elle est aussi employée pour la petite verole, pour les fievres malignes, pour les maladies hysteriques, pour les retentions des mois; on prétend qu'elle surpasse en vertu le Bezoar Oriental. Lorsqu'on veut s'en servir, il faut la mettre infuser un peu de tems dans du vin & de l'eau, afin qu'elle lui communique sa qualité, puis on en fait boire l'infusion loin des alimens, elle a une petite amertume qui n'est pas désagréable.

Ceux qui ont de ces pierres les attachent à des petites chaines d'or, pour pouvoir les suspendre dans la liqueur où ils la mettent tremper, ils les gardent dans des petites boëtes.

Le quatriéme Bezoar est appellé *Bezoar simiæ*, & en François, *Bezoar de singe*; c'est une pierre grosse comme une noisette, ronde ou ovale, noirâtre; on dit qu'elle est tirée d'une espece de Singe qui se trouve particulierement en l'Isle de Macassar en Amerique. Cette pierre est trés rare & trés chere. M. Tavernier dit que quand elle est grosse comme une noix, on la vend plus de cent écus. *Bezoar simiæ.* Bezoar de singe.

On l'estime plus sudorifique & plus propre que tous les autres Bezoars pour resister à la malignité des humeurs, contre la peste & les autres maladies contagieuses. Vertus.

La dose est depuis deux dragmes jusqu'à six. Dose.

On dit que *Bezoar & bezar* viennent des mots Hebreux *bel* qui signfie remede & *zahard*, venin, comme qui diroit, remede contre le venin. Etimologie.

D'autres pretendent que ce nom vient des mots Hebreux *bel*, qui signifie Roi & de *zahar*, comme qui diroit, le Maître du venin.

BIDENS.

Bidens foliis tripartio divisis, Cæsalp. Pit. Tourn.
Cannabine aquatica folio tripartito diviso. C. B.
Hydropiper. Lugd.
Verbena supina vel tertia, Tag.
Verbesina, sive Cannabina aquatica, flore minus pulchro elatior, ac magis frequens, J. B.
Forbesina, Bononiensium, Ges. Hor.
Hepatorium aquatile, Dod.
En François, *Eupatoire femelle bâtarde.*

Est une plante aquatique, haute, ample, étenduë : ses tiges sont dures, veluës rougeâtres, ses feuilles ressemblent à celles du chanvre, separées ordinairement chacune en trois parties, & quelquefois en cinq, dentelées, veluës; sa fleur est un bouquet à plusieurs fleurons jaunes évasez en étoile par le haut : sa semence est longuette, aplatie, terminée par quelques pointes disposées le plus souvent en trident: sa racine est fibreuse. Cette plante croît aux lieux humides & marécageux : elle contient beaucoup de sel.

Vertus. Elle est estimée propre à guerir la morsure des serpens, pour resister au venin, pour déterger, pour mondifier, on l'employe dans les sternutatoires.

Etimologie. Le nom de cette plante vient de la figure de sa semence : car *bidens* signifie un Fourcheron.

BISMUTHUM.

Marcasita, Bismut. *Bismuthum, sive Marcasita*, en François, *Bismut*, ou *Etain de glace.*

Est une matiere metallique qui ressemble beaucoup à l'étain, mais qui est dure, cassante, brillante en dedans, disposée en facettes polies, luisantes & resplendissantes comme de petites glaces. Cette matiere a été tirée d'un Etain grossier & impur, qu'on trouve dans les mines en Angleterre. Les ouvriers mêlent cet étain avec parties égales de tartre & de salpêtre : ils jettent le mélange peu à peu dans des creusets qu'ils ont fait rougir dans un grand feu ; puis la matiere étant en fusion, ils la versent dans des mortiers de fer graissez, pour l'y laisser refroidir ; ils separent ensuite le regule qui est au fond d'avec les scories ; & ils le lavent bien : c'est l'étain de glace qu'on peut nommer fort à propos regule d'étain. Quelques-uns disent que dans l'étain dont on fait le bismut, il y a toûjours un peu d'arsenic mélangé. On peut faire en France du bismut avec de l'étain ordinaire, du salpêtre, & du tartre comme j'ai dit ; mais il sera plus blanc que celui d'Angleterre, à cause que l'étain qu'on aura employé sera plus pur que celui qu'on employe en Angleterre.

Etain de glace.

Regule d'Etain.

Cette operation est toute semblable à celle du regule d'antimoine ; il s'y fait la même detonation & la même purification du soulfre grossier qui étoit contenu dans le métal : la partie la plus détachée de ce soulfre s'éleve avec le volatil du salpêtre & l'huile du tartre par la detonation : puis les sels fixes du salpêtre & du tartre qui sont devenus alkalins, dissolvent l'autre partie de ce soulfre ; ce qui rend l'étain cassant & dur, de malleable & pliant qu'il étoit : car ce soulfre faisoit la ductilité & la liaison exacte des parties du métal, il se peut faire aussi que quelque legere portion des sels du tartre & du salpêtre ait penetré le regule d'étain, & qu'elle contribuë à le rendre cassant.

On nous apporte le Bismut en pains ronds ou orbiculaires, aplatis par dessus, arondis par dessous, & de la même figure que ceux du regule d'antimoine qui a été jetté dans un mortier pendant qu'il étoit en fusion. Ce bismut est si fusible qu'il se fond à la flamme d'une chandelle.

On doit choisir l'étain de glace en beaux morceaux nets, resplendissans, dont les

facettes soient larges, blanches, bien brillantes : les Etaimiers en mêlent dans leur étain pour le rendre beau & sonnant.

Il est resolutif & dessiccatif, étant broyé & appliqué en onguent & en emplâtre. Vertus.

* Quelques-uns croyent que la matiere qui reste du Cobaltum en Allemagne aprés qu'on a tiré l'arsenic par la sublimation, en fournit non seulement le safre, mais le Bismut, & qu'il n'y en a point d'autre : mais je ne trouve guére d'apparence en ce sentiment, puisqu'outre que le Bismut nous est apporté d'Angleterre où il ne naît point de Cobaltum, si tout l'étain de glace venoit du Cobaltum, il seroit bien plus rare & bien plus cher qu'il n'est, car on n'en pourroit tirer au plus qu'une quantité bien médiocre.

On m'a quelquefois apporté par curiosité de Suede & d'Allemagne des petits morceaux d'une matiere minerale de la grosseur d'une noisette, beaux, luisans, resplendissans, disposez par facette, de couleur rougeâtre, à demi couverts d'une terre grossiere, opaque, grise, qui venoit de la mine, dont ils avoient été tirez, on appelloit cette matiére dans le païs *Bismut naturel* ; mais elle est rare Bismut naturel.

BISON.

Bison, est une espece de bœuf sauvage des Indes : sa tête est courte, son front est large, ses cornes sont crochuës, pointuës, noires, luisantes : ses yeux sont grands, feroces, affeux, enflammez ; sa langue est si rude, qu'en léchant il enleve la peau & en fait sortir le sang : son cou est revêtu & orné d'une grande quantité de crins longs qui ont une odeur du musc. Cet animal habite dans les bois ; il est fort dangereux & cruel.

Ses cornes sont estimées sudorifiques & propres pour resister au venin, étant prises en poudre. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

Sa fiente est fort resolutive.

BISTORTA.

Bistorta major radice magis intorta, C. B. Pit. Tournefort.

Serpentaria mas, seu Bistorta, Fuch.

Bistorta media folio minus rugoso, J. B.

En François, *Bistorte*.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues, assez larges & pointuës, semblables à celles de la Patience, mais veneuses, plus vertes en dessus qu'en dessous : il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, revêtuës de quelques petites feuilles, & soutenant en leurs sommitez des épis où sont attachées de petites fleurs à étamines, de couleur incarnate ou purpurine. Quand cette fleur est tombée, il lui succede une semence à trois coins, luisante comme celle de l'oseille, renfermée dans une enveloppe qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est grosse comme le pouce, charnuë, tortuë, pliée & repliée doublement, radiée & rayée par anneaux, de couleur brune ou noirâtre par dehors, rouge en dedans, garnie ou entourée de fibres, d'un goût astringent. Cette plante croît aux lieux humides, ombrageux, montagneux : sa racine est employée souvent en Medecine ; on nous l'apporte seche des païs chauds. Bistorte *fig.* P. III. fig. 4.

Elle doit être choisie nouvelle, grosse, bien nourrie, bien seche, de substance compacte & de bonne couleur ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Choix.

Elle est astringente, propre pour resister au venin, pour arrêter le vomissement, les cours de ventre & les hemorragies, pour empêcher l'avortement. Vertus.

Bistorta, comme qui diroit *deux fois torse*, parce que la racine de cette plante est ordinairement torse & repliée sur elle-meme. Etimologie.

Colubrina. Serpentaria Draculus. Britannica. On à donné à la Biſtorte les noms de *Colubrina* & de *Serpentaria*, ou de *Draculus*, parce que ſa racine eſt repliée en façon de ſerpent. On l'appelle auſſi *Britannica*, parce qu'il en croiſſoit autrefois beaucoup en Bretagne.

Fungi biſtortæ. On trouve vers le bas de la fleur de certaines Biſtortes pluſieurs tubercules, que quelques Auteurs ont nommez *fungi biſtortæ*, mais ce ſont des petites racines qui produiſent chacune une plante ſemblable à celle qui les porte.

BISTUMEN JUDAICUM.

Biſtumen Judaicum, *Biſtumen Babilonicum*, | *Aſphaltus*: En François, *Bitume de Judée.*

Eſt un bitume ou une matiere ſolide, caſſante, noire, reſſemblante à la poix noire, ſulphureuſe, inflammable, exhalant en brûlant une odeur forte & déſagréable. Il ſe trouve nageant ſur la ſurperficie du lac ou mer Aſphaltique, qu'on appelle autrement *Mer Morte*, où étoient autrefois les villes de Sodome & Gomorre. Ce bitume eſt degorgé de temps en temps en maniere de poix liquide, de la terre qui eſt ſous cette mer; & étant monté ſur l'eau, comme font toutes les autres matieres graiſſeuſes, il y eſt condenſé peu à peu par la chaleur du Soleil, & par le ſel qui s'y mêle.

Les habitans du Païs ſont contraints de l'attirer à terre, non-ſeulement parce qu'il leur rapporte un grand profit, mais auſſi parce que ce lac étant trop chargé de bitume, il s'en éleve une odeur puante & maligne qui ſe répandant dans l'air, altere beaucoup leur ſanté & abrege leurs jours. Les oiſeaux qui paſſent deſſus, y tombent morts; & cette mer eſt appellée morte, parce qu'à cauſe de ſa puanteur, de ſon amertume & de ſa forte ſalûre, il n'y peut vivre aucun poiſſon ni aucun autre animal. Les Arabes ſe ſervent du bitume Judaïque pour gaudronner leurs vaiſſeaux, comme on fait en Europe de la poix; on le faiſoit entrer en bonne quantité dans les embaumemens des Anciens.

Choix. On le doit choiſir net, d'un beau *noir luiſant*, *compacte*, plus dur que la poix, n'ayant point d'odeur que quand il eſt approché du feu, prenant garde qu'il ne ſoit mêlangé avec de la poix; ce qu'on reconnoîtra par l'odeur.

On employe ce bitume pour faire les beaux noirs luiſans de la chine.

Le bitume Judaïque contient beaucoup de ſoulfre en partie exalté, de ſel volatil, & peu de terre.

Vertus. Il fortifie, il reſiſte à la pourriture, il reſout, il attenuë, il netoye, il cicatriſe les playes; on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etimologie. On tient que le mot *bitumen*, vient du nom Grec πίτυς qui ſignifie un *Pin*: & qu'on a changé par corruption le π en β; de ſorte qu'on devroit prononncer *pitumen* au lieu de *bitumen*. Cette Etimologie eſt tirée de ce que les Anciens croyoient que le bitume de Judée étoit une poix qui couloit des Pins & de pluſieurs autres arbres dans le lac de Sodome; auſſi voit-on que les Juifs étoient dans cette opinion; puiſque le Prophête Eſdras parlant de Sodome & de Gommorre, dit que leur terre eſt enſevelie ſous de la poix & des monceaux de cendres.

Le nom de *Aſphaltus* vient de la mer Aſphaltique, qui ſignifie *Mer d'aſſurance*, parce qu'étant fort ſalée & couverte de bitume, elle ſoûtient preſque toutes les matieres qu'on jette dedans.

BLATTA BISANTIA.

Blatta biſantia, ſive unguis odoratus, eſt un petit coquillage long comme environ la moitié du petit doigt, mince, de couleur obſcure, ſans odeur, ayant la figure de la griffe d'un animal; il ſert de couvercle à une coquille appellée *Conchilium*, dans laquelle

Unguis odoratus. Conchilium

laquelle est renfermé un petit poisson longuet, rouge, odorant, qui se trouve dans les lacs des Indes Orientales parmi le nard dont il se nourrit : ce nard communique une bonne odeur au *Blatta bisantia*, laquelle il garde quelques jours quand il est nouvellement tiré de l'eau, & c'est ce qui l'a fait surnommer odorant ; mais cette odeur ne consistant qu'en quelques particules volatiles du nard qui s'étoient attachées à la superficie du coquillage ; elle se dissipe à mesure que ce coquillage seche : c'est pourquoi celui qu'on nous apporte n'est point odorant ; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Etant broyé & pris interieurement il lâche le ventre, il leve les obstructions de la rate & du mesentere ; il attenuë les humeurs grossieres : on en fait brûler, & on le fait sentir aux femmes hysteriques pour abattre leurs vapeurs, il a une odeur de corne brûlée, & non pas celle de Castor, comme disent quelques Auteurs. Vertus.

Le nom de *Blatta* qu'on a donné à ce petit coquillage vient apparemment de ce qu'on a trouvé qu'il avoit quelque ressemblance en figure avec un des petits insectes ou vermines qu'on apelle *blatta*, comme avec la cloporte. Etimologies.

Bisantia, parce qu'il vient de Constantinople qu'on appelloit autrefois Bisance.

Unguis, parce qu'il ressemble à l'ongle ou griffe de quelque animal.

BLATTARIA.

Blattaria, Trag. Matth. Dod.
Blattaria lutea folio longuo laciniato, C. B. Pit. Tournefort.
Blattaria lutea, J. B.
Chrysogonium, *an potius blattaria*, Plinii. Adv.
Verbascum leptophyllam, Cord. Hist.

En François ; *Herbe aux mites*.

Est une plante qu'on pourroit mettre entre les especes de *Verbascum* ; car elle n'en differe guere qu'en ce que son fruit est plus arondi : elle pousse des tiges quelquefois plus hautes, quelquefois plus basses, droites, fermes, divisées en aîles ou rameaux ; ses feuilles sont longues, plus étroites que celles du bouillon blanc, pointuës, crenelées en leurs bords, sans poil ni laine, de couleur verte noirâtre, luisante en dessus, d'une odeur désagréable, d'un goût amer : ses fleurs sont des rosettes partagées en cinq quartiers comme celles du bouillon blanc : d'un jaune foncé, un peu odorantes, attachées par des pedicules velus ; aprés que cette fleur est tombée il naît en sa place un fruit rond qui renferme des semences menuës, noirâtres ; sa racine a la figure d'un navets, blanche, dure, jettant quelques fibres menuës. Cette plante croît dans les jardins en terre grasse, au bord des rivieres & des ruisseaux ; elle contient beaucoup d'huile & de sel.

Elle est detersive, aperitive, propre contre les vers, mais on ne s'en sert guere en Medecine. Vertus.

Il y a plusieurs autres especes d'herbes aux mites qui different par la grandeur & par la couleur de leurs fleurs.

Blattaria à Blatta, *mite*, parce qu'on a crû que cette plante tuoit une espece de vermine nommée *mite*, laquelle ronge les habits & les livres. Etimologie.

BLITUM.

Blitum, en François, *Blete*, est une plante dont il y en a deux especes generales ; l'une blanche & l'autre rouge, chacune des deux est encore distinguée en deux especes, en grande & en petite.

Blitum album majus. La premiere des blanches eſt appellée *Blitum album majus*, C. B. elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ quatre pieds, ferme, blanche, rameuſe; ſes feuilles ſont faites comme celles de la poirée, mais plus petites, ſes fleurs ſont petites, mouſſeuſes, herbeuſes, ſa ſemence eſt oblongue & aſſez ſemblable à celle de Latriplex; ſa racine eſt longue & groſſe comme le pouce, d'un goût fade comme toute la plante.

Blitum album minus. La ſeconde des blanches eſt appellée *Blitum album minus*, C. B. C'eſt une plante qui jette pluſieurs tiges à la longueur d'environ un pied, rougeâtres en bas, & blanches en haut, ſe répandant à terre, fongueuſes, pleines de ſuc, preſque rondes, faciles à rompre; ſes feuilles ſont oblongues, arondies, de couleur verte-brune, d'un goût fade, ſa racine eſt profonde, groſſe, entourée de filamens, dificile à arracher, blanche, un peu rougeâtre en haut.

Blitum rubrum majus. La premiere des bletes rouges eſt appellée *Blitum rubrum majus*, C. B. *ſive Blitum nigrum*, Ang. Elle ne differe d'avec la grande blete blanche que dans ſa couleur & en ce que ſes feuilles ſont ordinairement un peu plus petites.

Blitum rubrum minus La ſeconde des blettes rouges eſt appellée *Blitum rubrum minus*, C. B. Elle pouſſe pluſieurs tiges rougeâtres, couchées à terre, garnies de feuilles reſſemblantes à celles du ſolanum des jardins, mais plus petites & plus nerveuſes, de couleur verte noirâtre, d'un goût fade; ſes fleurs ſont petites, compoſées de fibres herbeux & mouſſeux; ſa racine eſt aſſez grande, rouge, fibreuſe: cette plante eſt quelquefois rouge ſeulement en ſa tige, & quelquefois en toutes ſes parties.

On cultive les bletes dans les jardins potagers, mais elles croiſſent auſſi par tout ſans culture, principalement dans les terres graſſes, elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elles ſont humectantes, rafraichiſſantes, émollientes, propres pour la dyſſenterie, pour les crachemens de ſang.

Etimologie. *Blitum, græc*, βλίτον, c'eſt-à-dire, *une choſe vile*, ce nom a été donné à la blete, à cauſe qu'elle eſt fort commune, fade & de petite vertu.

BOA.

Boa, Jonſt. eſt un ſerpent aquatique d'une prodigieuſe groſſeur, qui ſuit les troupeaux de bœufs, d'où vient ſon nom; il ſucce les mammelles des vaches, car il aime fort le lait, on en trouve quelquefois dans la Calabre: on en tua un ſous le regne de l'Empereur Claude, dans le ventre duquel on trouva un enfant qu'il avoit avalé entier; ſa morſure cauſe de l'inflammation à la partie. On dit que ce ſerpent eſt quelquefois ſi gros qu'il peut avaler un bœuf tout entier, ce qui eſt difficile à croire.

Etimologie. *Boa à bove*, parce que ce Serpent ſuit les bœufs.

BOICININGA.

Boicininga, Jonſt. | *Dominica ſerpentum Nieremb.*
Boicininga, G. Piſon.

En Eſpagnol & en Portugais, *Caſcavel* ou *Tagendor*.

Tagendor. Serpent à ſonnettes. En François, ſerpent à ſonnettes.

Eſt un ſerpent du Breſil long de quatre ou cinq pieds, gros comme le bras de couleur rougeâtre tirant ſur le jaune, ſa tête eſt longue & large d'environ un doigt & demi, ſes yeux ſont petits, ſa langue eſt fourchuë, ſes dents ſont longues & aiguës; ſa queuë eſt chargée vers ſon extremité d'un corps paralellograme long de deux doigts ou plus, large de plus d'un demi doigt, compoſé comme de petits chainons entre-

laſſez les uns avec les autres, ſecs, unis, luiſans, de couleur cendrée, tirant ſur le rouge : ce corps croît à chaque année d'un chainon ; il fait le même bruit que des ſonnettes lorſque le ſerpent rampe, en ſorte qu'on l'entend de loin ; il ſe tient dans les chemins détournez, il court avec tant de viteſſe aprés les paſſans qu'il ſemble voler ; il eſt fort venimeux & dangereux : on dit que les voyageurs pour s'en garantir portent, attaché au bout d'un bâton, un petit morceau d'une racine de Virginie appellée *Viperina radix*, de laquelle je parlerai en ſon lieu ; que quand ils entendent par le bruit des ſonnettes, que le ſerpent approche, ils lui font ſentir cette racine qui par ſon odeur le fait mourir ou le met hors d'état d'avancer. Les Indiens du Mexique appellent ce ſerpent *Teutlaco cauhqui*. *Teutlaco cauhqui.*

Sa chair a la même vertu que la vipere pour reſiſter au venin, pour purifier le ſang, pour exciter la ſueur.

BOJOBI.

Bojobi, Piſon. Jonſt. eſt un ſerpent du Breſil que les Portugais appellent *Cobre verde* ; il eſt long d'environ une aulne & gros comme le pouce, de couleur poiracée luiſante, ſa gueule eſt grande & ſa langue noire ; il ſe tient entre les pierres, dans les édifices, & il ne fait point du mal ſi on ne l'irrite, mais alors il ſe leve droit ſur ſa queuë & ſe jette ſur la main la plus proche de lui, ſa morſure eſt ſi venimeuſe qu'à peine cede-t-elle aux remedes les plus puiſſans : celui dont les Medecins Indiens ſe ſervent le plus, eſt de faire avaler au malade de la racine d'une herbe qu'ils appellent *Caa-apia*, cette racine eſt noueuſe, ils l'écraſent bien & le font prendre dans de l'eau. Cobre verde. *Caa-apia.*

La chair de ce ſerpent a des vertus approchantes à celles de la vipere, & ſi l'on en tiroit le ſel volatil il produiroit un bien meilleur effet contre ſa morſure, que ne peut faire le *Caa apia*. Vertus.

BOITIAPO.

Boitiapo, Marcg. Jonſt. eſt un ſerpent du Breſil que les Portugais appellent *cobus de cipo*, il eſt long de ſept ou huit pieds, gros comme le bras, rond & pointu en forme d'une alêne, vers la queuë, couvert de belles écailles comme triangulaires, de couleur d'olive & jaunâtre, il vit de grenouilles ; ſa morſure eſt dangereuſe comme celle des autres ſerpens. *Cobus de cipo.*

On peut ſe ſervir de ſa chair comme de celle de la vipere pour purifier le ſang & pour reſiſter au venin. Vertus.

BOLETUS SERVI.

Boletus ſervi, ſeu tuber ſervi, eſt une eſpece de champignon ou de truffe un peu plus groſſe qu'une aveline, de figure ronde, mais inégale ; ſon écorce eſt dure & de couleur rougeâtre : on trouve dedans pendant qu'elle eſt encore recente une ſubſtance fongueuſe, mais quand elle eſt ſeche elle ne contient qu'un peu de poudre legere : on a crû qu'elle étoit produite par la ſemence du cerf que cet animal répandoit à terre lorſqu'il étoit en rut, mais on en trouve en des lieux inacceſſibles aux cerfs & où ils n'ont jamais été ; elles contiennent beaucoup d'huile, un peu de ſel volatil & aſſez de terre. *Tuber cervi. Voy.* P. III. fig. 4.

On s'en ſert pour exciter la ſemence, pour provoquer l'accouchement, pour augmenter le lait aux nourrices, pour reſiſter au venin ; la doſe eſt depuis demi dragme juſqu'à une dragme. Vertus.

Boletus, grec, βωλίτης denote une eſpece de champignon rond. Etimologie.

BOLETUS ESCULENTUS.

Boletus esculentus rugosus albicans, quasi fuligine infestus, Pit. Tournef.
Fungus porosus rugosus albicans, quasi fuligine infestus, C. B.
Fungus rugosus vel cavernosus, sive Morulius ex albo non nihil rubescens J. B.
Fungi Esculenti primum genus, Clus. Hist.
Fungus spongiosus Dalechampii, Lugd.
Fungus rugosi, Cast.
Spongiola, nonnullis, Dod.
Fungi favaginosi, sive fungi rugosi favis mellis similes, Lob. Belg.

En François ; *Morille*.

Est une espece de Champignon printanier gros comme une noix, oblong, piramidal, ou ovale, ridé, tendre, poreux, caverneux, ou percé de grands trous qui tepresentent comme des rayons de miel, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, quelquefois noirâtre : il differe du Champignon ordinaire, en ce qu'il est naturellement percé de plusieurs grands trous au lieu que le Champignon ordinaire est feuilleté ou fistuleux.

La Morille contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil, peu de terre : elle croît aux lieux herbeux, humides, dans les bois, aux pieds des arbres.

Vertus. Elle est delicieuse dans les sauces.

Elle est fortifiante, restaurante, propre pour exciter l'apetit.

BOLUS.

Bol. *Bolus*, en François, Bol, est une terre graisseusse ou argileuse douce au toucher fragile, de couleur rouge ou jaune, qu'on nous apporte en morceaux de differentes grosseurs & figures. On en faisoit venir autrefois du Levant & d'Armenie : car on l'appelle *Bolus Orientalis, seu Bolus Armena* : mais tout le Bol que nous voyons & que nous mettons presentement en usage, est tiré de divers lieux de la France. Le plus beau & le plus estimé vient de Blois, de Saumur, de Bourgogne ; on en trouve en plusieurs carrieres autour de Paris, comme à Baville. On choisit le Bol net, graveleux, doux au toucher, rouge, luisant, se mettant aisément en poudre, s'attachant aux lévres quand on l'en approche.

Bolus Orientalis. Bolus Armena. Choix.

Comme on trouve dans les carrieres beaucoup de Bol impur & graveleux, on le lave pour en separer le gravier ; puis on en fait une pâte dure, dont on forme des bâtons quarrez, longs environ comme le doigt, c'est ce qu'on appelle *Bol en bile*. On s'en sert exterieurement.

Bol en bile

Vertus. Le bol est astringent, dessicatif, propre pour arrêter le cours de ventre, les dysenteries, le crachement de sang ; pour adoucir les acides étant pris par la bouche. On s'en sert aussi beaucoup pour l'exterieur pour arrêter le sang, pour empêcher le cours des fluxions, pour fortifier, pour resoudre.

Bol blanc. Marne. Etimologie. Ce qu'on appelle Bol *blanc* est de la marne qui est astringente, mais elle ne produit pas un si bon effet que le Bol.

Bolus à βωλὸς gleba, frustum, parce qu'on nous apporte cette terre en morceaux.

BOMBYX.

Vermis lanificius. Ver à soye. *Bombyx, sive vermis lanificius*, en François, *Ver à soye*, est une espece de chenille, ou un ver long & gros comme le petit doigt, divisé d'espace en espace par des manieres d'anneaux, ayant dessous lui ordinairement quatorze pieds, six en sa partie anterieure, qui sont les plus petits, & huit en sa partie posterieure, qui commen-

cent aprés le troiſieme anneau; les deux derniers ſont les plus grands. Sa figure eſt laide, dégoutante à voir, ſa ſubſtance eſt très-humide, viſqueuſe, couverte d'une peau trés-mince & trés-tendre, ſe rompant & ſe diſſolvant aiſément, de couleur brune ou blanchâtre avec quelques tâches. Il naît au Printems d'un petit œuf rond, gros comme la graine de Pavot: on le nourrit avec des feuilles de meurier blanc recemment cueillies, mais il faut prendre garde qu'elles ne ſoient mouillées lorſqu'on la lui donne; car cette humidité exterieure amolliroit ſa peau, & le feroit crever & mourir. Quand il a atteint une parfaite groſſeur, il ceſſe de manger, mais il fait ſortir d'une petite trompe placée entre ſa bouche & ſon eſtomach une eſpece de bave épaiſſe, gluante, viſqueuſe, laquelle il étend & ourdit autour de ſoy à peu prés comme font les Chenilles. Enſuite avec la même matiere il ſe conſtruit un coccon de la figure & de la groſſeur d'un œuf de pigeon, tantôt blanc, tantôt jaune, où il s'enVers à ſoye. velope & s'enſevelit pour pluſieurs jours, ayant ſous cette coque preſque la groſſeur & la figure d'une feve, de couleur jaunâtre, & remuant ſi peu, qu'il ſemble être mort quoiqu'il ne le ſoit pas; on l'appelle alors *Aurelia* ou *Chryſolis*. Si l'on ne jette point *Aurelia Chryſolis.* le coccon dans l'eau pour en tirer la ſoye, cet *Aurelia* quitte une dépouille groſſiere. il perce ſon coccon, & il ſort en un Beau Papillon blanc, gay & diſpos. Or comme l'on en laiſſe ſortir de cette maniere une bonne quantité, l'on peut avoir le divertiſſement de voir les Papillons mâles & femelles, ſe careſſer ou ſe faire l'amour, d'où il *s'en ſuit des œufs*, puis l'animal meurt.

Il m'arriva en un Eté fort chaud d'élever deux fois de vers à ſoye; car quoi que j'euſſe mis les œufs que javois eu de la premiere fois à la cave, pour les tenir fraichement de peur que la chaleur de l'air ne les fit éclore, ils ne laiſſerent pas de ſe former en vers, j'eus de la peine à les nourrir; car outre que les feüilles de meurier étoient rares alors, celles que je pouvois trouver étoient bien dures pour ces jeunes Vers: *ils parvinrent pourtant à leur accroiſſement* ordinaire; ils firent de la ſoye, & ils *produiſirent des œufs, mais qui n'éclorent point l'année ſuivante*, de ſorte qu'il falut les jetter.

Les Vers à ſoye contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel volatil.

Ils ſont eſtimez propres pour arrêter les vertiges, ſi aprés les avoir ſechez & pulVertus. veriſez, on en applique la poudre ſur la tête raſée

La ſoye avec le coccon qui n'a point été jettée dans de l'eau, eſt appellée en Latin *Sericum crudum*, & en François, *Soye crue*. Il faut la couper en deux pour en *Sericum crudum.* ôter la dépouille du Ver qui y eſt reſtée. Elle contient un peu de phlegme, beaucoup d'huile, de ſel volatil & peu de terre.

Elle eſt eſtimée propre pour fortifier le cœur & pour purifier le ſang, étant priſe Vertus. en poudre.

Quelques-uns tiennent que ſi l'on nourrit un veau de feuilles de meurier, puis qu'on le tuë, qu'on le hâche en morceaux, & qu'on l'expoſe à l'air ſur une maiſon, il s'y formera de Vers à ſoye; mais cette penſée merite confirmation.

Dans les lieux où l'on fait negoce de Soye, comme en Perſe, en Savoye, en Languedoc, en Provence, on met les Vers à ſoye dans des chambres où l'on a diſpoſé des niches & des bâtons auſquels ces Vers puiſſent acrocher leur ſoye & leurs coccons. On garde de ces coccons quelque quantité pour en avoir des œufs, & l'on jette les autres dans de l'eau chaude où les Vers meurent: on cherche enſuite les premiers filets des coccons, on les joint les uns aux autres & on les devuide. Il eſt admirable que toute la ſoye ſe ſepare de ſuite, juſques à ce qu'il ne reſte que des coques, dont la ſubſtance paroît comme un parchemin. Les Perſans avant que de jet-

ter les coccons dans l'eau chaude, les exposent au Soleil dont la chaleur tuë les Vers; par ce moyen la soye devient plus pure & plus fine, ils en attrapent les bouts en les remuant dans la même eau chaude avec une canne, car ils s'y attachent.

Invention de mettre la soye en œuvre trouvée & par qui.

* On tient que l'invention de mettre la soye en œuvre fut trouvée en premier lieu par la fille de Petus nommée Pamphilia dans l'Isle de Cos, cette découverte fut bien-tôt connuë chez les Romains, on leur apporta de la soye du païs des Seres, où les vers qui la font croissent naturellement. Bien loin de profiter d'une chose si utile, ils ne purent jamais se persuader que ces vers produisissent des fils aussi beaux & aussi precieux, & ils tirerent sur cela quantité de conjonctures chimeriques; leur ignorance jointe à leur paresse rendit pendant plusieurs siecles la soye si rare & à si haut prix, qu'on la vendoit au poids de l'or: L'Empereur Aurel refusa par cette raison à l'Imperatrice sa femme un habit de soye qu'elle lui demandoit avec instance; cette rareté dura fort long-tems, & nous devons la maniere d'élever les vers à soye à des Moines qui en porterent des œufs en Grece sous le regne de l'Empereur Justinien, comme le dit Godefroy dans ses Notes du Code Livre quatrieme; & la Loi *Emptori* 37. d'Ulpian paragraphe premier au 21. Livre du Digeste assure que le prix de la soye étoit égal à celui des perles.

Etablissement des Manufactures de soye en France par le Roi Henry II.

La France n'a profité que bien tard de cette découverte, puisque ce fut le Roi Henri II. qui porta le premier, aux épousailles des princesses sa fille & sa sœur, les premiers bas de soye qu'on eut vûs dans le Royaume. C'est à ses soins & à ceux de ses successeurs que nous devons l'établissement des manufactures de Tours & de Lion qui ont rendu les étoffes de soye si communes.

Etimologie.

On dit que le nom de *Bombyx* qu'on a donné aux Vers à soye, vient de ce que sa coque a la figure d'un vaisseau des Anciens appellé *Bombilium*.

BONASUS.

Bonasus.

Bonasus est une espece de bœuf sauvage, haut comme un taureau, & plus gros qu'un bœuf ordinaire. Sa tête & son col sont couverts de grands crins jaunes, plus longs & plus mous que ceux du Cheval: ses cornes sont contournées en dedans, en sorte qu'elles ne lui servent pas de grande défense: leur couleur est d'un beau noir luisant, le poil de son corps est gris, tirant sur le roux; sa peau est fort dure & à l'épreuve des coups: son cri est semblable à celui du bœuf: il naît entre la Pæonie & la Medie; il habite les lieux montagneux; sa chair est fort bonne à manger.

Vertus.

Ses cornes sont astringentes, sudorifiques & propres pour resister au venin.

BONDUCH.

Bonduch Indorum, Ponæ Ital.
Mates Indorum cineritii coloris, id est legumen Indicum, Eid. & Ponæ.
Lata Ind. om, C. Biron.
Fructus peregrinus primus, Clus.

Pois nud, Oeil de Chat.

¶Est un fruit legumineux de l'Amerique appellé par les Indiens *Pois nud*, & par les Portugais *Oeil de chat*; il est gros comme une aveline, presque orbiculaire, un peu applati, dur comme de la corne, lisse, poli, luisant, de couleur cendrée; il naît enclos dans une gousse grosse comme une figue rougeâtre, garnie tout au tour d'épines assez longues & piquantes, lisse en dedans & de la même couleur; chaque gousse contient deux fruits, & chaque fruit renferme une amande grosse comme celle d'une noisette, blanchâtre, huileuse, d'un goût qui n'est point agréable; cette amande remuë & raisonne quand on agite le fruit, ce qui fait une maniere de divertissement aux enfans: la gousse est attachée par une queuë ligneuse, rougeâtre, grosse à peu près comme une plume à écrire, à un petit arbre haut d'environ quatre pieds, que Gaspar Bauhin appelle *Arbor exotica spinosa lentisci*: en effet cet arbre est épineux, & ses feüilles sont formées comme celle du Lentisque; ce petit arbre croît par tout aux

Arbor exotica spinosa foliis lentisci, C. B.

Indes, & il y eſt fort commun ; Les Indiens font cuire ſon fruit & en mangent.

Il eſt aſtringent. Vertus.

BONUS HENRICUS.

Bonus Henricus, J. B. | *Tota bona*, Lob. Dod.
Lapadum unctuoſum folio triangulo, C. B. | *Atriplex canina*, Lob Icon.
Chenopodium folio triangulo, Pit. Tournefort. | *Piger Henricus, ſpinaceum onus ſylveſtre*, Renod.

En François, *Bon-Henri*.

Eſt une eſpece de patte d'Oye, ou une plante qui jette pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, groſſes, revêtuës de beaucoup de feüilles triangulaires, ſemblables, les unes à celles de l'Atriplex, les autres grandes comme celles de l'Arum, mais blanches & farineuſes, attachées à des queuës longues : ſes fleurs ſont diſpoſées en maniere d'épis aux ſommitez des tiges ; chacune d'elles eſt à pluſieurs étamines de couleur herbeuſe. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une graine preſque ronde & plate, enfermée dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Sa racine eſt longue, groſſe, diviſée en pluſieurs branches, de couleur jaune comme celle de la racine de la Patience. Cette plante croit aux lieux incultes, rudes, contre les murailles, le long des chemins, elle fleurit en Juin ou Juillet ; on s'en ſert dans les cuiſines comme des Epinars ; elle amollit le ventre de ceux qui en mangent ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elle eſt vulneraire, propre pour tuer les vers. Sa racine eſt un peu laxative ; elle reſiſte au venin, elle guerit la gratelle : on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

BOOPS.

Boops, Jonſt., *ſive Box*, Bellon. eſt une eſpece de harenc, ou un petit poiſſon de mer, dont les yeux ſont fort grands à proportion du corps ; c'eſt ce qui l'a fait appeller *Boops*, faiſant alluſion aux yeux d'un bœuf. On trouve dans ſa tête deux petites pierres longuettes comme dans celles des Merlans : Il ſe tient attroupé au bord de la mer avec des poiſſons de ſon eſpece. Il ſe plaît dans les herbes. Il y en a de pluſieurs grandeurs ou eſpeces, il eſt bon à manger & de facile digeſtion, il tient même le ventre libre. Box. Etimologie.

Les pierres qui ſe trouvent dans ſa tête ſont aperitives à peu près comme les yeux d'Ecreviſſes. Vertus.

BORAX.

Borax, *Chryſocolla*, | *Capiſtrum auri*, *Auricola*, | *Gluten auri*,

Eſt un ſel mineral qui a la couleur & la tranſparence du ſel gemme & un goût ſalé accompagné d'un peu d'âcreté : il ſe trouve dans certaines mines en Perſe & en pluſieurs autres lieux. Quand on l'a tiré de la terre, on l'expoſe à l'air où il devient graiſſeux & rougeâtre en ſa ſuperficie : c'eſt ce qui l'a fait appeller *Borax gras*. Cette graiſſe empêche que ce ſel ne ſoit trop penetré par l'air, & qu'il ne s'humecte. On trouve auſſi quelquefois du Borax gris ou verdâtre, ou de couleur de poireau : ces couleurs ne viennent que de diverſes impreſſions que l'air plus ou moins chaud a faites ſur ce ſel, l'ayant plus ou moins ouvert. Borax gras ou naturel.

Les Venitiens & les Hollandois purifient le Borax comme on purifie les autres ſels, en le diſſolvant dans l'eau, filtrant la diſſolution, & la laiſſant évaporer & cryſtaliſer. Ils nous envoyent ce Borax ſous le nom de Borax raffiné : on en peut préparer d'auſſi beau en France & par tout ailleurs. Purification du Borax. Borax raffiné.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0155-8 DFG

Choix. On choisira le Borax en beau morceaux blancs, nets, cristallins, transparents, durs, secs, se gardant facilement, sans s'humecter.

On a, par la purification, separé du Borax une matiere vitriolique qui lui donnoit beaucoup d'âcreté; c'est pourquoi le Borax rafiné est plus doux que le Borax naturel, & il doit lui être préferé pour la Medecine.

Vertus. Il est incisif, penetrant, propre pour debarrasser les glandes du mesentere & à fondre les schirres du foye & de la ratte, à exciter les mois aux femmes. La dose

Dose. en est depuis quatre grains jusques à vingt: on s'en sert aussi exterieurement pour consumer les excroissances de chair.

Experiences Chimiques faites sur le Borax. ¶ Par les experiences Chymiques que j'ai fait sur le Borax purifié, j'ai reconnu qu'il ne fermentoit ni avec les acides, ni avec les alkalis, & que c'étoit un sel salé: j'en ai mis seize onces en distilation dans une cornuë par un feu gradué, la matiere a beaucoup gonflé, & il en a distilé six onces d'un phlegme clair comme de l'eau commune, insipide, sans odeur, elle s'est ensuite abaissée; je l'ai poussé par un feu très-violent, comme en la distilation de l'alun, il n'en est rien sorti; le Borax s'étoit vi-

Verre de Borax. trifié au fond de la cornuë ressemblant à un trés beau verre & de la même dureté, car ce sel se vitrifie aisément, & l'on peut dire qu'il n'a fait par cette operation que se rendre plus dur, plus beau & plus resplendissant, puisqu'en son état naturel il est transparent comme un verre grossier: c'est apparemment par cette raison qu'il facilite la vitrification de l'antimoine calciné quand on y en a mêlé quelque legere quantité.

Le verre de Borax a fait sur la langue une impression assez âcre, je l'ai dissout dans de l'eau chaude, mais difficilement, & il a falu l'y laisser tremper plusieurs jours; je l'ai fait ensuite cristaliser, il s'est remis en un beau Borax rafiné, & il a repris la même forme qu'il avoit avant l'operation; mais il faut que le feu ait rendu les parties insensibles de ce sel un peu plus poreuses qu'elles n'étoient; car au lieu que le Borax ordinaire n'avoit été penetré par aucun acide, celui-ci a été un peu échauffé par l'esprit de nitre, qui s'étant uni avec lui aprés un leger combat, il en est resulté un coagulum en forme de gelée très-blanche.

Autre Experience. J'ai mêlé du Borax ordinaire pulverisé avec trois fois autant d'Argille en poudre, j'ay poussé le mêlange par le feu dans une cornuë en la distilacion du sel marin, pour voir si j'en pouvois tirer quelque liqueur acide, mais il n'en a distillé qu'une petite quantité de liqueur claire comme de l'eau commune, qui étoit alkaline & qui avoit une odeur urineuse & un goût salé.

Autre Experience. J'ai mêlé parties égales de Borax & de sel de tartre, je les ai reduites en pâte liquide avec un peu d'eau, il ne s'y est fait aucune odeur urineuse: j'ai laissé le mêlange en digestion vingt-quatre heures, puis je l'ai mis en distilation, il en est sorti une eau claire d'une odeur & d'un goût mauvais, fade graisseux & desagréable.

Calcination du Borax. J'ai fait calciner dans un creuset sur le feu du Borax rafiné, il s'est mis en fusion, & quand le premier phlegme en a été dissipé, la matiere s'est gonflée de même qu'il arrive à l'alun quand on le calcine, mais il y a eu cette difference qu'au lieu que l'alun quelque poussé qu'il soit par le feu, demeure toûjours gonflé & rarefié; le Borax au contraire aprés avoir demeuré gonflé quelque tems par les bouillons qu'il jettoit & s'étant épuisé de tout son phlegme, ses parties se sont reunies, & il est entierement tombé en fusion au fond du creuset; j'ai augmenté le feu & je l'ai continué long-tems, la matiere s'est peu à peu dissipée entierement: cette dissipation se fait plus promptement quand on fait la calcination au Soleil par le miroir ardent.

Ces experiences & plusieurs autres que j'ai faite sur le Borax, & qu'il seroit trop long de rapporter ici, me font connoître que ce sel mineral est un composé naturel

de

de sel salé, de sel urineux, ou armoniacal, & d'un peu de matiere graisseuse.

Il y a aussi du Borax artificiel, il se fait ordinairement avec du nitre fixé par les charbons, avec de l'alun & de l'urine, le tout cuit ensemble jusqu'à siccité, mais on y ajoûte souvent d'autres matieres suivant l'idée qu'on a dans le travail. *Borax artificiel.* *Etimologies.*

Borax à βοῆς clamor, & ῥέω fluo, comme qui diroit, *je coule avec grand bruit*, parce qu'on pretend que le Borax naît ordinairement proche des torrens, entre des montagnes où l'eau fait beaucoup de bruit en descendant.

Chrysocolla est composé du Grec *χρυσὸς aurum*, & du Latin *colla*, comme qui diroit, *colle de l'or*, à cause que le Borax est employé par les Orfévres pour exciter la fusion de l'or en chaux ou en poudre, & pour le remettre en corps par le moyen du feu : c'est par la même raison qu'on appelle, *gluten auri*, *capistrum auri*, & *auricolla*.

BORRAGO.

Borrago floribus cæruleis & albis, J. B. | *Bugloſſum ſive Borrago*, Matth.
Bugloſſum latifolium, *Borrago*, C. B. | En François, *Bourrache*.

Est une herbe potagere qui pousse de sa racine des feuilles larges, oblongues ou presque rondes, velues, un peu piquantes, rudes au toucher, éparses la plûpart à terre. Sa tige croît à la hauteur d'environ un pied & demi, ronde, foible, vuide, tendre, rameuse, garnie d'un gros poil piquant, inclinée vers terre, & ne s'élevant qu'avec peine. Elle soutient en ses sommitez des fleurs bleuës tirant sur le purpurin, ou quelquefois blanches, belles & agréables à la vûë. Chacune de ces fleurs est à une seule feuille disposée en rouë, semblable à la molette d'un éperon. Quand cette fleur est tombée il naît en sa place quatre semences ramassées ensemble dans le calice de la fleur : chacune de ces semences a la figure de la tête d'un vipere, de couleur noire : sa racine est longue & grosse comme le doigt, toute la plante est empreinte d'un suc visqueux & épais, d'un goût fade, on le cultive dans les jardins : elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle adoucit les âcretez du sang & des autres humeurs, en liant ou condensant leur sel par son suc gluant : elle lâche le ventre ; sa fleur est une des trois fleurs cordiales que les Anciens ont établi dans la Medecine. *Vertus.*

BOS.

Bos, en François, *Bœuf*, est le veau châtré & devenu grand : il differe du taureau en ce qu'ayant été châtré, il augmente davantage en hauteur, en grosseur & en graisse ; il est devenu plus domptable : il vivroit du moins vingt ans, si on ne le tuoit point ; il contient dans toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil. *Bœuf.*

Sa graisse appellée *sevum bovis*, & en François, *suif de bœuf*, est remollitive, resolutive, propre pour adoucir les âcretez des intestins, pour le tenesme, pour le flux de sang, étant mêlée dans les lavemens. *Sevum bovis.* *Suif de Bœuf.*

Sa moëlle appellée *medulla bovis*, est propre pour ramolir, pour resoudre, pour fortifier les nerfs. *Medulla.*

Son fiel, appellé *fel bovis*, est propre pour les brouïssemens d'oreille, pour emporter les taches du visage. Il est employé par les Teinturiers pour nettoyer les étoffes, avant que de les teindre. *Fel.*

Sa corne & ses ongles, appellez *cornu & ungulæ bovis*, sont bonnes pour l'épilepsie, étant prises en poudre au poids d'une dragme : on en fait bruler & sentir aux femmes hysteriques pour abatre les vapeurs. *Cornu & ungulæ.* *Dose.*

L'os de Bœuf est resolutif, nerval & fortifiant, étant mêlé en poudre dans un onguent ou dans un emplâtre : on prefere l'os de la jambe aux autres. *Os bovis.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0157-0

Stercus Bovis. La fiente de Bœuf appellée *ſtercus bovis*, eſt émolliente & reſolutive, appliquée exterieurement.

Fiel petrifié. On rencontre ſouvent dans la veſſie du fiel de Bœuf, un fiel petrifié en une pierre tendre qui a la figure, la groſſeur & la couleur d'un jaune d'œuf cuit & durci, diſpoſée par croutes ou écailles aſſemblées les unes ſur les autres comme au Bezoar, c'eſt pourquoi quelques uns l'appellent *Bezoar bovis*; d'autres l'ont nommé *Alcheron Lapis*, & les Arabes *Haraczi*. Cette pierre eſt ſujette à ſe vermoudre & à ſe reduire d'elle-même en poudre quand on la garde long-temps, à cauſe des petits vers ou mites qui s'y engendrent; elle contient du ſel volatil & un peu d'huile.

Bezoard bovis. Alch.ron Lapis. Haraczi.

Doſe. Elle eſt ſudorifique, aperitive, propre pour reſiſter au venin, pour arrêter les cours de ventre, pour l'épilepſie; la doſe en eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule, on en uſe auſſi par le nez pour faire éternuer; elle aiguiſe la vûë & elle fortifie le cerveau.

Balle qui ſe trouve dans l'eſtomac du Bœuf. On trouve quelquefois dans l'eſtomac du bœuf une matiere de balle groſſe comme une petite pomme de figure orbiculaire, un peu aplatie, ayant ordinairement vers ſon milieu un trou rond où l'on peut paſſer le petit doigt; ſa couleur eſt griſe rougeâtre: Cette Boule a été formée par des poils que le bœuf en ſe lêchant a avalez & qui ſe ſont emmoncelez, entaſſez & liez les uns aux autres.

Vertus. Doſe. Elle eſt propre pour arrêter les hemorragies & les cours de ventre; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à demi dragme étant pulveriſée & priſe par la bouche, on peut auſſi s'en ſervir exterieurement, comme de l'éponge pour déterger les playes & pour les deſſecher.

Etimologie. *Bos en Græc.* βοῦς, *Bœuf.*

BOTRYS.

Botrys, Dod.
Botry ambroſioides vulgaris, C. B.
Botrys Arthemiſia turcica, Eyſt.
Chenopodium ambroſioides folio ſinuato, Pit. Tournef.
En François, *Piment.*

Eſt une eſpece de patte d'oye, ou une plante baſſe qui croît en maniere d'un petit arbriſſeau; ſa tige eſt droite & n'ayant guere plus de demi pied de hauteur, diviſée en pluſieurs petits rameaux chargez de feuilles laciniées & découpées profondement comme celles du ſeneçon, un peu veluës; ſes fleurs naiſſent par petites grapes en grande quantité le long des rameaux, chacune d'elles eſt à pluſieurs étamines, ſoûtenuës par un calice découpé juſqu'en bas. Quand cette fleur eſt paſſée il naît à ſa place une graine preſque ronde, applatie, enfermée dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur; ſa racine eſt ligneuſe, fibrée, blanche, rougeâtre. Cette plante a une couleur verte jaunâtre ou pâle & une odeur agréable & rejouïſſante: elle croit aux lieux humides, proche des fontaines & des ruiſſeaux, dans les champs ſablonneux & ſecs, dans les olivettes, on en cultive dans les jardins; ſa ſubſtance eſt viſqueuſe & gommeuſe, en ſorte qu'elle engraiſſe les mains de ceux qui la cueillent; elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée & du ſel eſſentiel ou volatil.

Vertus. Elle eſt bonne pour l'aſthme, pour provoquer les mois aux femmes, pour faire ſortir l'enfant mort du ventre de la mere, on en prend interieurement, on en mêſe dans des loochs pour faciliter la reſpiration, on en applique auſſi exterieurement pour les douleurs de la matrice, on en fait entrer dans la compoſition de pluſieurs Baumes ou huiles fortifiantes.

Etimologie. *Botrys à* βότρυς *racemus*, parce que les fleurs & les graines de cette plante ſont diſpoſées par grappes.

BOTRYTIS.

Botrytis eſt de la Tuthie, ſur laquelle ſe trouve des petits grains ronds repreſen-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0158-5 DFG

tant les petites grapes.

Elle n'a point d'autre qualité que celle de la Tuthie ordinaire dont il sera parlé en son lieu. Vertus.

Botrytis à βότρυς, *racemus*, parce qu'il paroit comme des petites grappes sur cette matiere. Etimologie.

BRASSICA. Caulis. Chou.

Brassica, *seu caulis*, En François, *Chou*, est une plante assez connuë, puisqu'on s'en sert dans toutes les cuisines; il y en a de beaucoup d'especes, j'en décrirai ici quelques-unes des principales.

Brassica capitata, Matth.
Brassica capitata alba, C. B. J. B. Pit. Tournef.
Brassica capitata albida, Dod.
Caulis capitulatus, *Trag.*

En François, *Chou pommé blanc.*

Elle pousse une tige basse, mais grosse, couverte d'une écorce grossiere, épaisse & remplie de substance moelleuse, d'un goût âcre tirant sur le doux; ses feuilles qui sortent les premieres sont amples, larges, presque rondes, rougeâtres, decoupées, sinueuses, attachées à des queuës longues & grosses, entrecoupées de nerfs, de côtes blanchâtres: les feuilles d'en bas étant tombées, celles d'enhaut qui restent & qui sont aussi fort larges & arondies, de couleur verte blanchâtre, s'approchant & se couchant les unes sur les autres en grande quantité, s'embrassent, s'emboëtent & se compriment si étroitement en s'envelopant, qu'elles forment une grosse tête arondie, massive, blanche, qui pese en certains lieux comme en Flandres, jusqu'à quarante livres; mais afin que ces pommes de chou se forment mieux & soient plus compactes, les Jardiniers ont coûtume de lier leurs feuilles toutes ensemble lorsqu'elles commencent à se joindre, & à pommer, afin de les comprimer d'autant plus les unes contre les autres, c'est ce qu'on appelle pomme de chou; ses fleurs naissent sur une tige droite, elles sont composées chacune de quatre feuilles jaunes disposées en croix, lesquelles étant tombées, il s'éleve du calice un pistile qui se forme en une silique longue, étroite, cilindrique, pointuë, remplie de semences presque rondes, separées en deux loges. Pomme de Chou.

Brassica alba vel viridis, C. B. Pit. Tournef.
Brassica alba vulgaris sativa.
Brassica alba vulgaris.
En François, *Chou blond.*

Cette espece pousse une tige garnie de feuilles arondies, d'un vert rougeâtre, attachées à des queuës longues, grosses, tendres, dentelées en quelques-uns de leurs bords. Toute la plante blanchit en croissant & acquiert certaine couleur bleuâtre: sa fleur est comme en la precedente, à quatre feuilles disposées en croix, de couleur blanche; elle porte aussi des siliques comme les autres, remplies de semences.

Brassica alba crispa, C. B. Pit Tournefort.
Brassica sabauda, Dod.
Brassica sabauda rugosa, J. B.
En François, *Chou frisé blanc.*

Ses feuilles sont rondes, garnies de beaucoup de rides ou de replis inegaux, de couleur jaune, verdâtres, traversées de côtes, & attachées à des queuës courtes; elles se ramassent en haut, & forment aussi une tête ronde, mais petite, blanchâtre; sa fleur est jaune & formée en croix comme aux autres especes de choux, elle laisse aussi en tombant des siliques remplies de semences en deux loges.

Brassica capitata rubra, C. B. J. B. Pit. Tournefort. | *Brassica rubra capitata*, Dod.

En François, *Chou pommé*, ou *Chou cabu rouge.*

Chou Cabu.

Les feuilles de cette espece de chou sont grandes, & sinueuses à peu prés comme celles des autres choux, mais de couleurs fort diversifiées; car quelques-unes d'entr'elles sont d'un purpurin brun, d'autres de couleur noire verdâtre, d'autres de couleur verdâtre moins brune, quelques unes sont jaunâtres & bleuâtres, & toutes sont traversées par des côtes & de nerfs rouges, & elles se ramassent & se forment en pomme & en tête; ses fleurs sont jaunes & disposées en croix, elles laissent en tombant des gousses remplies de semences: ce chou resiste à la gelée de l'hyver.

Brassica rubra, C. B. Pit. Tournef. | *Brassica rubra vulgaris* J. B.

En François, *Chou rouge.*

Sa tige s'éleve jusqu'à la hauteur de cinq ou six pieds comme un arbrisseau, grosse, de couleur purpurine noirâtre, verruqueuse en sa partie d'enbas, rameuse; ses feuilles sont larges, sinueuses, ridées, de couleur verte rougeâtre, & parsemées en plusieurs endroits d'un rouge obscur, mêlé de bleuâtre, traversées par un grand nombre de veines; ses fleurs sont attachées à des branches droites, de couleur jaune, il leur succede des siliques longues de quatre ou cinq doigts où sont enfermées en deux loges des semences presque rondes, rougeâtres: quand cette plante est bien cultivée elle monte quelquefois à la hauteur d'un petit arbre, elle resiste au froid de l'hyver.

Brassica cauliflora, C. B. P. Tourn. *Brassica multiflora*, J. B. | *Brassica florida brotritis*, Lob. Icon. En François, *Chou-fleur.*

Elle pousse des feuilles amples, étenduës d'un pied ou d'un pied & demi, plus grandes que celles du chou pommé blanc, entieres, n'ayant aucune découpure considerable, la plûpart de belle couleur verte, & quelques-unes de couleur jaunâtre & bleuâtre, traversées de nerfs blanchâtres, dentelées aux bords d'espace en espace: ces feuilles se ramassent & forment une tête, mais plus molle qu'aux autres choux pommez; ses fleurs sont petites, ramassées en grand nombre par bouquets trés-resserrez, tendres de couleur pâle ou blanchâtre: elles laissent en tombant des gousses remplies de semences comme aux autres choux. Les Jardiniers attachent ordinairement avec quelques liens en rond, les feuilles qui entourent la tête ou pomme du chou-fleur, afin que cette tête étant enveloppée soit moins exposée à l'ardeur du Soleil qui non seulement la secheroit trop, mais qui feroit monter avec trop de viteſſe la plante à graine. On dit que les Italiens pour garantir les choux-fleurs de ces inconveniens, n'attendent pas que la pomme ait acquis toute sa grosseur, ils les lient auparavant & les mettent à la cave, enterrant la racine & la tige jusqu'à la pomme, & les rangeant côte à côte l'un de l'autre un peu en panchant: là ces choux-fleurs achevent de se pommer, & ils se gardent fort long-temps; les racines des choux sont ordinairement grosses & garnies de fibres.

Si l'on coupe les têtes des choux pommez sans en arracher les troncs, ils repoussent des petits rejettons, que les Italiens appellent *brocolli*, & qui sont bons à manger.

Brocolli.

On cultive dans tous les jardins toutes les especes de choux, ils contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus.

Les choux lâchent le ventre par leur partie la plus subtile ou la plus saline, & ils

le resserrent par leur partie terrestre ; ainsi le premier boüillon des choux est un peu laxatif, & le dernier est abstringent : ils sont vulneraires, ils détergent & consolident les playes, leur semence est bonne contre les vers.

Les choux rouges sont pectoraux, propres pour la phtisie & pour reparer les forces abatuës. Choux rouges.

Brassica, ἀπὸ τῦ βρύχειν, parce que le chou rouge est reputé tenir le premier rang entre les herbes qu'on mange : les Anciens avoient en grande estime cette plante, puisque Pline dit que Chrysipe, Dieuches, Pythagore & Caton avoient écrit plusieurs volumes sur ses facultez. Etimologie.

BRINDONES.

Brindones Gartz, Trag. | *Brindoyn*, Linscot.

Est un fruit des Indes Orientales, rougeâtre en dehors, & rouge comme du sang en dedans, d'un goût fort aigre : il prend une couleur noire en dehors quand il a atteint sa parfaite maturité, & il perd un peu de son aigreur ; mais il demeure toûjours aussi rouge en dedans ; les Indiens le trouvent bon à manger ; les Teinturiers s'en servent. On garde son écorce pour la transporter par mer ; on en fait du vinaigre.

Ce fruit doit être astringent, principalement avant sa maturité. Vertus.

BROMOS.

Bromos herba, Dod. Lugd. | *Festuca avenacea sterilis elatior*, C. B.
Bromos sterilis, Lob. | *Festucago*, Gazæ,
Ægilops prima, Matth. | *Avena sterilis*, Ad. Thal.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux bas, menus, nouez ; ses feüilles sont semblables à celles de l'Avoine sauvage : ses sommitez portent au lieu d'épis, des barbes longues & rudes au toucher ; ses racines sont nombreuses, menuës. Cette plante croît aux bords des chemins, dans les champs : elle contient médiocrement du sel & de l'huile.

Elle est detersive, dessicative, vulneraire, propre pour les ulceres du nez & des autres parties. On s'en sert en fomentation & en injection. Vertus.

Bromos ex βρῶσκω *comedo*, comme qui diroit, *Plante que les bestiaux mangent*. Etimologie.

Ægilops, *ab*, αἴξ αἰγὸς *capra*, chêvre. On a donné ce nom au *Bromos*, à cause que la Chêvre l'aime.

BRONTIAS.

Brontias, *Chelonitis*, | *Ombrias*, | En François, *Pierre de Tonnerre*, *Pierre de foudre*.

Est une espece de pierre qu'on croit vulgairement être tombée par le tonnerre, ou par les pluyes orageuses ; sa figure est variée, tantôt d'une façon, tantôt d'une autre. Elle est ordinairement grosse comme un œuf, & quelquefois plus petite, de couleur jaunâtre ou verdâtre, ou brune, marquée de plusieurs lignes ou rayes égales ; elle naît en Allemagne. On appelle particulierement *Ombrias*, celle qu'on croit être tombée avec les pluyes seules sans tonnerre.

On lui attribue la vertu de resister au mauvais air, étant portée dans sa poche ou ailleurs ; mais on ne doit pas ajoûter foy à ces sortes d'amulettes. Vertus.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0161-1

Brunella, Brunf. Dod.
Brunella major folio non diſſecto, C. B. Pit. Tournef.
Conſolida minor, Matth.
Prunella flore minore vulgaris, J. B.
Prunella, Fuch. Ang.
Prunella vulgaris, & 6. Trag.
Symphyum petræum, Lobel.

En François, *Brunelle.*

V. Pl. VII. fig. 4. Eſt une plante dont les tiges ſont menuës, rampantes à terre, anguleuſes, un peu veluës, de couleur tirant ſur le purpurin; ſes feuilles ſont oblongues, veluës, rougeâtres, d'un goût un peu viſqueux tirant ſur l'amer; ſes fleurs naiſſent en épi aux ſommets des tiges, de couleur bleuë ou purpurine, rarement blanche; chacune de ces fleurs eſt formée en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Quand cette fleur eſt paſſée, il naît en ſa place quatre ſemences ovales, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur: ſa racine eſt menuë, fibrée ou cheveluë. Cette plante croît aux lieux pierreux, dans les bois, aux bords des prez: Elle contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt vulneraire, déterſive, conſolidante: on s'en ſert en décoction pour les ulceres du poumon, pour les hemorragies, pour les maux de gorge: elle entre dans les gargariſmes: on l'employe auſſi exterieurement.

Etimologie. Le nom de *Brunella* vient de ce que cette plante eſt eſtimée propre pour guerir la Squinancie, que les Allemands appellent *Diebrune.*

BRYONIA.

Bryone, Coulouvrée. *Brionia*, en François, *Bryone* ou *Coulouvrée*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales. La premiere eſt appellée,

V. Pl. VII. fig. 5.
Bryonia, Trag. Geſ.
Bryonia alba, Dod.
Vitis alba ſylveſtris, Geſ. Hort.
Bryonia aſpera, ſive alba baccis rubris, C. B. Pit. Tourn.
Vitis alba, Matth. Fuch.
Vitis alba ſive Bryonia, J. B.

Premiere eſpece. Elle pouſſe des tiges menuës, rameuſes, tendres, veluës, croiſſant en peu de jours fort hautes, ayant des mains ou tenons avec leſquels elles s'attachent & s'entortillent aux plantes voiſines; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la vigne, mais plus petites, veluës, rudes, blanchâtres; ſes fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées en grape: chacune d'elles eſt un petit baſſin coupé en pluſieurs parties ſoûtenuës par un calice qui ſe trouve collé ſi fortement contr'elles, qu'on ne peut pas l'en ſeparer; ſes fruits ſont des petits raiſins preſque ronds, ou des bayes groſſes comme celles du Sureau, vertes au commencement, mais en meuriſſant elles deviennent rouges. Ce fruit eſt rempli d'un ſuc jaunâtre de mauvais goût, & de quelques ſemences ovales, pointuës: ſes racines ſont longues, plus groſſes que les cuiſſes d'un enfant, blanches, jaunâtres, charnuës, pleines de ſuc, d'un goût âcre & amer.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Seconde eſpece. *Bryonia alba baccis nigris*, C. B. Pit. Tournef.
Bryonia nigra, Dod.
Vitis nigra, Cord. in Dioſcor.

Elle ne differe de la precedente, qu'en ce que ſes bayes prennent en meuriſſant une couleur noire, & en ce que ſa racine eſt en dedans de couleur de buis.

L'une & l'autre eſpece croiſſent dans les hayes, contre les murailles: leurs racines

seules sont en usage en Medecine & principalement celle de la premiere espece : Elles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel.

Elles purgent les serositez par le ventre & par les urines : elles levent les obstructions, elles excitent les mois aux femmes, elles poussent l'arrierefaix après l'accouchement : elles sont propres pour l'asthme, pour l'hydropisie. Il arrive à quelques-uns qu'étant appliquée, rappée & échauffée en forme de cataplasme sur l'estomach ou sur le bas-ventre, elle les purge comme s'ils en avoient avalé. Vertus.

Bryonia, vient du Grec βρύω qui signifie *je pousse abondamment* ; comme qui diroit une plante qui pousse beaucoup de tiges en peu de tems. Etimologies.

Vitis alba, parce que la Bryonne ressemble à la Vigne, & que ses feuilles sont blanches.

BUBALUS.

Bubalus, vel Buffelus, en François, *Buffle*, est une espece de bœuf sauvage plus grand & plus gros que le bœuf ordinaire ; son poil est court & noir, sa queuë est courte & presque sans poil, *sa peau est fort dure*, sa tête est petite à proportion de son corps, il la panche vers terre ; ses cornes sont longues, torses, noires, son front est rude, crepû, son col est long & gros, ses jambes sont courtes, grosses, robustes ; on trouve cet animal en Asie, en Grece, en Egypte, en l'Isle de Borneo, à Siam, il se plaît dans l'eau, son mugissement est effroyable ; sa femelle appellée *Buffela*, a du lait comme la vache ; la chair du Buffle est bonne à manger, sa peau est un cuir fort employé dans les arts. Buffelus. Buffela.

Sa corne & ses ongles sont propres pour l'épilepsie, pour les convulsions. Cornes. Ongles.

Son suif & sa moelle sont propres pour resoudre & pour fortifier les nerfs. Suif. Moelle. Vertus.

BUBO.

Bubo nicticortis, *Axus*, en François, *Hibou* ou *Chathuam*, est le plus grand des oiseaux nocturnes, *il passe quelquefois un oye en grosseur*, son corps est court & sa queuë aussi, ses plumes sont de couleur de fer *parsemées de taches noires*, sa tête est fort grosse, ressemblante à celle d'un chat, ses yeux sont grands, étincelans & épouvantables, mais ils ne lui servent que la nuit, son bec est recourbé, son cou est court, ses jambes sont courtes, ses pieds sont armez de grandes ongles, il habite dans les cavernes, dans les maisons ruinées, au fond des tours, dans les cimetieres, dans les Eglises, dans les vieux arbres creux, il vit de laizards, de rats, d'hirondelles, d'escarbots, de levreaux, il fuit la compagnie des autres oiseaux ; il y en a de beaucoup d'especes. Bouvier. Chatuan.

Son cerveau est propre pour consolider les playes, pour guerir la gravelle ; on ne s'en sert qu'exterieurement. Vertus. Cerveau.

Son sang est propre pour l'asthme étant pris par la bouche. Sang. Vertus.

On dit que *Bubo* vient de ce que le Hibou semble prononcer le même mot quand il crie. Etimologie.

BUBULCA.

Bubulca, en François, *bouvier* ou *peteuse*, est un petit poisson de riviere long de trois ou quatre doigts, plat & large d'un doigt & demi, de couleur argentine ; il se tient ordinairement dans le bourbier, & il est toujours sale quand on le pêche, il est couvert d'écailles grandes, larges ; sa gueule est petite, sans dents, sa queuë est fourchuë. Il est aperitif. Bouvier. Peteuse.

BUCCINUM.

Buccinum, en François, *pourcelaine* ou *buccine*, est une espece de pourpre, ou un Vertus. Pourcelaine.

poisson renfermé dans un gros coquillage fait en cornet, & tacheté.

Vertus. La coquille de la porcelaine étant broyée est propre pour nettoyer les dents.

Etimologies. Ce coquillage prend son nom de la figure, car *buccinum*, signifie un cor ou cornet.

Vaisseaux de porcelaine. * Les vaisseaux de porcelaine qui nous viennent de la Chine sont faits avec un certain sable très-fin, dont les grains sont transparens, qu'on trouve à la Chine entre des rochers; les Chinois petrissent ce sable & en forment des vases qu'ils mettent cuire dans des fours pendant quinze jours, ils les ornent de differentes figures ou peintures: on appelle en Latin cette espece de poterie *Sinicum fictile*.

Sinicum fictile.

B U F O.

Rubeta. Crapaud. *Bufo phisalus*, *rubeta*, en François *crapaud*, est une espece de grenoüille terrestre grosse environ comme le poing, laide, hideuse, effroyable, couverte d'une peau dure, grise, brune, parsemée de taches qui semblent autant de pustules; sa tête est grosse, son dos est large, son ventre est enflé & ample; il habite les lieux humides sombres, cachez, puants, il mange de l'herbe & des vers; on prétend que les herbes qu'il a touchées ou qu'il a humectées de sa bave soient empoisonnées; sa défense quand on le poursuit est de lancer son urine qui est virulente & qui fait enfler la partie du corps sur laquelle il tombe; on dit aussi qu'elle excite des accidens approchans de ceux qu'on ressent par la piqueure du scorpion, mais nous ne voyons point que sous notre climat temperé les crapaux soient si venimeux; ils le sont d'avantage dans les païs chauds; neanmoins pour prévenir le mal qui pourroit arriver de cette urine de crapaud, soit par l'éfroi, soit par un venin affectif, il est à propos de laver le plutôt qu'on peut la partie avec de l'urine ou de l'eau de vie, & d'avaler quelques prises de sel volatil de crapaux ou de corne de cerf, afin que s'il s'est fait quelque coagulation dans le sang, ce remede le dissolve & fasse transpirer la malignité au dehors.

Remedes contre le venin du crapaud.

Préparation. La préparation du crapaud, quand il a été tué, consiste à en ôter les entrailles & à le faire secher au soleil, on peut même laisser secher les entrailles avec le corps, pourvû que par le trop d'humidité elles ne le fassent pourrir; il contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Vertus. On le reduit en poudre, & l'on en fait prendre interieurement pour l'hydropisie, pour resister au venin; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux, on l'applique aussi sur les reins & sur l'ombilic pour la même maladie, il excite beaucoup l'urine.

Il ne faut non plus craindre qu'il soit resté du venin dans le crapaud mort, que dans la vipere morte, *mortua bestia, mortuum est venenum.*

Crapaux aquatiques On trouve dans des marais des crapaux aquatiques, mais ils n'ont pas tant de vertu que les crapaux terrestres, à cause qu'ils ne contiennent pas tant de sel volatil.

Les crapaux croissent quelquefois en des grosseurs monstrueuses, comme on en voit en Amerique.

Pierre de crapaud, ou crapaudine. On trouve quelquefois dans la tête des plus gros & des plus vieux crapaux une petite pierre blanche ou d'autre couleur, qu'on appelle ordinairement crapaudine ou pierre de crapaud; on l'enchasse dans les bagues, & on la porte au doigt, croyant qu'elle ait une grande vertu pour resister à la malignité des humeurs: on l'attache aussi au cou pour la fiévre quarte; mais je n'ai guere d'estime pour ces Amulettes, & je crois que si elle est capable de produire quelque effet, c'est quand on la prend interieurement aprés l'avoir reduite en poudre. Elle est aperitive.

Etimologie. Le crapaud est appellé *rubeta*, parce qu'il se tient souvent sous la ronce qu'on appelle en Latin *rubus*.

BUFONITES

BUFONITES.

Bufonites, *Batrachites*, En François *Crapaudine*.
Chelonites, *Borax*,

Est une espece de pierre précieuse dont il y a deux especes, une ronde & l'autre longue ; la premiere est longue en sa circonference, creuse d'un côté, convexe de l'autre, en forme d'une petite calotte, large environ d'un demi pouce en sa baze, fort polie, tantôt grise brune, tantôt noire, tantôt blanche, tantôt verte ou de couleur diversifiée. Ronde.

La seconde a le plus souvent un pouce de long sur quatre ou cinq lignes de large. Elle est arondie par les deux bouts, creuse en goutiere ou en maniere d'auge, & voûtée au dessus, polie comme la ronde, de couleur grisâtre brune, marbrée de quelques tâches roussâtres. Longues.

Les grosseurs de ces pierres suffisent pour desabuser ceux qui croyent qu'elles sont sorties des têtes des crapeaux; on les trouve dans les montagnes & dans les champs où elles ont été produites.

On prétend qu'étant broyées & prises par la bouche, elles soient capables de resister à la peste & aux autres maladies malignes ; qu'étant appliquées sur les morsures ou piqueures des bêtes venimeuses, elles en attirent le venin au dehors. On fait monter la crapaudine ronde sur des bagues, & on la porte au doigt pour se garantir du mauvais air; on en pend aussi au cou pour la fiévre quarte, mais toutes ces vertus ne sont qu'imaginaires. La crapaudine n'a qu'une qualité alkaline, propre pour absorber les acides, pour arrêter les cours de ventre, étant prise interieurement au poids de demi-dragme en poudre, mais elle n'est guere d'usage en Medecine. Vertus.

Bufonites, *à bufone*, Crapaud, parce qu'on a crû que cette pierre naissoit dans la tête du Crapau.

Batrachites à βάτραχος Rana, comme qui diroit, pierre qu'on tire d'une espece de grenouille. Etimologie.

BUGLOSSUM.

Bugloſſum vulgare majus, J. B.
Bugloſſum anguſtifolium majus, C. B. Pit. Tournef.
Circium Italicum, Fuch.
Anchuſa, Tur.
Anchuſa Alcibiadion, Dod.
Bugloſſa, Brunf, Cæſ.
Bugloßum anguſti folium, Lob. Icon.
Bugloſſus Italica, vel Gallica major, vel vera Geſ. Hort.
Lycopſia, Ang.
Lycopſis, Dod. Gal.
Echium Italicum ſpinoſum, Fuch.
En François, *Bugloſe*.

Est une plante dont les feuilles sont longues & mediocrement larges, veluës, âpres au toucher, de couleur verte brune, luisante ; ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, entourées de poils piquans : elles se divisent en haut en plusieurs petits rameaux qui se revêtent de petites fleurs de couleur ordinairement bleuë ou rouge, quelquefois blanche. Chacune de ces fleurs est un entonnoir à pavillon decoupé en cinq parties. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place quatre semences qui ont la figure de la tête d'une vipere : ces semences sont encloses dans une capsule qui a servi de calice à la fleur : elles ont un goût d'amande : sa racine est longue, grosse comme le doigt, ronde, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans. Toute la plante est remplie d'un suc gluant ou visqueux, semblable à celui de la bourrache, on la cultive dans les jardins potagers, car elle est d'un grand usage

dans les bouillons; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est humectante, pectorale; elle adoucit les acretez du sang & elle le purifie; elle fortifie le cœur & elle excite de la joye: sa fleur est une des trois fleurs cordiales.

Etimologie. *Bugloſſum, Græc.* βυγλωσσος, *ex* βοῦ, *bos, &* γλῶσσα *lingua*, comme qui diroit, *langue de bœuf*; car on prétend que les feuilles de cette plante ont la figure & la rudesse de la langue d'un bœuf.

BUGULA.

Bugle, consoude moyenne. *Bugula*, en François, *bugle* ou *consoude moyenne*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée

Herba Laurentiana. *Bugula*, Dod.
Consolida media pratensis cærulea, C. B.
Arthetica Pandectarii, Ang.
Cosolida media, quibusdam bugula, J. B.
Consolida media & herba Laurentiana, Cast.
Prunella cærulea, Trag.
Symphytum medium, Lon.

Premiere espece. Elle pousse deux sortes de tiges; une quarrée, chargée de fleurs, & l'autre grêle & rempante, toutes deux un peu velues. Ses feuilles sont oblongues, assez larges, plus grandes que celles de l'Origan, molles, incisées legerement autour, de couleur verte ou quelquefois tirant sur le purpurin, d'un goût d'abord douçâtre, puis un peu amer & astringent. Ses fleurs naissent verticillées ou rangées par étages & par anneaux vers le haut de la tige, chacune d'elles est en gueule, de couleur bleuë, rarement cendrée ou blanche. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place quatre semences presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Ses racines sont fibrées, d'un goût astringent. Cette plante croît aux lieux pierreux, humides, ombrageux.

La seconde espece est appellée.

Seconde espece. *Bugula ſylveſtris villoſa flore cæruleo*, Pit. Tournef.
Conſolida media Genevenſis, J. B.
Conſolida media pratenſis, hirſuta, H. R. Par.

Elle differe de la premiere espece en ce que ses tiges sont plus veluës, en ce que ses feuilles sont plus petites, plus longuettes, crenelées plus profondément, tantôt purpurines, tantôt rouges, tantôt blanches: elle croît dans les prez aux environs de Geneve.

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement du sel.

Vertus. Elles sont vulneraires, propres pour l'asthme, pour les ulceres du poumon, pour purifier le sang, pour déterger & consolider les playes: on s'en sert interieurement & exterieurement.

Etimologie. On dit que *Bugula* a été tiré de *Bugle*, qui est un nom François fort ancien, & qui signifie la même plante.

BULBOCASTANUM.

Bulbocaſtanum, J. B.
Bulbocaſtanum mas Tralliani, Lugd.
Bulbocaſtanum majus ſolio Appii, C. B. Pit. Tournefort.
Oenanthe prima, Matth.
Bunium, Dod. Gal.
Bulbocaſtanon, Dod.
Apios, Tur.

Nucula terrestris Septentrionalium, Ad. Lob.

Pancaseolus vulgò, Cæs.
En François *Terrenoix*.

Est une plante dont la feuille est semblable à celle du Persil, mais d'un goût bien plus foible, attachée à une longue queuë purpurine. Sa tige est divisée en quelques rameaux qui soûtiennent en leurs sommets des ombelles ou parasols garnis de fleurs blanches à cinq feuilles disposées en rose à l'extrémité du calice. Quand cette fleur est passée, le calice devient un fruit composé de deux graines menues, un peu longues, noires, d'un goût aromatique & acre. Sa racine est un tubercule gros comme une grosse noix, charnu, noir au dehors, blanc en dedans, jettant plusieurs fibres, d'un goût doux & agreable, approchant de celui de la chataigne. Cette plante croît aux lieux humides & ombrageux; principalement en Angleterre, en Hollande: on mange sa racine; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Elle est astringente & propre pour arrêter le sang: sa semence est aperitive.

Etimologie. *Bulbocastanum* vient des mots Latin *bulbus*, bulbe, & *castanea*, chataigne; comme qui diroit, plante dont la racine est bulbeuse, & qui a un goût de chataigne.

BULBOCODIUM.

Bulbocodium vulgatius, J. B.
Bulbocodium, Theophr.
Codianum, vel codimianum flore Codii, id est est campanulæ, Ges. hor.
Narcissus sylvestris pallidus calice luteo, C. B. Pit. Tournefort.
Bulbus sylvestris & Codiaminum, Ges. hor.
Narcissus luteus sylvestris, Dod.
En François, *Campane jaune*.

Est une espece de Narcisse sauvage ou une plante haute d'environ demi pied. Ses feuilles sont longues, étroites: sa tige porte en son sommet une belle fleur à une seule feuille évasée en campane, pâle, soutenue par un calice jaune, doré, luisant, envelopé d'une graine membraneuse, & entourée de six feuilles pointuës, pâles. Quand cette fleur est passée, le calice devient un fruit rond & relevé de trois coins; lequel est divisé interieurement en trois loges contenant des semences presque rondes, noires. Sa racine est bulbeuse, visqueuse au toucher & au goût, avec quelque douceur mêlée d'un peu d'acrimonie. Cette plante croît aux bords des champs, dans les prez, aux lieux humides, dans les bois, dans les jardins. Elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Sa racine est purgative & aperitive; elle évacue la pituite visqueuse. La dose en est de deux dragmes en infusion.

BUPHTHALMUM.

Buphthalmum vulgare, Clus. Pan. & Hist.
Buphthalmum tanaceti minoris foliis, C. B. Pit. Tournef.
Chamæmelum Chrysanthemum, Fuch.
Buphthalmus, qui est crispula herba, Amato.
Cuphthalmum vulgare, Chrysanthemo congener, Clus. Hist.
Chamæmelum Chrysanthemum quorumdam, J. B.
Chrysanthemum verum, Ges. Col.
Cotula lutea sive tertia, Dod.
Cotula non fœtida, Lon.

En François, *Oeil de Bœuf*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, gréles, garnies d'une laine blanche: ses feuilles sont découpées comme par pai-

res jusqu'à la côte, lanugineuses, dentelées, aux bords, semblables, à celles de la petite tanesie; ses fleurs naissent aux sommets des branches, radiées comme celles de la camomille, mais plus grandes, de couleur jaune; il leur succede des semences menuës & anguleuses, sa racine est dure & ligneuse: Cette plante croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les sentiers; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est detersive, vulneraire, émolliente, resolutive.

Etimologie. *Buphthalmum à βοῦς bos, & ὀφθαλμος oculus* comme qui diroit, *œil de bœuf*, car on prétend que la fleur de cette plante ressemble à l'œil d'un bœuf.

BUPLEVRUM.

Buplevrum, Ang. majus, Ges. Hor.
Buplevrum latifolium, Tab.
Auricula leporis altera, sive rigidior J. B.
Buplevrum alterum, latifolium, Dod.
Buplevrum folio rigido, C. B. Pit. Tournef.
Elaphoboscum & gratia Dei Gallis, Ges.
En François, *Perce feuille.*

Gratia Dei Gallis.

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied & demi, nouées, se divisant en rameaux; ses feuilles sont rangées alternativement, oblongues, assez larges, roides, dures, nerveuses, finissant en pointe & ayant une figure approchante de celle de l'oreille d'un liévre, ses sommitez soûtiennent des petites ombelles éparses, où naissent des fleurs composées chacune de cinq feuilles jaunes disposées en rose à l'extremité du calice; lorsque la fleur est passée ce calice devient un fruit composé de deux graines oblongues, arondies sur le dos, & canelées. Cette plante croît sur les colines, dans les terres grasses, argilleuses, aux bords des rivieres, aux lieux pierreux; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est détersive, vulneraire, dessicative; sa semence est estimée bonne contre la piqueure des serpens, *étant prise par la bouche.*

Etimologie. *Buplevrum à βοῦς & πλευρὸν latus*, comme qui diroit, *côte de bœuf*, parce qu'on a prétendu que la feuille de cette plante avoit la figure de la côte d'un bœuf, ou bien *à βοῦς grande, & πλευρὸν latus*, comme qui diroit, *grande côte.*

BUPRESTIS.

Bupreſtis, est une espece de mouche cantaride qui ressemble à un escarbot, mais elle est plus petite; elle habite sur les pins, dans les herbes; elle est armée d'un aiguillon dont la piqueure est venimeuse comme celle de la guespe ou de la mouche à miel, causant une grande douleur à la partie & la faisant enfler; il faut pour en guerir appliquer dessus de l'eau d'arquebusade ou de l'esprit de vin,

Cette mouche excite comme la cantaride ordinaire, des vessies sur la peau où l'on l'applique.

Etimologie. *Bupreſtis ex βοῦς bos & θίνω qui incendit, ex πρήθω* comme qui diroit, *mouche qui brûle le bœuf*; car si un Bœuf avale cette mouche en paissant, elle excite dans son ventre une inflammation violente qui le fait enfler & mourir.

BURSA PASTORIS.

Burſa paſtoris, Matth, J. B.
Burſa paſtoris major folio ſinuato, C. B. Pit. Tournef.
Paſtoris burſa, Fuch. Dod.
Herba caneri, Ger.
Pera Paſtoris,
En François, *Tabouret* ou *bourse à berger.*

Bourse à Berger.

Est une plante fort commune qui pousse au commencement des feuilles oblongues, découpées comme celles de la roquette, éparses à terre : il s'éleve d'entr'elles plusieurs petites tiges menuës, rameuses ou divisées en aîles, portant des feuilles, les unes entieres, les autres découpées comme celles d'enbas, mais plus petites : ses fleurs sont petites, blanches, rangées en haut le long des tiges ; chacune d'elles est à quatre feuilles disposées en croix ; quand cette fleur est passée il naît à sa place un fruit triangulaire, plat, qui a la figure d'une petite besace, se divisant interieurement en deux loges remplies de semences menuës, presque rondes, noires ; sa racine est longue, blanche, accompagnée de fibres, d'un goût douçâtre & desagreable. Cette plante croît par tout, dans les champs, dans les jardins, aux lieux incultes & deserts ; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel.

Elle est astringente, dessicative, vulneraire, propre pour arrêter le cours de ventre & les hemorragies. Vertus.

On a nommé cette plante *bursa pastoris*, à cause que son fruit a la figure d'une besace. Etimologie.

BUTOMUS.

Butomus, Cæs. Pit. Tournef.
Juncus floridus, J. B.
Juncus floridus major, C. B.
Calamagrostis, 2. Trag.
Gladiolus aquatilis, Dod.
Sparganium, Dod. Gal.
Gladiolus palustris, Cord. Hist.
Carex alterum, Lon.

En François, *Jonc fleuri.*

Est une plante aquatique qui pousse des tiges à la hauteur de quatre pieds, droites, grosses presque comme le petit doigt, lisses, égales, sans nœuds ; ses feuilles sortent de la racine fort longues, étroites, ses fleurs naissent aux sommets des tiges en maniere d'ombelles, larges, belles, de couleur purpurine ou blanche ; chacune de ces fleurs est à plusieurs feuilles disposées en rose : quand elles sont tombées il leur succede un fruit membraneux terminé par quelques cornes, & composé le plus souvent de six graines remplies de semences oblongues, menuës ; sa racine est grosse, nouée, blanche, accompagnée de fibres : Cette plante croît dans les marais, dans les prez & particulierement aux lieux maritimes : elle contient beaucoup de phlegme, de l'huile & médiocrement de sel essentiel.

Elle est detersive & aperitive ; on estime sa racine & sa semence contre la morsure des serpens. Vertus.

Butomus à βοῦς bos, bœuf, parce qu'on dit que le bœuf aime les feuilles de cette plante. Etimologie.

BUTYRUM.

Butyrum, *medulla lactis*, en François, *beurre*, est la partie du lait la plus grasse appellée crême, laquelle on a battuë long-tems dans un pot long pour en separer le *serum* qu'on appelle lait de beurre : le beurre contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil. Beurre. *Medulla Lactis.* Lait de Beure.

Il est émollient, pectoral, adoucissant, resolutif, digestif. Vertus.

Butyrum ex βοῦς, bos & τυρὸς caseus, coagulum, comme qui diroit *fromage* ou *caille du lait de la vache*, car on tire le beurre de la crême qui paroît condensée sur le lait. Etimologie.

BUXUS.

Buxus, en François, *buis* ou *bouis*, est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes ; je décrirai ici les deux principales.

La premiere est appellée.

Premiere espece.

Buxus, Dod. J. B.
Buxus vulgaris, Trag.
Buxus arboreſcens, C. B. Pit. Tournefort.

Elle croit à la hauteur d'un petit arbre, son tronc est souvent gros, comme la cuisse d'un homme, son bois est dur, compacte, jaunâtre; ses feüilles sont petites, oblongues, arondies, dures, épaisses, toûjours vertes, lisses, luisantes, d'une odeur forte, assez agréable; ses fleurs sont petites, herbeuses, à trois ou quatre étamines, ne laissant aucun fruit après elles, mais il naît sur le même pied de la fleur un petit fruit qui a en quelque maniere la figure d'une marmite renversée, ce fruit est divisé interieurement en trois loges, dans chacune desquelles est contenuë une capsule cartilagineuse, qui par sa contraction pousse ordinairement avec violence des semences assez loin de la plante, ces semences sont longuettes, luisantes & brunes.

La seconde espece est appellée.

Seconde espece.

Buxus humilis, Dod.
Buxus foliis rotundioribus, C. B. Pit. Tournefort.
Chamæpyros, Trag. Tabern. Icon.
En François *Bouis à parterre*.

Elle ne croit qu'à la hauteur de deux ou trois pieds, mais elle se répand beaucoup au large par un grand nombre de rameaux menus; ses feüilles sont plus arondies & plus vertes que celles du grand buis, mais au reste elles sont semblables aussi bien que leurs fleurs & leurs fruits; ce petit buis est employé dans tous les jardins pour faire les bords des parterres. Le buis aime les lieux ombrageux, montagneux, il demeure toûjouis vert en hyver comme en Eté; il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Le bois de buis est employé chez beaucoup d'artisans comme un bois fort traitable & de beaucoup de durée, car les vers ne peuvent guere le penetrer: on en fait venir de Champagne & même d'Espagne: On doit le choisir dur, solide, assez pesant, se coupant & se polissant aisement, de couleur jaune pâle.

Choix.

Il est sudorifique, aperitif; on l'employe en décoction, mais rarement.

Vertus.

Etimologie.

Buxus, G. πυξος ἀπὸ πυκνότητος, *densitas*, parce que le bois du buis est solide & compacte.

C

C A A P E B A.

¶ *Caapeba*, G. Pison. Est une plante du Bresil qui n'est pas beaucoup differente de la Clematite, elle pousse de longs sarments qui quelquefois montent & s'attachent aux arbres voisins, quelquefois s'abbaissent & rampent par terre: ses feüilles sont fort minces, les unes sont rondes: les autres ayant la figure d'un cœur, de belle couleur verte en dessous: il s'éleve d'entr'elles des pedicules roux, portant en leurs sommets au mois de Juillet, des fleurs jaunâtres ou d'un jaune pâle; il leur succede à chacune un grain gros comme un pois, de figure ovale, de couleur rouge en dehors, verte en dedans; sa racine est tortueuse, grosse à peu près comme le doigt, grise pendant qu'elle est encore jeune, mais en vieillissant elle atteint presque la grosseur du bras & elle devient noire; cette difference a donné lieu à quelques Botanistes de distinguer

la plante en deux especes, quoi qu'il n'y en ait veritablement qu'une : sa substance est en dedans compacte, onctueuse, d'un goût tirant sur l'amer.

Cette racine est estimée fort bonne pour attenuer la pierre du rein, & de la vessie, pour resister au venin & à la morsure des serpens : on la coupe par tranches, on la met macerer quelques jours dans de l'eau, ou dans quelqu'autre liqueur appropriée à la maladie : elle donne à cette liqueur un goût de vin ou de bierre, & l'on en fait boire pour la boisson ordinaire : on tire aussi le suc de la feüille & de la racine pilée ensemble, & on le mêle dans du vin. Vertus.

CACALIA.

Cacalia, est une plante dont il y a plusieurs especes ; je décrirai ici les deux principales.

La premiere est appellée.

Cacalia, quibusdam, J. B.
Cacalia foliis crassis hirsutis, C. B. Pit. Tournef.
Cacalia prima & vulgaris incano folio, Clus. Pan.

Elle pousse de grandes feüilles presque rondes, épaisses, dentelées en leurs bords, anguleuses, cotonneuses & blanches en dessous, ressemblantes à celles du petasite ; il s'eleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, veluë, moëlleuse, se divisant vers sa sommité en quelques rameaux qui soûtiennent des fleurs disposées en bouquets, de couleur purpurine dans un calice cilindrique ; quand ces fleurs sont tombées, il naît en leur place des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette ; sa racine est grosse comme le petit doigt, entourée de fibres menuës.

La seconde espece est appellée.

Cacalia, Dalech. in Dioscor.
Cacalia foliis cutaneis acutioribus & glabris, C. B. Pit. Tournef.
Alterum cacaliæ genus, J. B.
Cacalia glabro folio, Clus. Hist.
Tussilago alpina, sive montana, Dalech, Lugd.

Elle differe de la precedente en ce que sa tige & ses feuilles sont sans poil, & en ce que la couleur de sa fleur est d'un purpurin plus pâle, ou jaune.

L'une & l'autre espece de *Cacalia* croissent sur les montagnes & le long des torrens ; elles contiennent beaucoup d'huile, médiocrement du sel.

Elles sont propres pour amollir, pour adoucir, pour cicatriser, pour épaissir la serosité âcre qui tombe du cerveau, étant prise en décoction. Vertus.

CACAOS.

Cacaos, sive Cacao, est une espece d'amande qui fait la base du Chocolat & qui lui donne le nom ; elle croît en Amerique à un petit arbre appellé *Cacavate*, fort garni de feüilles ressemblantes à celles de l'oranger, mais plus longues & plus pointuës : sa fleur est grande, de couleur jaune ; elle laisse en tombant des filamens longs, lanugineux, verds, desquels se forment des fruits pointus, jaunes, qui atteignent en croissant & en meurissant la grosseur de nos melons ; chaque fruit contient vingt ou trente noisettes ou amandes grosses comme des pistaches, on en trouve même qui en renferment jusqu'à quatre-vingt ; elles sont couvertes chacune d'une pellicule jaunâtre, laquelle étant separée, il paroît une substance tendre qui se divise en plusieurs particules inégales, huileuses, nourrissantes, laissant quelque âcreté à la bouche.

V. Pl. III. fig. 8. Cacao. cacavate.

Cacahualt. Les habitans du Païs où croît ce fruit, l'appellent *Cacahualt*; & les Espagnols par corruption, *Cacao*.

Caraque. On nous en apporte de quatre especes. La premiere & la seconde sont appellées, *gros & petit Caraque*, elles viennent de la Province de Nicaraga. La troisieme & la quatriéme sont appellées *gros & petit Cacao des Isles*; parce qu'elles croissent dans les Isles d'Amerique & de saint Domingue.

Choix. Le plus estimé des Cacaos est le gros Caraque: on doit le choisir gros, nouveau, bien nourri, pesant, de couleur brune en dehors, rouge foncé en dedans, d'un goût agréable, il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Il fortifie l'estomac & la potrine; il provoque l'urine; il calme la toux.

Etimologie de Caraque. ¶ On dit que *Caraque* vient par corruption du nom d'une Isle de l'Amerique méridionale appellée Carate; que Christophle Colomb étant arrivé dans cette Isle, apprit que les habitans y vivoient ordinairement plus de cent ans, parce qu'ils ne mangeoient que du pain de Cacao, qu'ils y mêloient quelquefois pour le rendre plus agréable un peu de valline, de gyrofle, de canelle, ou de quelqu'autre drogue aromatique semblable, mais sans sucre; que les Espagnols en goûterent, qu'ils en prirent pour leurs malades & qu'ils s'en trouvoient trés-bien; on ajoûte qu'ils en porterent en Espagne où l'on crût le raffiner en y mêlant du poivre & d'autres ingrediens, c'est ce mêlange qu'on appelle Chocolat, & dont je parlerai en son lieu, en donnant la description de sa composition.

Huile de Cacao. Usages. On tire du Cacao, comme des bayes de Laurier, une huile épaisse, blanche & semblable à de la graisse, d'une odeur & d'un goût de Cacao, elle sert de pomade pour polir la peau; si l'on la garde long tems sans remuer, elle devient dure comme du suif.

Vertus. Elle est fortifiante & resolutive, on en applique sur la region de l'estomac quand il est trop debile.

CACAVI.

Cacavi, (Monard,) *sive Cazabi*, (Clus.) en François, *Cassave* ou *Pain de Madagascar*, est une espece de pain que les Indiens font avec la racine d'une plante qu'ils appellent *Yuca*: Gaspard Bauhin l'a nommée *Manihot Indorum, sive Yuca foliis cannabinis*, & Jean Bauhin *Manihot Theveti, Yuca & cassavi*, en France on l'appelle *Manioc* ou *Manioque*, c'est un arbrisseau qui croît à la hauteur de cinq à six pieds; sa tige est ligneuse, tortuë, noueuse, verruqueuse, fragile, moëlleuse: ses feuilles sont larges comme la main, divisées chacune en sept ou huit parties toûjours vertes, ressemblantes aux feuilles du chanvre: ses fleurs sont des campanes d'une seule piece, blanchâtres, ayant prés d'un pouce de diametre, découpées profondement chacune en cinq parties, le pistile qui est au milieu devient un fruit presque rond, gros à peu prés comme une aveline, composé de trois capsules ou cellules oblongues jointes ensemble qui renferment chacune un noyau ou semence oblongue un peu plus grosse qu'un pigeon, sa racine a la figure & la grosseur d'un gros navet, de couleur obscure en dehors, & blanche en dedans. On cultive cette plante en plusieurs lieux de l'Amerique dans les terres labourées en sillons; elle est fort feconde, mais ses vertus sont fort differentes suivant les climats où elle est produite; car au lieu que celle qui naît en terre ferme, est salutaire & bonne à manger cruë ou autrement, celle de saint Dominique, de Cuba, de Hayti & des autres Isles, est trés pernicieuse & un poison violent & prompt si on la mange cruë, c'est pourtant avec cette derniere qu'on fait le pain appellé *Cacavi* ou *Cassave*, en la maniere suivante.

On pele les racines de Yuca, on les rape; & les ayant mises dans des sacs faits de feuilles de palmier, on en tire le suc à la presse, on prend ensuite le marc ou la matiere exprimée, on la fricasse à petit feu dans une poële, la remuant & la tournant d'un

v. Pl. III. fig. 9. *Cassavi. Cassave.* Pain de Madagascar. *Yuca. Manihot Indorum. Manihot. Theveti.*

d'un côté & d'autre afin qu'elle s'épaississe : puis quand elle est suffisamment cuite, on en forme des gâteaux minces qu'on fait secher au Soleil ou sur le feu : c'est le pain de Cassave qui est bien nourrissant, & qui étant seché, se conserve comme le Biscuit sans se corrompre. Les sauvages des Antilles & tous les habitans des Indes Occidentales s'en nourrissent.

L'usage de ce pain resserre le gosier par son âpreté, & il excite un étranglement si l'on n'a eu le soin de le faire tremper dans du bouillon ou dans de l'eau, ou de le mêler avec d'autres alimens. Ceux qui n'ont point eu cette precaution, & qui veulent le manger sec, doivent avoir toûjours une bouteille d'eau à la main pour s'humecter à chaque bouchée qu'ils auront mangée.

Suc de la racine d'Yuca & ses preparations.

Le suc exprimé de la racine seroit un poison capable de tuer quelque animal que ce fût qui l'autoit avalé crud : mais si on le fait bouillir jusqu'à consomption de la moitié, puis qu'on le laisse refroidir, il se sera converti en une liqueur aigre qui aura le même goût, le même usage, & la même qualité que le vinaigre. Si on le fait épaissir en Sapa sur le feu, il devient doux, il sert de miel aux Indiens.

Il faut que la racine de Yuca des Isles, pour produire les effets differends dont je viens de parler, contienne un sel volatil âcre & rongeant, qui se dissipe par la coction ; en sorte que ne restant que du sel fixe embarrassé dans l'huile, il n'ait plus la force que de faire un acide semblable au vinaigre ; encore cette aigreur se detruit-elle en sa plus grande partie lorsqu'on met évaporer & épaissir la liqueur en Sapa ; parce qu'alors l'huile étant beaucoup plus ramassée, elle envelloppe étroitement les sels, & les empêche de faire autre impression sur les nerfs de la langue, qu'une espece de chatoüillement qu'on appelle douceur.

Suc du Roucou, contrepoison pour la Manioque.

On dit que le suc du Roucou est un contrepoison pour la Manioque.

CACHOS.

Cachos Monardi, Lugd. *sive solanum pomiferum folio rotundo tenui*, C. B.

Solanum Pomiferum.

Est une plante du Perou, laquelle croît comme un arbrisseau, fort verte ; sa feuille est ronde, mince, son fruit est semblable au *malum insanum*, plat d'un côté, rond de l'autre, finissant en pointe, de couleur cendrée, d'un goût agreable, sans acrimonie, contenant des semences fort menuës. Cette plante ne se trouve que sur les montagnes du Perou.

Vertus.

Sa semence est fort aperitive, elle attenuë la pierre dans le rein & dans la vessie, & elle la pousse par les urines étant prise en poudre.

CADMIA.

Climia, Cadmie.

Cadmia, *Grec* καδμία, *Arabicè*, *climia vel chlimia*, En François, *Cadmie.*

Est une matiere minerale dont il y a deux especes generales, une naturelle, & l'autre artificielle ; la naturelle est ou métallique comme le *Cobaltum*, ou non métallique comme la *Pierre Calaminaire*. L'artificielle est une maniere de scorie ou de suye qui se separe des métaux au haut des fourneaux des Fondeurs quand ils font le léton, la bronze, tels sont le pompholix, la tuthie. Je parlerai de chacune de ces cadmies en particulier dans leur rang.

CÆCILIA.

Cæcilia, (Jonst.) est un petit serpent qui paroit aveugle, d'où vient son nom : sa peau est brune, parsemée de taches noirâtres & purpurines, noire sous le ventre : ses dents sont si menuës qu'à peine paroissent-elles : sa langue est fourchuë, il rampe d'une grande vîtesse ; sa morsure est dangereuse si l'on n'y remedie par les mêmes remedes

que pour la piqueure de la Vipere. Ce ſerpent contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Vertus. Il eſt propre pour reſiſter au venin, & pour exciter la ſueur. On le prepare comme la Vipere.

Etimologie. *Cæcilia*, vient de *cæcus*, qui ſignifie aveugle, parce qu'on tient que ce ſerpent naît ſans yeux.

CÆRULEUM.

Azur. *Cæruleum*, En François *Azur*, eſt une eſpece d'émail bleu ou une vitrification faite de ſoude, de cendre gravelée, de ſable & de ſafre, par un grand feu, laquelle a acquis une couleur plus ou moins haute ou foncée, ſuivant la quantité du ſafre qu'on y a fait entrer. On broye cet Azur en une poudre trés-ſubtile & de belle couleur bleuë, dont les Peintres ſe ſervent. On en mêle auſſi dans l'empois.

Etimologie. *Cæruleum* eſt un mot Latin qui ſignifie bleu, on a donné ce nom à l'Azur comme qui diroit bleu par excellence.

CAFFE'.

Caffe,	*Coffi*,	*Cahouch*.
Coffé,	*Cahué*,	*Cahueh*,
		Cahouach,

Caffé. Eſt un fruit longuet & rond comme un pignon, de couleur brune obſcure : ſon écorce eſt une eſpece de gouſſe moyennement dure, ligneuſe : elle renferme un grain gros comme un petit pois, de figure ovale, ſe ſéparant de lui même en deux moitiez dures, jaunâtres, tirant ſur le blanc ; ce fruit croît à un arbre du même nom, qu'on trouve en abondance dans l'Arabie heureuſe, & principalement au Royaume d'Yemen qui en fait une partie. Cet arbre reſſemble à l'Evonimus ou bonnet de Prêtre ; mais ſes feuilles ſont plus épaiſſes, plus dures, & elles retiennent toujours leur verdeur. On trouve la deſcription de cet arbre & de ſon fruit dans l'Hiſtoire univerſelle des Plantes de Jean Bauhim, *tom. I.* page 422. ſous les noms de *Ban*, *Bon*, *Buna*, *Bunnu*, *Bunchos*.

Ban, Bon, Buna, Bunnu, Bunchos.

Choix. On doit choiſir le *Caffé*, bien mondé de ſon écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne groſſeur, prenant garde qu'il n'ait été mouillé par de l'eau de la mer, & qu'il ne ſente le moiſi : il contient beaucoup d'huile & de ſel fixe.

On fait rotir le Caffé dans une terrine, l'agitant inceſſamment avec une ſpatule ou avec une cueillere de bois juſqu'à ce qu'il ſoit preſque noir ; puis l'ayant réduit en poudre, on en met bouillir environ une once dans deux livres d'eau commune en une eſpece de vaiſſeau couvert, appellé *Caffetiere*, pendant un quart-d'heure ; puis ayant éloigné le vaiſſeau du feu, & laiſſé éclaircir la liqueur, on la verſe toute chaude dans des taſſes pour la boire ſans ſucre, ou avec du ſucre. Cette liqueur eſt en grand uſage depuis pluſieurs ſiecles chez les Orientaux, & à leur imitation on l'a renduë fort commune depuis quelques années dans toute l'Europe.

Le Caffé fortifie l'eſtomac & le cerveau ; il hâte la digeſtion ; il appaiſe la douleur de tête, il rarefie le ſang, il rabat les vapeurs, il donne de la gayeté, il empêche l'aſſoupiſſement aprés le repas ; il excite les urines & les mois aux femmes ; il reſſerre un peu le ventre.

Vertus. Les noms de Caffé & de Cahué viennent de Cahuch, comme le prononcent les Turcs, & c'eſt le même que le Cahouach ou Cahouch des Arabes. Ce mot vient d'un verbe qui ſignifie en Arabe avoir peu d'appetit, parce que le Caff éôte l'appetit quand on en boit beaucoup.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0174-4

CAKILE.

Cakile Serapionis, Anguil.
Eruca Cakile dicta, Colum.
Nasturtium maritimum, Lugd.
Eruca maritima Italica Siliava hastæ cuspidi simili, C. B.
Raphanus marinus, J. B.

Est une plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles sont oblongues, quelquefois larges, quelquefois étroites, grasses, d'un goût acre & salé. Ses fleurs ressemblent à celles de la Roquette, de couleur purpurine: Il leur succede des gousses courtes, pointuës, & qui ont la figure du fer d'une pique: elles renferment chacune deux semences. Sa racine est longue & déliée. Cette plante croît aux lieux maritimes; si on la cultive dans les jardins, elle porte sa feuille étroite; elle contient beaucoup de sel fixe & d'huile.

Elle est fort aperitive, propre pour la colique nephretique, pour la pierre, pour exciter l'urine. Vertus.

CALAF.

Calaf, seu Ban, Alpino.
Sassaf Syforum, Ravv.
Zerumbet Serapioni.
Salix Syriaca folio oleagineo argenteo: C. B.
Elæagnus Theophrasti.
Zarneb, vel Zarabum Rhasi. Zarabum.

Est une espece de Saule étranger, dont la fleur naît devant la feuille. Cette fleur est longuette, blanche, lanugineuse, odorante. Ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du Saule ordinaire, grasses, de couleur argentine. Cet arbre croît en Egypte aux lieux humides.

Ses fleurs sont estimées cardiaques, propres contre la fievre maligne, étant prises en conserve ou en infusion. Les Ægyptiens en tirent par la distilation, une eau cordiale à laquelle ils attribuent de grandes vertus: ils l'appellent *Macahalef*. Macahalef

CALAMBOUR.

Calambour est un bois verdâtre & d'une odeur agreable: on nous l'apporte des Indes en grosses buches qui servent à differens ouvrages de marqueterie: on en fait aussi des Chapelets, & les Barbiers l'employent pour donner bonne odeur à l'eau dont ils font la barbe. Il contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & de sel essentiel.

Il est propre pour fortifier le cerveau; mais on ne l'employe guére en Medecine. Vertus.

CALAMINARIS LAPIS.

Calaminaris lapis,
Cadmia lapidosa,
Cadmia æraria,
En François, *Pierre Calaminaire*, ou *Calamine*. Calamine.

Est une Cadmie naturelle, ou une pierre médiocrement dure, dont il y a deux especes; une rougeâtre & l'autre grise.

La Calamine rougeâtre est parsemée de veines blanches, dures. Elle naît abondamment dans le Berry, proche de Bourges & de Saumur, où il y en a des carrieres toutes remplies. Rougeâtre.

La Calamine grise se trouve en Allemagne, en Angleterre, proche des mines de plomb, de cuivre. Grise.

¶ Aux confins du Duché de Limbourg est un païs d'environ vingt lieuës à la ronde connu sous le nom de Calmine, au lieu de Calamine; il y a dans ce lieu une mine de cuivre d'où l'on tire une grande quantité de cette pierre Calaminaire de couleur grise ou blanchâtre, qui contient beaucoup de cuivre; Et cette contrée est si Mine de Pierre Calaminaire grise.

remplie de ce métal ; que dans les gros cailloux qu'on appelle pierres à paver & plusieurs autres pierres étant au Soleil en laissent voir des parcelles brillantes.

Calcination de la pierre calaminaire.

Quand la pierre calaminaire a été tirée de la mine, on la lave pour en separer la terre, puis étant sechée on la met calciner pendant huit jours à peu prés comme l'on calcine la pierre à chaux, il en sort une grosse fumée sulphureuse : cette pierre calcinée étant refroidie, on la met dans un magazin où les Marchands de plusieurs villes comme de Namur, d'Aix-la-Chapelle viennent l'acheter, & la font porter dans des Fonderies pour l'y faire fondre par un grand feu ; ils y ajoûtent alors un peu de cuivre afin d'exciter l'union des parties : il est à remarquer qu'il y a dans la fonderie de gros marteaux qui agissent par la force de l'eau, laquelle fait tourner une roüe pour étendre l'airain, & le mettre par plaques, afin d'être employé plus facilement par les Chaudronniers.

On dit que cette calamine calcinée produit un quart d'airain.

L'eau qui passe par la mine de cuivre dont il a été parlé en a pris une mauvaise impression, elle n'est pas bonne à l'usage ordinaire, elle fait mourir le poisson & emmaigrir les animaux qui en boivent.

Vertus. La Calamine est principalement employée dans la composition du leton.

Nous nous servons de la pierre calaminaire rougeâtre dans les onguents & dans les emplâtres. Elle est astringente & propre pour dessecher & cicatriser les playes.

CALAMINTHA.

Calamintha, Matth.
Calamintha vulgaris, vel officinarum Germaniæ, C. B. Pit. Tournefort.
Calamintha flore magno vulgaris J. B.
Calamintha montana, Dod.
Nepeta montana, Cor. in Dioscor.
En François, *Calament*.

Est une plante qui croit à la hauteur d'environ un pied, se divisant en plusieurs rejettons anguleux. *Ses feuilles sont presque* rondes, un peu pointuës, veluës, ou legerement garnies de laine blanche, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre ; Ses fleurs naissent en bouquet dans les aisselles des feuilles, de couleur purpurine, chacune d'elles est un petit tuyau découpé par le haut en deux lêvres. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences oblongues, noirâtres contenuës dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est fibrée, toute la plante rend une odeur aromatique fort agreable : Elle croit aux lieux montagneux & pierreux ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & fixe.

Vertus. Elle est propre pour fortifier le cerveau, pour resister au venin, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Etimologie. *Calamintha à καλὴ pulchra, μίνθη mente*, comme qui diroit, *Belle Mente*.

CALAMUS VERUS.

V. Pl. III. fig. 2. *Calamus verus, seu amarus*, est une espece de roseau qu'on nous apporte sec en petites bottes des Indes Orientales : il croît à la hauteur d'environ trois pieds ; sa tige est grosse comme une plume mediocre, rougeâtre en dehors, parsemée de nœuds & remplie d'une moëlle blanche, d'un goût fort amer. Chacun de ces nœuds pousse une feuille longue, pointuë, verte : ses fleurs naissent en ses sommitez disposées en petites ombelles ou bouquets jaunes.

Choix. On doit choisir le Calamus en petits bâtons longs d'environ demi-pied, assez gros, nouveaux, mondez de leur petite racine, se rompant facilement, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût trés-amer : il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0176-5 DFG

Il eſt aperitif, il excite les mois aux femmes, il fortifie les parties vitales, il reſiſte au venin. Vertus.

Comme le *Calamus* eſt rare, on lui ſubſtituë dans la Theriaque & ailleurs l'*Acorus verus*, qu'on appelle vulgairement *Calamus aromaticus*. Subſtitut. *Calami aromatici.*

CALCATREPOLA.

Calcatrepola, Matth.
Carduus ſtellatus, ſive Calcitrapa, J. B.
Polyachantha, Cord. Hiſt.
Spinatella, Tabern.
Hippophæſtum, Col. Phytob.
Carduus ſtellatus foliis papaveris erratici, C. B. Pit. Tournef.
Carduus muricatus, Cluſ. *Calcitrapa.*

En François, *Chauſſe trape*, ou *Chardon étoilé*,

Eſt une eſpece de chardon étoilé, ou une plante qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, ſa tige eſt anguleuſe, un peu veluë, rameuſe; ſes feuilles ſont grandes & ayant quelquefois juſqu'à un pied de longueur, aſſez larges, découpées profondement, molles, blanchâtres; ſes ſommitez ſont terminées par des têtes groſſes comme celle du bleüet, garnies d'épines roides, picquantes, diſpoſées en étoiles, & ſoûtenant des bouquets de fleurons évaſez par le haut, découpez en lanieres, de couleur purpurine, quelquefois blanche; quand ces fleurs ſont tombées il nait en leur place des petites graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette; ſa racine eſt longue d'un pied, groſſe d'un pouce, blanche, remplie de ſuc. Cette plante croît dans les champs & proche des Villes; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Sa racine eſt fort aperitive & propre pour le calcul du rein, pour exciter l'urine, pour lever les obſtructions, pour exciter la ſueur, pour purifier le ſang. Vertus.

Calcatrepola & Calcitrapa, à Calcitrare, ruer des pieds, regimber, parce que les beſtiaux étant piquez par ce chardon, ruent des pieds & regimbent. Etimologie.

CALCATRIPPA.

Calcatrippa; Cord. Hiſt.
Conſolida regalis hortenſis flore minore, C. B.
Conſolida regalis ſativa, Tabern. Icon.
Delphinium hortenſe flore minore, Pit. Tournef.
Flos regius flore purpureo, Dod.

En François, *Pied d'Alouette.*

Eſt une eſpece de pied d'Alouëtte ou une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ſe diviſant en pluſieurs rameaux; ſes feüilles ſont découpées profondement de beaucoup de parties, de couleur verte noirâtre; ſes fleurs ſont belles, agréables, rangées par ordre aux ſommitez des tiges & en maniere d'épi, de couleur bleuë ou cendrée, ou blanche, ou rouge ou incarnate; chacune d'elles eſt à pluſieurs feuilles inegales dont les plus grandes ſe forment & s'alongent en éperon par derriere. Quand cette fleur eſt paſſée il paroît un fruit compoſé ordinairement de trois graines oblongues, rondes, noirâtres, dans leſquelles on trouve des ſemences anguleuſes, noires, d'un goût déſagréable: on cultive cette plante dans les jardins à cauſe de la beauté de ſes fleurs; elle contient beaucoup de l'huile & de phlegme, peu de ſel.

Elle eſt aſtringente, conſolidante, vulneraire, propre pour temperer les opthalmies, pour appaiſer les ardeurs de l'eſtomac & du bas ventre; on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

Calcatripa à Calcitrare, ruer des pieds, regimber: on a donné ce nom au pied Etimologies.

d'Alouette à cause que sa fleur a la figure d'un éperon, avec lequel on fait regimber les chevaux.

Consolida regalis, à cause de la vertu consolidante de la plante & de la beauté de sa fleur.

CALCEOLUS.

Calceolus marianus, Dod. P. Tournef.
Helleborine flore rotundo, sive calceolus, C. B.
Damasonium nothum, Dod. Gal.
Damasonii species quibusdam sive calceolus D. Mariæ, J. B.
Ellebrodine ferruginea, Dalechampii. Lugd.

En François *Sabot*, ou *Soulier de Notre-Dame.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, portant quelques feüilles larges, veneuses, ressemblantes à celles du plantain, rangées alternativement; son sommet est garni d'une fleur ordinairement unique, composée de six feüilles inégales, quatre opposées en croix & deux placées en leur milieu: ces dernieres représentent en quelque maniere un sabot, de couleur jaune & ferrugineuse ou purpurine noirâtre: après cette fleur il paroît un fruit qui a la figure d'une lanterne à trois côtez & qui contient des semences semblables à de la scieure du bois; sa racine est grosse, jettant plusieurs fibres menuës. Cette plante croît sur les montagnes, dans les forêts, dans les bois.

Elle est détersive, & vulneraire, employée exterieurement.

Vertus. Etimologie. On a nommé cette plante *calceolus*, parce que le milieu de sa fleur a une figure approchante d'un petit sabot, qui est une espece de soulier.

CALCULUS HUMANUS.

Ludus. Calculi Gravelle. *Calculus humanus, sive Ludus*, en François, *Calcul* ou *gravelle*, est le sable ou les pierres qui se forment en plusieurs parties du corps humain, comme dans le rein, dans la vessie, dans le fiel: leur origine vient de la rencontre des matieres alkalines, des sels acides & d'un peu de soulfre qui *se penetrent, s'unissent intimement*, se coagulent, & *se petrifient ensemble; ces pierres* ont des figures approchantes de celles du bezoar, tantôt unies, tantôt raboteuses, on en trouve de grises, de blanches, de rouges, de verdâtres, de jaunes safranées comme celles du fiel.

Vertus. On les estime aperitives, propres pour lever les obstructions, pour attenuer la pierre du rein étant prises interieurement, mais je craindrois qu'elles ne fussent plûtôt capables d'augmenter le calcul que de le diminuer.

Les pierres qui se tirent du fiel sont sudorifiques, on pourroit appeller celles-là Bezoar humain. *Bezoar humain*, car elles ont beaucoup de rapport avec la pierre de Bezoar.

Etimologie. *Calculus, à calceo, soulier*, parce que les petites pierres ou le gravier se font sentir dessous les souliers.

CALIDRIS.

Chevalier. *Calidris*, Bellonii, Jonst. en François, *Chevalier*, est un oiseau aquatique gros comme un pigeon, fort garni de plumes; son bec est long, rouge, noirâtre vers le haut, sa tête, son col, ses aîles & sa queuë sont de couleur cendrée, son ventre est blanc, ses jambes sont fort longues.

Etimologie. Comme son corps est haut monté & qu'il marche vîte on l'appelle *Chevalier*; comme si l'on disoit, *monté sur un cheval.* Il habite les prez, les étangs, les rivages, il entre même dans l'eau jusqu'aux cuisses, sa chair est fort delicate à manger & de bonne odeur; il y en a de plusieurs sortes qui different dans leurs couleurs; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile à demi exaltée.

Vertus. Cet oiseau est restaurant, fortifiant.

CALIN.

Calin, est une espece de metal ressemblant au plomb & à l'étain, que les Chinois préparent & dont on fait plusieurs ustenciles au Japon, à la Cochinchine, à Siam, ils en couvrent même leurs maisons : nous voyons souvent ici des boëtes de Thé fabriquées de ce métal, on en apporte aussi des caffetieres.

CALTHA.

Caltha flore simplici, J. B.
Caltha vulgaris, C. B. Pit. Tournef.
Calendula, Dod.
Calendula simplici flore, Ger.
Chrysanthemum, Lob.
Clymenum, Dioscoridis, Col.
En François, *Souci.*

Est une plante dont les tiges sont menuës, un peu anguleuses, veluës, rameuses, fongueuses, laissant quelque viscosité aux doigts quand on les touche : ses feüilles sont attachées à leur tige sans queuë, oblongues, assez larges, charnuës, molles, veluës, blanchâtres, d'un goût herbeux accompagné d'un peu de chaleur ; ses fleurs naissent aux sommets des branches, belles, grandes, rondes, radiées, de couleur dorée, d'une odeur un peu forte & assez agréable ; elles sont suivies par des capsules courbées qui contiennent chacune une semence longuette ; ses racines sont ligneuses, fibrées ; cette plante croît dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus.

Elle est cardiaque, cephalique, aperitive, elle excite les urines & les mois aux femmes, elle provoque la sueur, elle resiste au venin.

Elle est bonne pour les Ecroüelles prise en ptisanne ou en sirop, elle en excite la supuration, & souvent elle les guerit, pourvû qu'on en use long-temps.

Etimologies.

On dit que *Caltha*, est un diminutif de *Calendula*, & que cette plante a été appellée *Calendula*, parce qu'elle fleurit ordinairement aux premiers jours des mois qu'on appelle *Calendes.*

Chrysanthemum, χρυσὸς, *aurum & ἄνθος flos*, comme qui diroit *fleur dorée*, car la fleur du Souci est d'un jaune doré.

CALX.

Chaux vive.

Calx viva, en François, *Chaux vive*, est une pierre qui a été long-temps calcinée par un grand feu dans des fourneaux faits exprès : cette pierre auparavant qu'elle ait été calcinée est appellée *Lapis calcarius*, ou *pierre à chaux*, elle est dure, compacte, grise.

Lapis calcarius. Pierre à chaux.

Pour faire la chaux on range des pierres dans le fourneau, & l'on donne dessous un grand feu de flame toûjours égal jusqu'à ce que la pierre soit tout-à-fait calcinée ; il est essentiel aux ouvriers de conduire ce feu toûjours d'une même force, car si la flâme qui a commmencé à passer entre les pierres étoit rallentie quelque temps avant la fin de l'ouvrage, on ne pourroit jamais reduire ces pierres en chaux quand on brûleroit cent fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervale de chaleur les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former se sont refermez, & la matiere s'est affaissée tellement qu'elle a tout confondu, en sorte que la flâme n'y peut remonter, car elle ne trouve plus entre les pierres les mêmes interstices qui y étoient auparavant.

Dans l'operation de la chaux toute l'humidité de la pierre est emportée par le feu, mais à la place de cette humidité il s'y introduit une grande quantité de corps ignez qui se cantonnent & se renferment dans les pores les plus étroits de la matiere, comme dans des petites cellules.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0179-5

C'eſt à ces corpuſcules ignez qu'il faut attribuer l'effet corroſif de la chaux, & ſon bouillonnement lorſqu'on l'a miſe dans de l'eau ; car alors l'humidité ayant penetré les petites priſons de ces corps de feu, ils écartent par leur grand mouvement, tout ce qui s'oppoſe à leur paſſage ; & ils ſortent ſi impetueuſement, qu'ils font bouillir l'eau avec chaleur conſiderable. Le bouillonnement dure juſqu'à ce que toutes les parties de la chaux ayant été dilatées, les corps de feu ſoient en liberté & ne faſſent plus d'efforts pour ſortir.

Le plâtre cuit eſt une eſpece de chaux.

Le plâtre cuit eſt auſſi une eſpece de chaux : mais comme dans la calcination, les pores de cette pierre n'étoient pas diſpoſez à retenir une ſi grande quantité de parties ignées que ceux de la chaux, elle ne s'échauffe pas ſi fort quand on jette de l'eau deſſus.

chaux vive naturelle.

On trouve quelquefois en certains climats, lors qu'on fouille bien avant dans la terre, une chaux vive naturelle, ou qui a été faite par des feux ſoûterrains.

Les tuiles, les briques, & pluſieurs autres terres & pierres qui ont été calcinées, ne ſont point devenuës chaux, parce que leurs pores n'étoient point diſpoſez comme ceux de la pierre, à renfermer les parties du feu.

Le plomb, l'antimoine, & pluſieurs autres matieres metalliques ou minerales reçoivent, quand on les calcine, une ſi grande quantité de corpuſcules de feu, qu'elles en augmentent conſiderablement de volume & de poids. Neanmoins ces eſpeces de chaux ne s'échauffent ni ne bouillonnent point avec l'eau, comme fait la chaux vive ; parce que leurs parties étant incomparablement plus ſolides & plus liées, les ſecouſſes de l'eau ne ſont pas capables de les ébranler, ni de pénetrer les cellules des corps ignez pour procurer leur ſortie ; il faut reduire ces matieres en fuſion par le feu, ſi l'on veut en chaſſer les corps du feu.

L'eſprit de vin ni les huiles ne font point bouillonner la chaux vive qu'on met dedans ; au contraire, ces liqueurs ſulphureuſes bouchent par leurs parties rameuſes les pores de la chaux, & empêchent que l'air n'y entre pour en faire ſortir les corpuſcules ignez, à peu prés de même qu'il arrive quand on couvre un ſel volatil d'eſprit de vin pour empêcher qu'il ne ſe diſſolve & ne ſe diſſipe.

On ne peut point tirer de ſel de la chaux, quelque peine qu'on s'y donne, & quelque exactitude qu'on y apporte. C'eſt pourquoi je ne puis pas être de l'opinion commune, qui veut que la chaux vive agiſſe par ſon ſel.

Mais on me dira ſans doute que les corpuſcules de feu que j'ai logez dans la chaux, ne ſont pas plus demonſtratifs que le ſel ; & que ſi je n'admets point le ſel dans cette pierre calcinée parce que je n'en trouve point, je n'y dois pas admettre non plus de corpuſcules ignez, juſques à ce que j'en aye fait voir.

Je repons qu'il y a bien de la difference ; car le ſel eſt une matiere condenſable qui ſe manifeſte aiſément à nos ſens, qu'on doit voir, toucher, goûter. Mais il n'en eſt pas de même des particules ignées, ce ſont des corps trop ſubtils, trop rarefiez & trop en mouvement pour qu'on puiſſe les faire voir diſtinguer des matieres groſſieres, on ne les connoît que par leurs effets ; & ſi l'on avoit trouvé le moyen de les condenſer ſeparément, ils ne ſeroient plus corps de feu, parce qu'ils auroient perdu leur mouvement qui eſt eſſentiel & abſolument neceſſaire à leur nature.

Je ne peux pas non plus être du ſentiment de ceux qui veulent que dans la chaux il y ait un acide, lequel étant delayé par l'eau qu'on jette deſſus, & rencontrant l'alkali, faſſe l'effervescence & la chaleur que nous voyons arriver quand on a jetté de l'eau ſur la chaux ; car quelle apparence y auroit-il qu'un acide fut demeuré en ſon entier dans la pierre aprés une ſi forte calcination, où tout nous paroit être devenu alkali ? il y a bien plus lieu de croire que s'il eſt entré de l'acide dans la compoſition

naturelle

naturelle de la pierre dont on a fait la chaux: cet acide a changé de nature en rompant & briſant ſes pointes, non ſeulement dans ſon union étroite avec la terre lorſqu'il ſe pétrifie, mais dans la calcination violente qu'on donne à la pierre pour la reduire en chaux.

La chaux vive mêlée avec des acides, fomente plus vite & avec beaucoup plus de force qu'avec de l'eau, parce qu'étant une matiere fort alkaline, les pointes acides qui ſont dans un grand mouvement y entrent avec plus d'action, & écartent d'abord rudement les parties, donnant iſſuë aux petits corps de feu qui ſortent avec beaucoup de rapidité.

Vertus. Eeau de Chaux.

La chaux eſt un peu corroſive, elle conſume les chairs baveuſes; on la met éteindre & tremper dans de l'eau, puis on filtre l'infuſion. C'eſt l'eau de chaux.

* Elle eſt déterſive & vulneraire, appliquée exterieurement. On s'eſt enhardi depuis quelques anneés de faire prendre par la bouche de la ſeconde eau de chaux mêlée avec trois ou quatre fois autant de lait & un peu de ſirop violat, pour remedier à l'aſthme & à la phtiſie, ce remede a produit un bon effet à quelques-uns, mais il échauffe beaucoup, & peu de poitrines s'en accommodent.

Seconde eau de Chaux.

Cette ſeconde eau de chaux ſe fait en mettant tremper une ſeconde fois dans de nouvelle eau chaude, la chaux qui a été éteinte dans la premiere eau, & la filtrant par un papier gris, elle a bien moins de force que la premiere: il ſe forme à la ſuperficie de la premiere eau de chaux nouvellement faite une maniere de peau glacée, ou de crême tranſparente, fragile, un peu ſulphureuſe & ſans goût apparent: ſi l'on ſepare cette crême, & qu'on mette l'eau en évaporation quelque tems, il s'en formera une autre ſemblable à la premiere; ſi l'on ſepare celle-là & qu'on continuë à faire encore évaporer l'eau de chaux à pluſieurs repriſes, elle en produira de nouvelle, & à meſure qu'on en ſeparera, cette eau perdra de ſa force & elle n'agira que foiblement ſur la diſtilation du ſublime corroſif où l'on l'employe: cette experience peut faire conjecturer que *les corpuſcules de feu que la chaux contient, & qui lui donnent ſa qualité ſont principalement renfermées dans les parties de cette crême, puiſqu'à meſure qu'on l'a ſeparé & qu'on l'en prive, ſa force s'affoiblit, mais on peut dire auſſi que par l'évaporation qu'on fait d'une partie de l'eau, on laiſſe échaper beaucoup de petits corps de feu.*

Crême ou pellicule de l'eau de Chaux.

Vertus.

La chaux éteinte & lavée eſt propre pour la brûlure: cette matiere ne fait plus boüillonner ni échauffer l'eau qu'on met deſſus; mais ſi l'on y verſe une liqueur acide il ſe fera une effervéſcence & une chaleur conſiderable, parce que les pointes acides penetreront les particules de la chaux où l'eau n'avoit pas pû aller.

Etimologie.

Calx à καίω, uro; parce que la chaux eſt une pierre brûlée & brûlante.

CAMELOPARDALIS.

Camelopardalis,	*Giraffa*,	*Saffarat*,
Camelopardalus,	*Anabula*,	*Nabula Æthiop.*
Ovis fera,	*Nabis*,	En François, *Giraffe* ou *Panthere*.

Panthere.

Eſt une eſpece de chameau qui tient auſſi du Leopard, en ce qu'il eſt marqueté ou parſemé de tâches comme lui. Il eſt grand de corps à peu prés comme le chameau ordinaire: il porte à chaque côté de ſa tête une petite corne, & au milieu du front un tubercule qui fait comme une troiſiéme corne. Son cou eſt fort long, ayant juſqu'à ſept pieds d'étenduë, garni de crins ſemblables à ceux du cheval: ſa queuë eſt petite, menuë, & couverte de poil vers le bout. Son pied eſt fendu en deux comme celui du bœuf: ſa langue eſt longue de deux pieds, & ronde comme une anguille, de couleur obſcure, tirant ſur le violet: il mange des herbes, il porte ſa tete facilement

aux rameaux des arbres, & il broute les plus tendres : on les trouve en Afrique chez les Troglodites & en Ethiopie.

Etimologie. Cet animal eſt doux & traitable, c'eſt pourquoi on l'a appellé *ovis fera* ; comme qui diroit, bête ſauvage, douce comme un mouton.

Vertus. Ses cornes & ſes ongles ſont propres pour l'épilepſie, pour arrêter les cours de ventre, pour reſiſter au venin, étant rapées, pulveriſées & priſes interieurement.

Etimologie. On a appellé cet animal *Camelopardalis*, parce qu'il tient du chameau qu'on appelle en Latin *Camelus* ; & du Leopard appellé *Pardus*.

CAMELUS.

Chameau. *Camelus*, en François, *Chameau*, eſt un animal à quatre pieds, fort haut, doux, traitable & de grand ſervice par toute l'Afrique & en Aſie. Son cou eſt long, ſon corps eſt fort gros & ample, ayant une boſſe ſur le dos & quelquefois deux, ſa queuë eſt ſemblable à celle de l'âne ; ſes feſſes ſont petites pour la groſſeur du corps ; ſes jambes ſont fort longues. Sa femelle porte onze ou douze mois ſon petit dans ſon ventre, & elle n'en fait ordinairement qu'un à chaque portée. Dés qu'il eſt né, on lui plie les quatre pieds ſous le ventre, & l'on charge ſon dos afin qu'il ſe tienne en cette poſture pendant dix-huit ou vingt jours, & que ſes genoux ſoient rendus ſouples ; enſuite on le laiſſe relever. Quand il eſt parvenu à un âge & à une grandeur raiſonnable, on s'en ſert pour porter, comme on ſe ſert des chevaux en Europe ; mais comme cet animal eſt fort haut, & qu'il ſeroit difficile à charger, on l'accoûtume dés ſa jeuneſſe à ſe mettre à genoux, dés qu'on lui a donné pour avertiſſement un coup de baguette au genou & un au cou ; auſſi voit-on qu'il ſe baiſſe alors juſqu'à terre, & qu'il s'y tient tant qu'on veut, en ruminant continuellement, & jettant quelques cris, s'il eſt jeune.

Cette ſituation où l'on le fait mettre ſouvent, lui fait venir un calus au genou, qui lui ſert de couſſinet & qui lui empêche de ſentir la dureté de la terre. Quand il eſt chargé, il ſe releve au moindre ſigne qu'on lui donne ; & on le conduit facilement avec une ſimple corde qu'on lui attache en façon de bride. Le chameau d'Afrique eſt de plus grand ſervice que ceux des autres pays : les Arabes en tirent un grand profit, car il travaille beaucoup, & il ſouffre aiſement la faim & la ſoif pendant pluſieurs jours. Il aime beaucoup le chant & les inſtrumens ; c'eſt pourquoi quand les chameaux vont en caravane, ceux qui les conduiſent ont ſoin de chanter & de ſiffler pour les faire marcher plus vîte. On le nourrit avec de l'orge, du foin : mais quand il eſt déchargé, on le laiſſe paître dans les champs où il broute des herbes, des épines, des joncs, des chardons, des branches d'arbres, puis il rumine. On dit qu'étant dans les deſerts, il peut paſſer dix ou douze jours ſans boire n'y manger : on ne l'abreuve que de trois en trois jours ; il prefere l'eau bourbeuſe à l'eau claire, il en avale une grande quantité à la fois, en ſorte que ſon eſtomac en eſt un reſervoir pour pluſieurs jours. Quelques-uns aſſurent que les Turcs ſe trouvant quelquefois dans les deſerts de la Lybie, où ils manquent d'eau, tuent leurs chameaux dans la grande extrêmité, & leur ouvrent le ventre pour tirer de leur eſtomac l'eau qui y eſt, & laquelle ils boivent pour s'empêcher de mourir.

Hugium. Becheti. Dromas, Dromadaria. Dromadaire. Raguahil. Il y a trois eſpeces de chameaux ; le premier appellé *Hugium*, eſt le plus grand & le plus robuſte, il porte juſqu'à la peſanteur de mille livres. Le ſecond appellé *Becheti*, ne ſe trouve qu'en Aſie ; il eſt plus petit que le premier ; ſon dos eſt garni de deux boſſes qui le rendent plus facile à monter : on les charge toutes deux. Le troiſiéme, appellé en Latin *Dromas ſive Dromadarius*, en François, *Dromadaire*, & en Arabe, *Raguahil*, eſt le plus petit, le plus maigre & le plus menu : il ne ſert que de monture aux voyageurs, & il marche ſi vîte, qu'il peut faire juſqu'à quarante lieuës

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0182-8 DFG

en un jour, continuant ainsi huit ou dix jours de suite par les deserts sans prendre que fort peu de nouriture. On se sert du poil de chameau pour faire plusieurs étoffes.

Toutes les parties du chameau contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile : sa chair excite l'urine, étant mangée ; sa graisse est émolliente, adoucissante, resolutive, propre pour les hemorroides : son cerveau étant déssêché & pris en poudre, est bon pour l'épilepsie ; son fiel mêlé avec du miel est estimé propre pour la squinancie ; son lait amollit le ventre, excite l'appetit, soulage les asthmatiques ; son sang est dit propre pour disposer les femmes à la conception, si l'on en fomente la region de la matrice aprés les menstruës, son urine est bonne pour nettoyer les dents ; on en tiroit autrefois le sel armoniac : sa fiente est vulneraire, détersive, resolutive : son lait & sa chair sont fort bons à manger ; les Arabes en font de bons repas. Vertus.

Camelus à κάμνω, laboro, parce que le chameau travaille beaucoup : *vel à καμαὶ, humile & breve*, parce que quand on veut le charger, il s'abaisse & se met à genoux. Etimologie.

Ce nom peut venir encore du mot Hebreu *Gamal* qui signifie *chameau*.

Dromas & Dromadarius a δρόμος, cursus, parce que le Dromadaire est fort agile à la course.

CAMMARUS.

Cammarus, sive Astacus fluviatilis, en François, *Hommard*, est une grosse Ecrevisse de mer, fort bonne à manger : on en trouve aussi dans les lacs. Elle contient beaucoup de sel & d'huile ; on trouve quelquefois dans sa tête deux petites pierres blanches. *Astacus fluviatilis.*

Ce poisson est propre pour la phtisie, pour la fievre hectique, pour les cancers, pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein, pour la squinancie, contre la morsure d'une bête enragée : on en prend la décoction & l'on en mange la chair. Vertus.

Les pierres de sa tête sont aperitives, sudorifiques, résolutives, détersives.

Cammarus, græc. κάμμαρος à κάμπτω flecto, parce que le dos de cet Ecrevisse est courbé en voûte. Etimologie.

CAMPANULA.

Campanula, Ang. major, Fuch.
Campanula vulgatior foliis urticæ, vel major & asperior, C. B. Pit. Tourn.
Campanula major & asperior, folio urticæ, J. B.
Trachelium majus, Dod.
Uvularia major, Trag.
Cervicaria, major, Dod. Tab.

En François, *Campanule*, ou *gantelée* ; ou *gands Nôtre-Dame*. Gantelée. Gands Nôtre-Dame.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, veluës ; ses feuilles sont disposées alternativement le long des tiges, & semblables à celles de l'ortie, mais plus pointuës, garnies de poils ; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, elles sont faites en cloches, évasées & coupées sur leurs bords en cinq parties, de couleur bleuë, ou violette, ou blanche, soûtenuës chacune par un calice découpé aussi en cinq parties : lorsque la fleur est tombée ce calice devient un fruit membraneux divisé en plusieurs loges, qui contiennent des semences menuës, luisantes, roussâtres ; sa racine est blanche & ayant le goût de celle de la Réponse : cette plante est empreinte d'un suc laiteux, elle croît dans les prez, le long des rivages, aux lieux sombres, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel.

* Si aprés avoir retiré de la terre la racine de la Campanule, on la coupe par tranches ou par rouelle à l'épaisseur de trois ou quatre lignes, & qu'on remette ces rouelles séparement en terre, elles produiront chacune une plante de la même espece, c'est une

experience que M. Marchand aprés l'avoir faite, a rapporté à l'Academie Royale des sciences.

Vertus. Elle est astringente, déterſive, vulneraire, propre pour les inflammations de la bouche & de la gorge.

Etimologies. *Campanula*, c'est-à-dire, *petite cloche*, on a donné ce nom à la Campanule, à cause que ses fleurs sont faites en petites cloches.

Trachelium, *à τράχηλος*, *asperitas*, parce que cette plante est rude au toucher, ou bien parce qu'elle est propre pour les inflammations de la trachée atere.

Uvularia, *ab Uvula*, *luette*, parce que la campanule est bonne pour les maladies de la luette.

Cervicaria à cervice, *le cou*, parce que cette plante est propre pour les maladies de gosier qui est contenu dans le cou.

CAMPHORA.

Camphora. Camphura. En François : *Camphre.*

Est une espece de resine legere, blanche, fort volatile, & si combustible qu'elle brûle sur l'eau où elle nage, y conservant sa flamme & s'y consumant tout-à-fait; elle est d'une odeur forte & penetrante, d'un goût âcre tirant sur l'amer & échaufant beaucoup la bouche: cette resine découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qu'on dit ressembler au noyer & qui croît dans l'Isle de Borneo en Asie & en la Chine; on la trouve au pied de l'arbre où elle s'est figée en grains de differentes grosseurs & figures, *secs*, *legers*, *friables*, blancs, transparens, de l'odeur & du goût qu'a été dit, ces grains tombant les uns sur les autres, s'englutinent legerement & font des masses plus ou moins grosses, lesquelles si l'on les presse un peu entre les doigts s'égrainent comme des grains de sel, c'est cette matiere qu'on appelle Camphre brut; on la ramasse doucement évitant autant qu'on peut qu'il ne s'y mêle de la terre, du sable, ou quelqu'autre saleté, car elle est plus ou moins estimée suivant qu'elle se rencontre plus ou moins pure; celle qui vient de la Chine n'est pas si bonne que celle qui naît en l'Isle de Borneo.

Camphre brut.

Rafinement ou Purification du Camphre. On rafine le Camphre brut en le faisant sublimer dans des Vaisseaux sublimatoires par un petit feu, afin de le purifier d'un peu de terre qui s'y est mêlée quand il est tombé de l'arbre, cette terre reste au fond du vaisseau après la sublimation; on peut voir ce rafinement & plusieurs autres operations sur le Camphre décrites dans mon cours de Chymie de la dixiéme Edition. On nous apporte d'Hollande le Camphre rafiné en pains plats & orbiculaires comme un couvercle de pot, car on le fait fondre aisément sur un petit feu, & on lui donne la forme qu'on veut.

Choix. Le Camphre doit être choisi blanc, transparent, net, agréable, d'une odeur forte, penetrante, desagréable, s'enflamant très-facilement & brûlant sur l'eau: il est composé d'un soulfre & d'un sel si subtil & si volatil, qu'à peine peut-on le garder quelque tems bien renfermé sans qu'il diminuë; on le couvre ordinairement de graine de lin, afin que par la viscosité de cette semence, ses parties volatiles soient retenuës.

Vertus. Il est hysterique, il appaise les vapeurs, il resiste au venin, il aide à la respiration, il reveille les esprits, on s'en sert exterieurement & interieurement, on en fait sentir aux femmes hysteriques, on leur en applique sur le nombril, on en pend au cou dans un noüet pour les fievres intermittentes. On en mêle dans les remedes qui servent au scorbut, ou à resister à la gangrene.

* Le Camphre est employé dans la matiere des feux d'artifice, & c'étoit un des principaux ingrediens qu'on faisoit entrer dans le feu gregeois dont on faisoit autrefois tant d'usage, on en mêle aussi dans quelques compositions de verni.

Feu gregeois.

On tire par incision de la racine de l'arbre qui porte la canelle une liqueur qui

a une odeur de camphre assez forte. On trouve aussi quelque odeur de camphre dans plusieurs plantes comme dans celle qui par cette raison a été appellée *Camphorata*; dans l'abrotanum, dans l'aspic ou grande lavande, dans le Romarin.

Le Camphre est appellé chez les Arabes, *Capur & Casur*, d'où sont venus les noms *Camphora & Camphura*. Etimologie. Capur. Casur.

CAMPHORATA.

Camphorata hirsuta, C. B. Raij, Hist.
Camphorata Monspelienſium, Adv. Lob. J. B.
Camphorata major Monspelienſium Park.
Chamæpeuce, Ang.
Selago, Plinii, *ſive camphorata*, Lugd.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grossettes, dures, ligneuses, rameuses, veluës, blanchâtres, relevées alternativement par des nœuds, d'un chacun desquels sortent beaucoup de petites feuilles entassées les unes sur les autres, longuettes, menuës, veluës, mediocrement dures ou roides, d'une odeur aromatique & sentant le camphre quand on les écrase entre les doigts, d'un goût un peu âcre; elle fleurit aux mois d'Août & de Septembre; sa fleur est un petit vase herbeux duquel sortent quatre petites étamines surmontées chacune par un sommet rouge ou de couleur de roses, il succede à cette fleur une semence oblongue, noire; sa racine est presque aussi grosse que le pouce, elle a plusieurs têtes; elle croît aux lieux chauds & sablonneux; elle est trés-commune aux environs de Montpellier, on en trouve aussi vers Frontignan; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme.

Elle est cephalique, aperitive, resolutive, détersive, elle resiste au venin, elle excite les mois aux femmes, elle abat les vapeurs, elle est propre pour les vers. Elle provoque la sueur, on l'estime beaucoup pour l'hydropisie, pour l'asthme étant prise en décoction ou en poudre. Vertus.

Comme cette plante n'est pas commune par tout, on lui substituë souvent l'*Abrotanum*, qui possede à peu prés les mêmes qualitez. Substitut.

On appelle cette herbe *Camphorata*, à cause de son odeur qui approche de celle du Camphre lorsquelle a été écrasée. Etimologies.

Selago à seligendo, parce que cette herbe est choisie pour resister au venin.

CANCAMUM.

Cancamum, est une gomme trés-rare qui semble plûtôt un assemblage de plusieurs especes de gommes ou resines unies ou aglutinées les unes contre les autres, qu'une seule gomme; car elle est comme divisée en quatre differentes substances, qui ont chacune leur couleur separée. La premiere ressemble au Succin, elle se liquefie à la chaleur du feu, & elle a l'odeur de la gomme lacque. La seconde est noire, elle se liquefie aussi par le feu, mais elle rend une odeur beaucoup plus douce que la precedente. La troisieme est semblable à de la corne, sans odeur. La quatriéme est blanche; c'est la gomme Animé dont j'ai parlé en son lieu.

On dit que ces gommes découlent d'un arbre de moyenne hauteur dont les feuilles approchent de celles du mirthe; il croît en Afrique, au Bresil, en l'Isle de saint Christophle.

Le *Cancamum* est propre pour déterger & consolider les playes, pour resoudre, pour fortifier, pour les maux de dents. Vertus.

On substituë au *Cancamum* entier, la seule gomme Animé.

Cancomum, à καμμαρος *calefacio*, parce que cette gomme excite de la chaleur dans la partie où l'on l'applique. Etimologie.

CANCELLUS.

Hermite, Bernard l'Hermite.

Cancellus est une espece d'Ecrevisse fort petite, qu'on appélle en François, *Hermite* ou *Bernard l'Hermite*, parce qu'elle fuit les autres & qu'elle se retire dans la premiere Coquille qu'elle rencontre : la figure de son corps est longuette, mais en gros elle a l'air d'une araignée, excepté qu'elle est un peu plus grosse ; elle porte sur sa tête deux petites cornes menuës, rougeâtres, ses yeux sont assez élevez, sa bouche est entourée de petits filamens qu'on peut appeller de la barbe ; ses deux pattes superieures sont fourchuës & elles lui servent de mains pour approcher de sa bouche ce qu'elle y veut mettre, elle a des dents : on la trouve proche des rochers dans la bouë, enclose ordinairement dans une coquille grosse comme une noix, formée en cône, épaisse, très-dure, raboteuse, canelée, grise en dehors, polie & blanche en dedans : cette coquille renferme si bien l'animal qu'il est fort difficile de l'en faire sortir par force ; quelques-uns en mangent après l'avoir fait laver & cuire, elle contient beaucoup de sel volatil. Elle est aperitive & propre pour la pierre.

Vertus.

Soldat.

On trouve dans les Isles de l'Amerique une espece de *Cancellus* beaucoup plus grand que celui dont je viens de parler, car il est long de trois ou quatre pouces, on l'appelle *Soldat*, à cause qu'il se revêt & s'arme d'une coquille étrangere ; ceux qui l'ont examiné, & entr'autres le R. P. du Tertre disent qu'il a la moitié du corps semblable à une sauterelle marine, excepté que son écaille est un peu plus dure, que celle de la sauterelle ; il a deux pattes mordantes dont l'une est assez menuë, mais l'autre est plus large que le pouce & ronde, elle bouche tout le trou de sa coquille, & elle lui sert, non-seulement de main, mais de défense, car elle serre & étreint fortement ce qu'elle a attrapé ; il a outre ces pattes, quatre autres pieds plus menus, assez semblables à ceux d'un crabe ; le reste de son corps est long & gros environ comme la moitié d'un doigt, couvert d'une peau assez épaisse & rude au toucher, sa queuë est composée de trois petites ongles ou *écailles*.

Cet animal vient tous les ans une fois au bord de la mer, pour y jetter ses œufs & pour y changer de coquille ; car comme celle qu'il a naturellement lui laisse la partie de derriere nuë, il s'applique dès qu'il a assez de force à en chercher une autre qui soit proportionnée à sa grandeur, & quand il l'a trouvée il fourre son derriere dedans, il l'ajuste sur soi, & ainsi revêtu des dépoüilles d'autrui, il va dans les rochers, dans les arbres creux où il se nourrit de bois pourri, de feuilles, comme font les crabes ; mais comme il croît & que la coquille qu'il s'est adaptée ne grandit point, il s'y trouve pressé tellement qu'il est obligé d'en aller chercher une autre : il descend donc au bord de la mer, & c'est un avertissement pour ceux qui sont curieux de l'examiner, car il s'arrête à toutes les coquilles qu'il rencontre pour les considerer, & quand il en a trouvé une qu'il croit lui être propre, il quitte la sienne, & & se fourre avec grande précipitation le derriere dans la nouvelle, comme s'il avoit honte d'être nud. Or si par hazard deux de ces petits animaux se trouvent en même tems dépouillez pour entrer dans une même coquille, ils se battent & se mordent jusqu'à ce que le plus foible cede & quitte la coquille au plus fort, qui en étant revêtu fait trois ou quatre caracoles sur le rivage : que s'il trouve que cette maison ne lui soit pas propre, il la quitte & recourt vite à son ancienne, ou bien il en va chercher une autre ailleurs ; il change souvent jusqu'à cinq ou six fois avant que d'en trouver une propre.

Quand on le prend il jette un petit cri & il tâche d'attraper avec sa patte mordante celui qui le tient, & s'il peut une fois l'attraper, on le tueroit plûtot que de lui faire lâcher prise : cependant il serre furieusement la main & cause de grandes

douleurs, le plus prompt remede pour en être délivré est de chauffer sa coquille, car alors il quitte ce qu'il tenoit & même sa coquille, & il s'enfuit nud : les habitans du païs le mangent & en font grand cas, mais il est pernicieux pour les étrangers.

Eau qui se trouve dans sa coquille.

On trouve dans sa coquille environ demi cueillerée d'eau claire qui est un remede souverain contre les pustules & vessies qu'excite sur la peau le lait ou l'eau qui tombe de dessus les branches d'un arbre du païs nommé *Manchenilier*.

Vertus. Manceniller.

Les habitans des Isles pêchent ce poisson, & aussi-tôt qu'il est pris ils l'enfilent par la tête, & ils l'exposent au Soleil qui le fait fondre ensorte qu'il n'y reste que les arrestes : cette substance fonduë est une huile épaisse comme du beurre ; en Hyver elle est de couleur blanche tirant sur le jaune, à demi liquefiée ; en Eté elle est rougeâtre d'une odeur puante & d'un goût de poisson désagreable.

Huile ou graisse qu'on en tire.

Sa vertu est estimée admirable pour les rhumatismes, à quoi les Sauvages sont fort sujets, il les guerit si promptement que ceux qui en ont ressenti les effets, les attribuent à une espece de miracle. Ils vendent cette huile fort cher, ce qui est cause qu'elle est fort rare en France. * *Le Frere Yon Jesuite m'ayant fait le plaisir de m'en envoyer de la Martinique à Paris, j'en ai fait des experiences pour les rhumatismes, mais je ne me suis point apperçû que ce remede eut produit de meilleurs effets que nos huiles de vers, de laizard, de castor ;* un remede n'agit pas toûjours également dans les differens climats, il se peut faire que les Sauvages ayant les pores plus ouverts qu'on ne les a ici, la transpiration de l'humeur du rhumatisme se fasse plus facilement & plus promptement quand on les frotte de cette huile ; peut-être aussi a t'elle perdu une partie de son sel volatil & de sa vertu par le transport.

Vertus.

CANCER.

Cancer en François *Ecreviſſe* ou *Cancre*, est un poisson à écaille dont il y a deux especes generales, une de mer & l'autre d'eau douce.

Ecreviſſe. Cancre.

Les Ecrevisses de mer sont appellées Hommars, elles sont la plûpart beaucoup plus grandes que celles des rivieres, on en trouve en Amerique d'une grosseur monstrueuse & qui ont près de trois pieds de longueur, les unes & les autres ont des mordants ou pattes fourchues, disposées en maniere de tenailles noires, proportionnées à leur grandeur, elles leur servent comme des mains pour nager, pour porter les alimens à leur bouche & pour se défendre, car elles pincent fortement ; leur chair est ordinairement blanche & savoureuse, mais indigeste.

Hommars.

Leurs pattes noires appellées en Latin *Chelæ Cancrorum*, sont fort aperitives, propres pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour purifier le sang.

Chelæ Cancrorum. Vertus.

Les Ecrevisses d'eau douce ou de riviere sont connues de tout le monde ; il y en a de beaucoup d'especes & de grandeurs differentes : les mâles ont dessous la queuë une espece de cordon qui regne tout le long, & auquel sont attachées de maniere de jambes courtes & foibles, de couleur blanchâtre ; les femelles n'ont point ce cordon, mais il paroit quelquefois en sa place certains poils tendres & faciles à rompre ; les Cuisiniers sçavent bien profiter de cette espece de cordon, ils le tirent & le separent de l'Ecrivisse pour le démêler dans les sauces, ce qui y donne un bon goût. En general les Ecrevisses considerées ou comme aliment ou comme médicament sont toutes à estimer ; elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elles sont propres pour la phtisie, pour l'asthme, pour réparer les forces abatues, pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour déterger les ulceres de la gorge, pour purifier le sang, prises en boüillon ou en substance. Un boüillon d'Ecrevisses écrasées fait dans du lait est très-bon pour arrêter le vomissement, si l'on en use quelques jours de suite trois ou quatre fois par jour ou même plus souvent.

Pierre d'Ecreviſſe ou yeux d'Ecreviſſe.

Il naît dans l'Ecreviſſe de riviere immediatement au deſſous de la tête, vers ſon eſtomac deux pierres groſſes comme de pois, aplaties, orbiculaires, caves d'un côté ou comme creuſées, inégales ou rudes au fond, arondies & polies de l'autre côté, ayant en quelque maniere la forme d'un œil, quoique ce n'en ſoit point, l'animal ayant les ſiens propre ſituez à la place ordinaire de la tête; ces pierres reſſemblent aſſez à des petites paſtilles, elles ſont tendres, aiſées à rompre; leur couleur eſt d'un blanc griſâtre en dehors, très-blanches en dedans, ſans odeur, ni goût apparent; elles s'y trouvent placées une de chaque côté, non pas vis-à-vis l'une de l'autre, mais tournées obliquement; on les appelle en Latin *lapides cancri, oculi cancri*, les Ecreviſſes ſe déchargent de ces pierres deux fois l'année, au Printemps & en Automne, aprés avoir frayé & s'être depouillées de leur robe ou écaille pour en prendre une nouvelle qui naît à ſa place, tendre aux premiers jours, mais qui s'endurcit peu à peu.

Lapides cancri, oculi cancri.

Les Ecreviſſes femelles ne portent point de pierre, j'en ai trouvé ſouvent dans les jeunes & petits Ecreviſſes mâles vivantes, elles avoient la même figure des autres, mais elles n'étoient pas plus groſſes que des grains de veſſe, de ſubſtance fort tendre, de couleur bleuâtre en dehors; on ne trouve point de ces pierres dans toutes les Ecreviſſes mâles, & il n'eſt pas ordinaire d'en rencontrer en Eté pendant les grandes chaleurs. Les petites Ecreviſſes dont j'ai parlé ne font point le dépôt de leurs petites pierres juſquà ce qu'elles ayent groſſi avec elles, & qu'elles ayent atteint le degré de leur dureté & de leur perfection; ces pierres alors ne ſont guére moins groſſes que les ordinaires: celles que nous achetons chez les Droguiſtes, & que nous emploions en Medecine, viennent la plûpart des Indes Orientales où l'on en trouve ſouvent une ſi grande abondance aux bords des rivieres qu'on les ramaſſe à poignées.

Les Ecreviſſes des Indes Occidentales rendent auſſi de ces pierres, mais elles ſont plus petites, on les netoye en les lavant, & on les fait ſecher au Soleil; quelques-uns croyent que les Indiens avant que les envoyer en Europe, les font calciner par le feu afin qu'elles ſe conſervent mieux; cette methode, s'ils l'obſervent, eſt non ſeulement inutile, mais elle eſt préjudiciable à la qualité de ces pierres, car premierement elles ſe conſervent fort bien étant ſimplement ſechées au Soleil; & en ſecond lieu la calcination les prive d'un ſel volatil qu'elles contenoient, & qui les rendoit aperitives.

Choix. Pierres d'Ecreviſſes contrefaites.

On doit choiſir les pierres d'Ecreviſſes groſſes, entieres, blanches, & prendre garde qu'elles ne ſoient falſifiées; car on m'en a apporté de contre-faites qui étoient ſi bien ſuphiſtiquées qu'il étoit mal-aiſé de ne s'y pas laiſſer ſurprendre; mais j'y remarquai qu'elles étoient un peu plus peſantes que les veritables; & étant écraſées elles paroiſſoient plus terreuſes ou argilleuſes, au reſte elles étoient alkalines & abſorbantes; mais par l'experience que j'en fis, je n'y remarquai aucune qualité aperitive. Cette falſification eſt à craindre dans le tems que les pierres d'Ecreviſſes ſont cheres: elle eſt apparamment faite avec quelques coquilles & matieres terreſtres blanches, broyées ſubtilement, miſes en pâte avec une liqueur gommeuſe, comme avec du mucilage de gomme adragant, formées & imprimées d'un cachet fait exprés, & enfin cuites au four.

Vertus.

Les veritables pierres d'Ecreviſſe ſont aſtringentes, & deſſicatives, abſorbantes, propres pour adoucir les humeurs trop acides, ou âcres, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, le vomiſſement; elles provoquent un peu l'urine, elles purifient le ſang étant priſes en poudre ſubtile; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules: les pierres que nous tirons des Ecreviſſes en Europe, ont tout autant de qualité pour la Medecine que celles qu'on fait venir des Indes; cette qualité

Doſe.

conſiſte

consiste principalement, en ce qu'étant alkalines, elles absorbent & détruisent les pointes de sels acides ou âcres qui se rencontrent en trop grande quantité dans les corps & y causent differentes sortes de maladies.

Cancer à Graco καρκῖνος *à* καρχὶς, *Asper.*

CANINANA.

Etimologie.

Caninana, (Jonst.) Est un serpent de l'Amerique, long d'un pied & demi ou de deux pieds; son dos est vert, son ventre est jaune, il est estimé un des moins venimeux; il suit les hommes en rempant, & il souffre qu'on le prenne dans les mains sans qu'il fasse du mal: les Americains le mangent aprés en avoir coupé la tête & la queuë; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Il est en usage dans les antidotes des Indiens, comme la Vipere l'est en Europe. Il resiste au venin.

Caninana, vient de *Canis*, qui signifie *Chien*, parceque ce serpent suit les hommes, & se laisse prendre comme fait le chien.

CANIS.

Chien.

Canis, En François, *Chien*, est un animal à quatre pieds dont il y a beaucoup d'especes assez connuës. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Chienne.

La Chienne porte ses petits deux mois & deux ou trois jours.

Catellus.

Le petit Chien nouveau né, appellé en Latin *Catellus*, est fort propre pour amolir, pour resoudre, pour fortifier: on l'applique ouvert tout chaud sur la tête pour les maladies du cerveau, ou sur le côté douloureux dans la pleuresie.

Graisse de Chien.

Vertus.

La graisse de Chien est vulneraire, detersive, consolidante, propre pour la phtisie, & pour dissoudre le sang caillé de ceux qui sont tombez de haut, étant prise interieurement ou exterieurement, pour les douleurs de la goutte, pour la surdité & pour les autres maladies des oreilles, pour la gratelle & le prurit.

Album Græcum. Cynocoprus.

L'excrement ou la crotte blanche du Chien, appellée *Album Græcum, Album canis, Cynocoprus*, est detersif, attenuant, resolutif, propre pour la Squinancie, pour la pleuresie pour la Colique, étant pris interieurement. La dose en est depuis demi scrupule jusques à quatre scrupules: ou l'applique aussi exterieurement pour resoudre les tumeurs, & pour guerir la galle.

Vertus.

Léchemẽt de Chien.

¶ Le léchement du Chien déterge & adoucit merveilleusement les vieux ulceres des jambes, & guérit souvent des playes où d'autres remedes avoient été inutiles.

Peau de Chien.

On prépare la peau du Chien, & l'on en fait des gands qui sont propres pour ramollir & adoucir la peau des mains, & pour en guérir la démangeaison.

Maladies du chien.

Rage & ses causes

Les Chiens sont les animaux que nous connoissons les plus sujets à la rage ou hydrophobie, on peut dire assez justement que cette maladie est une espece de fiévre chaude causée par un sang sec & brûlant ou trés-échauffé qui fait sublimer à la tête des sels volatils armoniacaux; ce qui a donné lieu à cette fiévre chaude, est ordinairement une abstinence de boire & de manger pendant plusieurs jours; elle peut venir aussi quelquefois de la mauvaise qualité des matieres corrompuës dont ces animaux se nourrissent assez souvent. M. Meud Medecin Anglois prétend que les Chiens ne sont plus sujets à la rage que les autres animaux, que parce qu'ils ne suënt jamais, & même dans les plus grandes chaleurs: mais on pourroit lui contester aisément ce fait] & lui prouver le contraire, car on voit assez souvent des Chiens qui après avoir long-tems couru, ont le poil mouillé & fumant par la sueur; quoiqu'il en soit le Chien enragé communique bien facilement son venin, & l'on en voit beaucoup d'effets tragiques, qui à la verité sont long-tems à se manifester; les remedes que j'ai reconnus les plus puissans quand une personne a été morduë d'un Chien enragé, sont

Remedes pour la rage.

un uſage frequent de la poudre de vipere, du ſel de vipere ou de corne de cerf, des herbes vulneraires en guiſe de thé, de la theriaque, de la poudre de *Palmarius* décrite dans ma Pharmacopée univerſelle; on ne doit point négliger de s'aller baigner dans la mer avant que neuf jours ſoient expirez depuis la morſure, mais en y allant & aprés les bains, il faut prendre les remedes aſſiduement pendant un mois.

Cauſe de l'hydrophobie.

Ces remedes les plus ſalutaires & une infinité d'autres dont on ſe ſert en pareille occaſion étant la plûpart Alkali, me donnent lieu de croire que le venin de la rage vient d'une eſpece d'acide acerbe ou ſtyptique, mais trés-échauffé & deſſeché qui s'eſt introduit & répandu lentement dans toute l'habitude du corps; cet acide s'attache d'abord aux endroits du corps les plus humides, comme à la bouche, à la gorge, à l'eſtomac, & y cauſe une ardeur, un deſſechement, & une irritation ſi grande que le malade tombe dans une alienation de raiſon, dans des convulſions, & dans une horreur & une apprehenſion terrible de tout ce qui eſt liquide, c'eſt ce qu'on appelle *hydrophobia*: ce nom eſt Grec & eſt compoſé de ὑδωρ *Aqua* & de φεύγω *fugio*: ſi la perſonne affectée de la rage a été mordue ou même ſeulement lechée à la bouche ou aux narines, elle demeure moins de jours à tomber dans les accés de ce mal, que ſi elle avoit été mordue ailleurs; elle prend en quelque maniere le naturel du Chien qui l'a mordue, car il ſemble qu'elle aboye & hurle; elle mord ce qu'elle peut attraper, elle devient furieuſe & elle ſe jette ſur ceux qui l'accompagnent, ſans même diſtinguer ni avoir égard pour ſes meilleurs amis.

Les ſaignées, & particulierement celles du front, de la gorge, des pieds me paroiſſent fort neceſſaires dans ces occaſions, pour ralentir & abattre les furies du malade: pour ce qui eſt des bains dans l'eau de la mer qu'on fait ordinairement dans le commencement de ce mal, peu de temps après la morſure, & pour leſquels la plûpart des gens ſont ſi fort prévenus, il me ſemble qu'il y a de la temerité à les négliger, puiſque par l'experience on voit peu de ces malades qui après avoir fait ce remede dans le tems qui a été dit, tombent dans les paroxiſmes de la rage, au moins n'en aye-je point vû: ces bains peuvent agir en manieres differentes, la premiere par l'effroy & l'horreur que le malade a de ſe voir mettre rudement dans un liquide pour lequel il a déja une averſion outrée, ce qui produit en lui une grande revolution dans les humeurs, une attenuation & une tranſpiration.

La ſeconde, par la compreſſion que la peſanteur de l'eau de la mer fait ſur tout ſon corps, car on prend ſoin de le plonger dans ce bain, lorſque les plus groſſes vagues de la marée aprochent, & qu'elles ſont en état de paſſer ſur le malade pluſieurs fois: cette compreſſion fixe peut être le reſte de la partie volatile & la plus active de l'humeur qui cauſe la rage, & empêche par conſequent les mouvemens impetueux & les autres dérangemens qu'elle eut pû cauſer dans l'habitude du corps. Le bain dans l'eau de la mer ſera par ces raiſons préferable à celui de l'eau de la riviere, parce que ce premier eſt plus peſant & fait une plus grande compreſſion & fixation.

Quoiqu'il en ſoit ce raiſonnement eſt en partie confirmé par une experience, car on a plongé à force dans une cuve remplie d'eau ſalée tiéde un homme pendant qu'il étoit dans le paroxyſme de la rage, après l'avoir mis hors d'état de nuire & de mordre en lui envelopant la tête, & lui liant les bras, on s'aperçût que ce bain avoit diminué ſa fureur, & il y a de l'apparence que ſi l'on eut réïteré ce remede encore pluſieurs fois, le malade en auroit été ſoulagé, & peut être guéri; mais il eſt difficile de perſuader à des gens qui travaillent à cette manœuvre de réïterer l'operation, à cauſe de la crainte qu'on a d'être mordu malgré les précautions qu'on y peut apporter.

Les Chiens ſont encore ſujets à d'autres maladies, & particulierement les Bichons,

qui à cauſe de la quantité & de l'épaiſſeur du poil dont ils ſont naturellement revêtus, font peu de tranſpiration, ils ſont attaquez de vers, de coliques, de vomiſſemens, de la pierre; j'ai vû tirer par M. Meri à l'Academie, de la veſſie d'un petit chien bichon, une pierre groſſe comme un œuf de poule, qui l'avoit fait mourir, elle étoit de la même ſubſtance & dureté que celles qu'on retire de la veſſie de l'homme, de couleur griſe tirant ſur le blanc.

Canis à Græco κυὼν, *Chien.*

Cynocoprus à κυὼν, *Canis &* κόπρος, *Stercus*; comme qui diroit excrement de Chien. Etimologie.

CANIS MARRON.

Canis Marron, en François *Chien Marron*, eſt un animal à quatre pieds, de grandeur mediocre qui tient du chien, du loup & du renard; ſon muſeau eſt menu, ſe terminant un peu en pointe: ſes oreilles ſont courtes & pointuës, ſon corps eſt grêle, ſa queuë eſt longue, ſes jambes ſont hautes; il eſt couvert d'un poil gris & roux; il n'aboye point, mais ſon cri eſt ſemblable à celui d'un enfant. Cet animal naît en la Chine, à Siam: il eſt d'un naturel très-vorace; il mange de la chair des animaux; & quand la faim le preſſe bien fort, il entre dans les maiſons & ſe jette ſur les perſonnes. Nous n'apprenons point qu'il ait aucun uſage dans la medecine. Chien marron.

CANNABIS.

Cannabis, Matth. Brunf.
Cannabis ſativa, C. B. Raii Hiſt. Pit. Tournef.
Cannapus, Ger.
Cannabis mas & fœmina, J. B.
Cannabis ſativa mas & fœmina, Park.
En François, *Chanvre.*

Eſt une plante qui croît du moins à la hauteur d'un homme: ſa tige eſt droite, quarrée, unique, veluë, rude, creuſe en dedans, couverte d'une écorce filamenteuſe; ſa feüille eſt diſpoſée en main ouverte, diviſée en quatre ou cinq parties, dentelées, vertes-brunes, rudes au toucher, d'une odeur déſagreable.

On diſtingue cette plante en deux eſpeces; en mâle & en femelle, ou en feconde & en ſterile.

Le Chanvre mâle ou fecond eſt appellé *Cannabis major*, Trag. *Cannabis fœcunda*, Dod. Il ne porte point de fleurs, mais il produit beaucoup de petits fruits couverts d'une maniere de coëffe, & renfermant chacune une ſemence preſque ovale.

Le chanvre femelle eſt appellé *Cannabis ſterilis*, Dod. Cam. *Cannabis fœmina*, J. B. *Cannabis erratica*, C. B. Il eſt un peu moins haut que le precedent: il porte des fleurs à pluſieurs étamines un peu jaunes, qui naiſſent au milieu d'un calice compoſé de quelques feuilles diſpoſées en étoiles; ces fleurs ne laiſſent aucunes ſemences après elles. *Cannabis ſterilis fœmina.*

Les racines de chanvre ſont ſimples, ligneuſes, blanches, entourées de quelques fibres.

On cultive l'un & l'autre chanvre dans les champs aux lieux humides; leurs tiges ſervent à faire des toiles de chanvre.

Il y a auſſi un chanvre ſauvage femelle qui croit vers les marais; on l'appelle *Cannabis erratica, paludoſa, ſylveſtris*, Adv. Lob. Chanvre ſauvage. *Cannabis erratica, paludoſa, ſylveſtris.*

Les Chanvres contiennent beaucoup d'huile, peu de ſel. Ils ſont propres pour la brûlure, pour le bourdonnement d'oreille, pour tuer les vers: ſa ſemence eſt eſtimée propre à ralentir les ardeurs de Venus, étant priſe pluſieurs jours de ſuite; elle appaiſe auſſi la toux. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Vertus. Doſe.

Etimologie. *Cannalis*, vient du mot Grec καννάβι, qui signifie eau croupissante. On a donné ce nom au chanvre, à cause qu'il se plait dans les lieux où l'eau croupit.

CANNACORUS.

Flos cancri. *Cannorus latifolius vulgaris.* Pit. Tournefort.
Arundo Indica latifolia, C. B. J. B.
Harundo florida, Ger.
Calamacorus, Lob.
Arundo Indica florida, Lob.
Camacorus quorumdam.
Canna Indica, Gesn. hor. Clus. Hisp. *cui & flos Cancri nonnullis*, Camp.

En François, *Canne d'Inde*, ou *Balizier*.

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'environ quatre pieds, grosses comme le doigt, nouées d'espace en espace comme les autres roseaux : ses feuilles sont larges, amples, nerveuses, pointuës en leur extremité, de couleur verte-pâle, d'un goût herbeux mêlé d'un peu d'acrimonie. Sa fleur naît en sa sommité, ressemblant en quelque maniere à celle du Glaieul ; d'une belle couleur rouge. Cette fleur est un tuyau découpé profondement en six ou sept pieces inégales ; mais auparavant qu'elle soit bien ouverte, elle semble representer les pattes d'une Ecrevisse ; d'où vient qu'on l'a appellée *Flos cancri*. Aprés cette fleur il paroît un fruit membraneux à trois coins arondis, gros comme celui du *Ricinus*, divisé en trois loges qui renferment des semences spheriques de couleur obscure ou noirâtre. Sa racine est noueuse, entourée de grosses fibres. Cette plante ne croît qu'aux lieux chauds, le froid lui est fort contraire ; on croit que les feuilles où nous trouvons la gomme Elemi enveloppée, viennent de ce roseau.

Vertus. Sa racine est detersive & apperitive.

Etimologie. Cette plante est appellée *Camacorus*, à cause qu'elle est d'une nature moyenne entre la Canne & l'*Acorus*.

CANTHARIDES.

Mouches. Cantarides *Cantharides*, En François, *Mouches Cantarides*, sont des mouches de grosseur mediocre, oblongues, d'une très-belle couleur, verte, luisante, azurée, tirant sur le doré, d'une odeur fort puante. On les trouve autour de Paris & en plusieurs autres lieux, sur les feüilles du Fresne, du Peuplier, du Rosier, sur les blez, dans les prez. Elles naissent en vermisseaux, ayant en quelque façon la figure approchante de celle de la chenille. Quand on a amassé ces mouches, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre chaud, puis on les fait secher au Soleil.

Il y a beaucoup d'especes de Cantarides qui different par leur grandeur, par leur figure & par leur couleur. Nous en voyons en France de diverses grosseurs, mais il s'en trouve en Italie qui sont grosses comme des hanetons, & plus longues, finissant en pointe vers la queuë. Les plus grosses que j'ai vûës autour de Paris sont à peu prés égales aux petits Escarbots, appellez en Latin *Scarabei*. La figure de celles-là est oblongue, large, s'arondissant aux deux bouts, ayant la tête petite. Les couleurs des Cantarides different seulement en ce que les unes sont un peu plus azurées, les autres plus vertes, les autres plus brunes ou tirant sur le châtain.

Les grosses Cantarides ne sont point en usage en Medecine ; on se sert des petites qu'on vend chez les Droguistes ; elles sont grosses à peu prés comme les mouches guêpes, mais plus longues.

Choix. Il faut les choisir bien seches, nouvelles & bien entieres : quand elles sont vieilles, elles se reduisent d'elles-mêmes en une poudre trés-legere, grise-brune, & il ne leur

reste guére autre chose que leurs aîles qui n'ont presque pas d'action dans le vesicatoire. Ces mouches seches contiennent beaucoup de sel picquant, volatil & caustique, mêlé avec un peu d'huile, de phlegme & de terre.

Vertus. Elles sont penetrantes, corrosives, elles excitent des vessies sur la peau, & elles en font sortir beaucoup de serositez; elles soulagent les parties malades, & elles detournent la fluxion qui y tomberoit; elles sont la base des vesicatoires qu'on applique derriere les oreilles, à la nuque & entre les épaules, pour les maladies des yeux, des gencives, du nez, pour l'apoplexie, pour la paralisie; on en applique aussi aux jambes pour les rhumatismes, pour la goutte sciatique.

Cantaride poison, Remedes. On ne doit jamais se servir des Cantarides pour l'interieur, car c'est un poison qui s'attache particulierement à la vessie & qui y cause des ulceres mortels. Les remedes pour ceux qui en auroient malheureusement pris, seroient de boire beaucoup de lait, des émulsions, de l'huile d'amande douce, de se faire seringuer dans la vessie des injections faites avec une decoction de racines de guimauve, de nenuphar, de laictuë, de la nature de baleine & de l'huile de lin, de se mettre dans le demi bain d'eau tiede.

Pourquoi elles s'attachent plûtot à la vessie qu'aux autres viceres. Il faut necessairement que l'humeur *glutineuse qui tapisse* le membrane interieur de la vessie soit plus disposée à recevoir & à acrocher *les particules âcres & salines* de la Cantaride, que celle qui enduit les parois des autres visceres, puisqu'on a toûjours vû que cette mouche étant prise par la bouche, attaquoit particulierement la vessie, y causant des piccotemens, des irritations & enfin des ulceres, sans communiquer beaucoup son impression aux autres parties du corps: j'ai même remarqué que les vesicatoires étant laissez plusieurs jours sur la chair, & principalement ceux qu'on applique sur le dos & sur les jambes, excitoient quelquefois une âcreté d'urine très-considerable, laquelle on guerissoit en ôtant le vesicatoire; ce qui montre que les parties salines & volatiles de la Cantaride ayant été mises en mouvement par la chaleur *du corps, elles ont entré* par les pores & se sont plûtôt arrêtées dans la vessie qu'ailleurs, *par la raison que j'ai dite, de même que du duvet ou* de la poudre qui voltige dans une chambre *s'acrochera plûtôt à du glu s'il s'y* en rencontre à decouvert, qu'aux autres endroits, mais cette âcreté d'urine causée par les vesicatoires n'est pas d'une consequence approchante à celle d'avoir avalé des cantarides, car l'impression n'en étant que legere; on en guerit aisément en ôtant, comme j'ai dit, le vesicatoire, & en beuvant quelques emulsions.

Etimologie. *Cantharides à κάνθαρος, Scarabæus*, parce qu'on met les cantarides entre les especes d'escarbots.

CAPILLI HOMINIS.

Cheveux. *Capilli humani*, en François, *Cheveux de l'homme*, sont une espece de plante qui croît sur la tête de l'homme, & qui est nourrie par les fulginositez qui s'élevent du cerveau, il y en a de beaucoup de sortes qui different en longueurs, en grosseurs, en crespure, en frisure, en dureté, en molleſſe, en couleur: * les Anciens les ont distinguez par des noms differens qu'ils leur ont donnez; ils ont appellé ceux des hommes qui pendent longs contre les joüés, *Casaries à cadendo*, parce qu'on les coupe souvent ceux de derriere la tête qui tombent sur le cou, *juba* ou *crinos*: ceux des femmes *coma à κομᾶν*, verbe Grec qui signifie atifer & agencer soigneusement: ceux qui regnent vers les tempes & les oreilles *cincinni*, c'est-à-dire cheveux bouclez ou frisez, ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Etimologie. *Casaries. Juba. crines. Cincinni.*

Vertus. Ils sont propres pour les vapeurs hysteriques, si l'on les brûle & qu'on les fasse sentir.

Le sel volatil qu'on en tire par la Chymie en la maniere ordinaire, est propre pour

l'épilepsie, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau.

Capillus, quasi capitis pilus, poil de la tête.

* *Jaba à jubeo*, je commande ; on compare ici les cheveux de derriere la tête de l'homme aux crins de dessus le cou du cheval, qui étant saisi avec les mains, l'animal est en état d'être dompté & d'obéir.

CAPILLI VENERIS.

Voy Pl. III. pag. 13.

Capilli veneris, En François, *Cheveux de Venus*, c'est ce que l'on peut mettre au rang des Capilaires, dont on trouvera les differentes especes expliquées dans l'article *Adiantium*, pag. 13.

CAPITO.

Testu.

Capito anadromus, Gesn. Kentmanni, en François, *Testu*, est un poisson de mer & de riviere ; il a la tête grosse, les yeux grands, beaux, blancs, les narines grosses, le corps long, couvert de petites écailles argentines, mêlées d'un peu de bleu, il pese environ deux livres quand il est en sa parfaite grandeur, il vit de petits poissons & d'insectes, il est fort bon à manger.

Vertus.

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

Etimologie.

Capito à capite, parce que ce poisson a la tête grosse.

CAPIVARD.

¶ *Capivard*, En François, *Cochon d'eau*, est un animal à quatre pieds, amphibie, qui a le corps d'un cochon & la tête d'un liévre, sans queuë, il se tient presque toûjours sur son derriere comme un singe ; il naît au Bresil : il habite tout le jour dans la mer, mais il vient à terre la nuit où il ravage les jardins & déracine les arbres ; il est bon à manger.

Etimologie.

Capivard est un nom Portugais.

CAPO.

Capus. Chapon.

Capo, sive capus, en François, *Chapon*, est un coq châtré & engraissé : cet oiseau est assez connu dans les cuisines : il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Il est propre pour la phtisie, pour restaurer & reparer les forces abatuës étant pris en boüillon.

CAPPARIS.

Capparis spinosa, J. B.
Capparis spinosa fructus minore folio rotundo, C. B. Pit. Tournef.

Capparis retuso folio, Lob. Icon.

Caprier.

En François, *Caprier.*

Est un petit arbrisseau garni d'épines crochuës, ses rameaux sont un peu courbez, ses feuilles sont rondes, d'un goût un peu amer, il pousse des rejettons ou petits pieds particuliers, portant en leurs sommitez des petites têtes ou des boutons verds, lesquels on cueille quand ils sont dans leurs grosseur parfaite, pour les confire & pour les garder, ce sont les capres dont on se sert dans les ragouts : si on laisse ces petits boutons sur la plante seulement quelques heures plus qu'il ne faut, ils ne seront plus en état d'être confits, car ils s'épanouiront en des fleurs blanches à quatre feuilles disposées en rose, soutenuës par un calice aussi à quatre feuilles : du milieu de cette fleur s'éleve un pistile terminé en bouton ; lorsque la fleur est passée, ce bouton devient un fruit charnu, de figure approchante de celle d'une poire, il renferme dans sa chair

Ecorce de

plusieurs semences menuës, logées chacune dans sa petite niche ; ses racines sont lon-

gues & groſſes, on en ſepare l'écorce & on la fait ſecher, elle doit être épaiſſe, dure, blanchâtre, difficile à rompre, d'un goût acerbe : On cultive le capriet en Provence, principalement vers Toulon. la racine du Caprier.

Il y a une autre eſpece de Caprier qui differe de celui qui vient d'être décrit, en ce qu'il n'eſt point épineux, & que ſon fruit eſt plus gros ; il eſt appellé par C. Bauhin, *Capparis non ſpinoſa fructu majore* ; ce Caprier croît en Arabie à la hauteur d'un arbre, & il retient ſes feuilles en hyver. *Capparis non ſpinoſa.*

Les Capres & l'écorce du Caprier ſont employées en Medecine, elles contiennent beaucoup de ſel volatil.

Les Capres excitent l'appetit, elles fortifient l'eſtomac, elles ſont aperitives, on les employe particulierement pour les maladies de la rate. Vertus.

L'écorce de la racine du Caprier eſt fort aperitive, propre pour lever les obſtructions de la rate & des autres viſceres, pour diſſiper la melancolie, pour reſiſter au venin. *Capparis à capite*, parce que les boutons des fleurs qui naiſſent ſur cette plante ont des figures de petites têtes. Etimologie.

CAPREUS, CAPREA, CAPREOLUS.

Capreus, eſt une eſpece de bouc ou de chevre ſauvage, appellé en François *Chevreuil*, ſa femelle eſt nommée en Latin *Caprea*, en François, *Chevrelle*, ou *Chevrette*, & ſon petit, *Capreolus*, & en François, *petit Chevreuil ſauvage*. Chevreuil ſauvage. *Capreus* *Capreolus.* Chevrelle. Chevrette.

Le Chevreuil ſauvage tient beaucoup du Cerf, mais il n'eſt pas plus grand qu'une chevre ordinaire, ſes cornes ſont rameuſes, ſa vûë eſt fort fine, car il voit la nuit comme le jour ; il eſt craintif & fort agile ; il court d'une grande vîteſſe ; il habite les bois, les montagnes, vers les Alpes, en Suiſſe & en pluſieurs autres lieux ; ſa chair eſt bonne à manger, elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Elle eſt propre pour les cours de ventre. Vertus.

Son fiel eſt bon pour emporter les taches du viſage, pour diſſiper les nuages des yeux & les brouïſſemens des oreilles, pour le mal des dents.

Ses cornes ſont propres pour arrêter les cours de ventre, pour l'épilepſie.

CAPRICALCA.

Capricalca, Jonſton. En François, *Oye nonette* ou *Cravant*, eſt une eſpece d'oye ſauvage, ou un oiſeau un peu plus gros qu'un corbeau, de couleur noire ou plombée, mais traverſée par des lignes larges, obſcures, en façon de bandelettes, ſur le cou, ſur la poitrine & ſur le ventre ; ſa queuë eſt fort courte & noire, il fait du bruit en volant, il habite les marais ; il eſt excellent à manger. Oye nonette, Cravant

Sa graiſſe eſt émolliente & fort reſolutive. Vertus.

CAPRIFICUS.

Caprificus, Ang. Cord. | *Ficus ſylveſtris Dioſcoridis*, C. B. Raii
Caprificus, Plinii. J. B. Ger. Park. | Hiſt. Pit. Tournef.

En François, *Figuier ſauvage.*

Eſt un figuier ſauvage qui porte des figues ſemblables à celles du ſicomore & qui ne meuriſſent point ; elles ſont remplies d'un ſuc laiteux, les autres parties de l'arbre ſont ſemblables à celles des autres figuiers.

Elles ſont propres pour amollir, pour humecter, pour reſoudre les tumeurs, pour déterger & conſolider les playes. Vertus.

Ce figuier eſt appellé *Caprificus*, comme qui diroit figuier de chevre, parce que les chevres en brouttent les feuilles & les fruits. Etimologie.

CAPRIFOLIUM.

Caprifolium,
Matrisylva,
Periclymenum,
Volucrum majus,
Lilium inter spinas,
En François, *Chevre-feuille*.

Est un arbrisseau qui jette beaucoup de branches ou de rejettons longs, sarmenteux; qui s'étendent d'un côté & d'autre, s'attachant & se liant aux arbres voisins; il y en a de deux especes principales.

Premiere espece.

La premiere est appellée.

Caprifolium germanicum, Dod. Pit. Tournef.
Periclymenum perfoliatum, J. B.
Periclymenum non perfoliatum germanicum, C. B.

Ses feüilles sont attachées aux nœuds des rameaux, opposées deux à deux de distance en distance, oblongues, pointuës, médiocrement larges, molles, vertes en dessus & un peu blanchâtres en dessous; ses fleurs sont ordinairement six sur un même pedicule attachées à leurs calices, disposées en rayons aux sommitez de ses branches; belles, blanches, agréables à la vuë & d'une odeur suave; chacune d'elles est à une seule feuille formée en tuyau évasé par le haut, elles sont suivies par des bayes grosses comme des raisins, molles, qui rougissent en meurissant, & qui renferment des semences aplaties, presque ovales, assez dures, cette baye est désagréable au goût; sa racine est longue, rempante, ligneuse.

Seconde espece.

La seconde espece est appellée.

Caprifolium Italicum, Dod. Pit. Tournef.
Periclymenum perfoliatum, C. B. J. B.
Periclymenum vulgare alterum, Clus. Hist.
Vinciboscum vulgo, Cæs.

Elle differe en ce que ses feüilles sont plus rondes, opposées, & s'unissent souvent en sorte qu'elles semblent n'être qu'une: elles sont percées par leur tige ou branche, de couleur verte pâle, creuses, d'un goût tirant sur l'amer; ses fleurs sont pareilles à celles de la premiere espece; mais de couleur purpurine pâle.

L'un & l'autre Chevre-feuille croissent dans les jardins proche des autres arbrisseaux, ils contiennent beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Vertus.

Ils sont aperitifs, détersifs, vulneraires, dessicatifs, propres pour la toux, pour les maladies de la rate étant pris interieurement, on s'en sert aussi exterieurement pour les vieux ulceres & pour emporter les tâches du visage.

Etimologie.

Cette plante est appellée *Caprifolium* ou *Chevre-feuille*, comme qui diroit feuille de Chevre, parce que les Chevres mangent ses feüilles & ses rejettons.

Periclymenum à περὶ circum & κλὼ volvo, parce que ses branches envelopent & embrassent les arbrisseaux voisins.

CAPRIMULGUS.

Tete-Chevre.

Caprimulgus, Aldrovandi, Jonst. En François, *Tete-Chevre*, est un oiseau nocturne un peu plus gros qu'un merle & plus petit qu'un coucou; sa tête est longue en son sommet & comprimée: ses yeux sont grands & noirs, son bec n'est guére plus grand que celui d'un moineau, un peu crochu ou recourbé en dessous, orné de quelques petites plumes menuës comme de poils, vers les narines & dessous le menton; son corps est fait comme celui du coucou, ses jambes & ses pieds sont fort petits

petits, menus, courts ; son cry est si effroyable qu'il donne de la peur à ceux qui l'entendent, il habite les lieux montagneux, principalement en Candie, au voisinage de la mer ; il s'approche autant qu'il peut des étables des chevres, parce qu'étant fort friant de leur lait, il tâche la nuit de s'y introduire & d'attraper leurs mammelles pour les teter, son succement est trés-pernicieux à ces mammelles, car il les pique & les blesse si fort qu'elles en sont entierement gâtées.

Son fiel est déterſif & propre pour consumer les cataractes des yeux. Vertus.

Camprimulgus est un mot composé de *caper*, *chevre*, & de *mulgeo*, *je tire du lait*, comme qui diroit, *oiſeau qui tire du lait de la chevre.* Etimologie.

CAPSICUM.

Capsicum siliquis longis propendentibus, Pit. Tournef.

Capsicum Aduarii sive caninum, Zin.

Zigniber. Avicennæ, *calecuticum piper*, *sive piper Indicum longioribus siliquis*, Lob. Icon.

Piper Indicum vulgatissimum, C. B.

Siliquastrum, Trag.

Cardamomum Arabicum, Gesn. Hort.

En François,

Poivre d'Inde, *Poivre de Guinée*. | *Poivre du Bresil*, *Corail de jardin*, | *Piments.*

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, anguleuse, dure, velue, rameuse, portant des feuilles longues & pointues comme celles de la persicaire, mais plus larges, assez charnues, de couleur verte-brune, attachées par des queues. Sa fleur est une rosette à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenue par un pedicule trés rouge : il lui succede, aprés qu'elle est tombée, un fruit qui est une capsule longue & grosse comme le pouce, droite, formée par une peau un peu charnue, unie, luisante, polie, verte au commencement, puis jaune ; & enfin quand elle est meure, rouge ou purpurine. Cette capsule est divisée interieurement en deux ou trois loges qui renferment beaucoup de semences plates, faites le plus souvent comme un petit rein, de couleur jaunâtre, tirant sur le rouge. Sa racine n'est pas plus grosse que sa tige, courte, mais jettant de ses côtez un grand nombre de fibres. Toutes les parties de cette plante ont beaucoup d'acreté, mais particulierement son fruit, car il brûle la bouche quand on en met dedans. On la cultive aux païs chauds, comme en Espagne, en Portugal, au Languedoc, en Provence: la belle couleur de ses capsules l'a fait appeller par quelques-uns *Corail de jardin*. Corail de jardin.

Il y a plusieurs autres especes de Poivre de Guinée, qui different par la figure de leurs capsules ; car les unes sont plus menues & recourbées vers le bout comme des petites cornes, ou en faucilles : on appelle cette espece *capsicum siliquis recurvis*, Dod. *Capsicum siliquis recurvis.*

Les autres sont plus courtes, plus grosses, & presque arondies ou de figure ovale. On appelle cette espece *Capsicum siliqua latiore & rotundiore*, J. B. *Capsicum siliqua latiore & rotundiore.*

Le Poivre d'Inde le plus commun, le plus en usage & le moins âcre, est celui que j'ai décrit ; on ne se sert que de ses capsules ; elles doivent être choisies longues & grosses comme le pouce, droites, entieres, nouvelles, hautes en couleur : elles contiennent beaucoup de sel âcre & de l'huile : on nous les aporte du Languedoc où l'on en cultive beaucoup. Les Vinaigriers en mettent dans leur vinaigre pour le rendre fort.

Les Indiens mangent ce Poivre tout crud, parce qu'ils s'y sont accoûtumez dés leur jeunesse ; mais on ne peut pas faire de même en Europe sans s'écorcher la bouche & la gorge, & les mettre tout en feu.

Poivre d'Inde confit. On confit ces gousses au sucre, & par là on les rend en état d'être mangées : on en porte sur mer pour s'en servir dans les voyages.

Vertus. Il dissipe les vents, il réveille les esprits, il rarefie la pituite trop visqueuse, il excite la digestion & la transpiration.

Les autres especes de Poivre de Guinée ne sont en usage que chez les Indiens qui en mêlent dans leurs ragoûts. On ne s'en sert point en France à cause de leur trop grande acrimonie.

Etimologie. *Capsicum à Capsa*, boëte ou étui, parce que les semences de cette plante sont encloses dans une maniere d'étui : ou bien, parce que ce Poivre est piquant ou mordant.

Capsicum à κάπτω mordeo.

CARAMBOLAS.

Carambolas. Garz. Frag. Acostæ. | *Carabelli*,
Camarix. | *Chamaroch*,
Bolunbac.

Est un fruit des Indes gros comme un œuf de poule, un peu long, jaunâtre, comme divisé en quatre parties, ayant des rayes & des interstices qui l'embellissent. Il contient au milieu certaines semences tendres, d'un goût aigre & agreable. Ce fruit croît à un arbre grand comme un Cognassier, ayant les feuilles semblables à celles du Pommier, un peu plus longues, de couleur verte-claire, un peu ameres. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles, de couleur blanche tirant sur le rouge, sans odeur, mais trés belles à voir, d'un goût aigrelet comme l'Oseille.

Vertus. Les Indiens de Goa se servent beaucoup de ce fruit en Medecine & dans les alimens, on l'ordonne pour les fiévres bilieuses, pour la dysenterie : on le confit au sucre, & on le donne au lieu de sirop aceteux : il est trés agreable au goût, il excite l'apetit, il réjoüit le cœur : les Canarins le font entrer dans leurs collyres pour les rayes & les nuages qui ternissent la vûë ; les Sages-femmes le mêlent avec du betele, & le font prendre aux femmes qui viennent d'accoucher, pour faire sortir plus promptement l'arriere-faix : on l'employe aussi dans les gargarismes.

Gu. Pison donne une description de l'arbre qui porte ce fruit, un peu differente de celle de Garzias & d'Acosta : car il dit que ses feuilles sont semblables à celles du Prunier, blanchissantes en dessous comme les feuilles du Peuplier : que ses fleurs sont faites comme celles du Genest, de couleur pâle rougeâtre ; que son fruit est divisé en quatre parties par des interstices comme en la Couronne Imperiale de Clusius, lesquelles contiennent ses semences ; qu'avant que ce fruit soit en maturité il est acide & astringent ; mais qu'étant meur, il est vineux.

CARANDAS.

Carandas, Garziæ. | *Auzuba*, Oviendo.
Caranda, Frag.

Est un arbre ou arbrisseau des Indes dont les feuilles sont pareilles à celles de l'Arbousier : il porte un grand nombre de fleurs qui ont l'odeur du Chevrefeuille. Son fruit est semblable à une petite pomme, verd au commencement, empreint d'un suc visqueux & laiteux ; mais en mûrissant il devient noirâtre & d'un goût de raisins fort agreable : quelques-uns en tirent par expression un suc vineux : on confit ce fruit meur avec du sel & du vinaigre pour le garder. Cet arbre croît en Bengalate.

Vertus. Son fruit excite l'appetit.

Gu. Pison dit que les feuilles de cet arbre sont semblables à celles de l'arbre qui porte les Tamarinds.

CARANNA.

Caranna, sive Caragna, en François, *Gomme de Caragne*, ou *Caregne*, est une gomme resineuse, grise, molasse, de bonne odeur, un peu aromatique, laquelle découle du tronc d'un arbre ressemblant au Palmier, qui croît en la nouvelle Espagne. Cette gomme nous est apportée en masses, enveloppées de feuilles de roseaux. *Caragna.* Caragne.

On doit la choisir nette, de bonne odeur : elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & de sel volatil. Choix.

Elle resout puissamment en rarefiant les matieres visqueuses, elle fortifie les nerfs, elle appaise les douleurs des jointures, qui sont causées par des humeurs visqueuses ; elle déterge, elle consolide les playes ; elle est bonne pour le mal des dents & des yeux, étant appliquée sur la temple. Vertus.

CARBO.

Carbo, en François, *charbon*, est du bois brûlé, étouffé & rendu par l'action du feu leger, trés-poreux & trés-noir, on le fait dans une grande fosse proche de quelque forest, ou en un autre lieu à la campagne ; on remplit cette fosse de branches d'arbres coupées par morceaux, & arrangées en pyramide, on la couvre de pierres & de terre qui font ensemble une espece de dome, n'y laissant qu'une petite ouverture en bas par où l'on met le feu au bois, on la bouche quand le bois est allumé ; il s'éleve de cette espece de fourneau, une grosse fumée laquelle passe par les pores du dome, & se répand en l'air, il en refléchit aussi une partie sur le charbon ; on laisse la matiere en cet état pendant plusieurs jours, & l'on connoit que le charbon est cuit & achevé, quand on ne voit plus sortir aucune fumée, on prend bien garde alors qu'il n'y passe de l'air, car il se reduiroit en cendres ; on bouche toutes les ouvertures qui pourroient s'être faites au dome, afin que le feu s'éteigne entierement, puis on laisse refroidir ce charbon.

Les fumées qui sont sorties du bois provenoient d'un mélange confus de phlegme, de sel essentiel & d'huile, qui avoit été poussé par le feu, mais comme ces substances manquoient d'air pour être en liberté de s'étendre & de se dissiper entierement, la pertie la plus grossiere & la plus épaisse de l'huile s'est precipitée & a répandu une fuliginosité noire par tout le charbon : c'est cette substance onctueuse & rarefiée qui fait que le charbon prend feu aisément, & qui lui donne quand il brûle une couleur tirant sur le violet, & une odeur de soulfre, c'est elle aussi qui provoque par sa vapeur, le mal de tête, les étourdissemens & plusieurs autres incommoditez qui arrivent à plusieurs personnes qui se sont trop approchées du charbon nouvellement allumé, principalement quand c'est dans une petite chambre, ou dans quelque lieu clos ; le remede ou correctif qu'on peut faire pour éviter ces accidens est de mettre un morceau de fer immediatement sur le charbon, car alors une bonne partie du soulfre du charbon s'attachera au fer & s'y fixera. Correctum du charbon.

Le charbon doit être choisi en morceaux de grosseur mediocre, longs, ronds, ayant peu de crevasses, sonnant, se cassant & s'éclatant aisément, sans poussiere, leger, d'un beau noir, luisant, brûlant aisement & jettant une flame en partie bleuâtre, en partie blanche ; cette flame vient de la partie fuligineuse qui est un soufre ; le gros charbon pette davantage & fait plus d'éclats étant alumé, aussi se consume-t'il plus vîte que l'autre. Choix.

Une preuve que le charbon contient beaucoup de soufre exalté, est qu'il brûle fortement en détonnant avec le salpétre, comme on le peut voir dans l'operation du nitre fixé par les charbons & en la poudre à canon.

Le charbon dont on se sert pour la poudre à canon, est celui qui a été fait avec Charbon.

pour la poudre à canon.

des bois de saule, de coudrier, de Ramnus, parce que on prétend qu'il est plus leger & plus inflammable que le commun.

Le charbon cause des obstructions & des pâles couleurs à quelques filles & femmes qui prennent plaisir à en manger.

On fait en Chymie du charbon quand on met en distillation par la cornue quelque bois que ce soit, car ce qui reste dans ce vaisseau aprés que les substances liquides ont été entierement distilées, a été noirci par une fuliginosité qui est tombée dessus, & il s'en est fait un veritable charbon qui prend feu & se reduit en cendres comme le charbon commun.

Le miel distilé laisse un charbon noir qui paroit trés rarefié quoique pesant, il ne se reduit point tout-à-fait en cendres, quelque dégré de calcination qu'on lui donne; voyez ce que j'en ay dit dans mon cours de Chymie.

CARCAPULI.

Carcapuli.

Carcapuli, sive Garcapuli, Acostæ, est un trés-grand arbre de l'Amerique, lequel porte un fruit semblable à une orange dont la peau est fort mince, unie & luisante, de couleur dorée quand il est meur. Ce fruit est tout rempli de petits grumeaux joints ensemble, & qu'on ne peut separer les uns des autres, d'un goût âcre, mais agreable, à cause d'une certaine astriction qui l'accompagne: les Indiens l'employent dans leurs sauces.

Vertus.

Il est propre pour arrêter le flux de ventre, pour exciter l'appetit, pour hâter l'accouchement & la sortie de l'arriere-faix, pour augmenter le lait aux nourrices.

On en pulverise aprés l'avoir fait secher, & l'on en souffle de la poudre dans les yeux pour éclaircir la vûë.

CARCHARIAS.

Carcharias, Plinii.
Canis marinus, Aristot. Jonston.
Galeus Canis, Oppiani.

En François, *Requiem*, *Requin*, *grand Chien de mer*, *Poisson à deux cens dents*.
En Espagnol, *Phiburon*. En Hollandois, Haye.

Est une espece de chien de mer ou un poisson de l'Amerique, qui croît à une telle grandeur, qu'on en a vû peser jusques à quatre mille livres; il est long & épais, couvert d'une peau rude, sa tête est fort grande & approchante en figure de celle du chien; sa gueule est longue, ample, garnie d'un grand nombre de dents triangulaires, grandes quelquefois de plus d'un pouce, larges, plates, dures, aiguës, crenelées, fort trenchantes, disposées en trois rangs à chaque machoire; ses yeux sont grands, ronds; son corps est cartilagineux, sa queuë est longue d'environ un pied & demi, fourchuë; ses nageoires sont grandes, il nage en pleine mer; mais il entre quelquefois dans les emboûchures des rivieres en poursuivant sa proye; il vit de poissons & de chair; il est fort friant de celle de l'homme. Il est hardi, furieux, cruel, il se jette sur toutes sortes d'animaux, mais particulierement sur le hommes; & s'il ne peut pas les avoir tout entiers, il en emporte du moins une cuisse ou un bras qu'il coupe en un instant avec ses dents. Il suit les canots ou petits bâteaux des Indiens pour les attraper; & quand il ne peut y parvenir, il mord les rames de rage. Il est fort glouton, avalant tout sans mâcher, même jusques à des morceaux de bois, pourvû qu'ils soient gras. Il s'avance quelquefois sur le rivage, afin de s'élancer sur les hommes, on lui tend des pieges pour l'attraper & le tuer. On trouve souvent dans son estomac des bras, des cuisses avec les jambes & les pieds, ou des moitiés d'hommes à demis digerez.

Jonſtonius rapporte qu'on avoit trouvé dans un de ces chiens de mer un homme entier tout armé. Il y en a de pluſieurs grandeurs. On mange de ſa chair, mais elle n'eſt guere bonne : ſa peau eſt d'un grand uſage chez pluſieurs Artiſans. Sa tête contient deux ou trois onces de cervelle très - blanche, ſes dents ſervent dans les hochets des enfans pour exciter leurs dents à percer. On tire de ſon foye de l'huile à brûler. Chair. Peau. Cervelle. Dents. Foye. Huile.

Sa cervelle étant ſechée & miſe en poudre, eſt fort aperitive & propre pour la gravelle, on l'eſtime bonne pour exciter l'accouchement. La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſques à une dragme dans du vin blanc Ses dents étant réduites en poudre ſubtile ſur le porphyre, ſont aperitives, alkalines, propres pour la pierre, pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies. La doſe eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules, ou même une dragme. Vertus. Doſe.

Il y a bien de l'apparence que les dents qu'on nous apporte de Malte ſous le nom de langue de ſerpent, ſont des dents de chien de mer & d'autres grands poiſſons, qui ont été petrifiées dans la terre par le long ſéjour qu'elles y ont fait. Langue de ſerpent de Malte.

On appelle le Carcharias *Requiem*, parce qu'en tuant & devorant les hommes, il donne occaſion de chanter pour eux le *Requiem*. Etimologie.

CARDAMINDUM.

Cardamindum minus & vulgare, Pit. Tournefort.
Flos ſanguineus, Monardi ; Ludg.
Naſturtium Indicum folio peltato ſcandens, J. B.
Naſturtium Indicum majus, C. B.
Naſturtium peregrinum, quod Peruvianum, Lugd.
En François, *Petite Capucine*.

Eſt une plante qui nous a été apportée de l'Ametique, & qui eſt preſentement commune dans les jardins ; ſa tige eſt longue, déliée, ronde, rameuſe, foible, s'entortillant autour des plantes voiſines ou des bâtons qu'on plante proche d'elle ; ſes feüilles ſont ordinairement rondes, & quelquefois anguleuſes, vertes, unies en deſſus, un peu veluës en deſſous ; il s'éleve d'entr'elles des pedicules rougeâtres qui ſoûtiennent des fleurs, belles, agreables à la vûë, & très-odorantes, compoſées chacune de cinq feuilles jaunes, marquées de quelques taches rouges ou de couleur de ſang : leur calice eſt d'une ſeule piece découpée en cinq parties, & terminée en bas par une longue queuë qui a la figure d'un capuchon, d'un goût ſemblable à celui du creſſon des jardins. Après que la fleur eſt paſſée, il paroît un fruit compoſé de trois capſules qui renferment chacune une ſemence preſque ronde. Cette plante contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt déterſive, aperitive, propre pour exciter l'urine, pour le ſcorbut, pour la pierre. Vertus.

On confit ſa fleur dans du vinaigre pour la manger en ſalade.

Cardamindum, *quaſi*, *Cardamum Indicum*, comme qui diroit *Creſſon d'Inde*. Capucine confite.

Monard dans ſon Hiſtoire des Drogues, parle d'un certain Naſitord ou Creſſon qu'il a apporté du Perou, la plante eſt petite, portant des feuilles rondes, un peu plus grandes que celles de la petite lentille, d'un goût de Creſſon. Il dit que le ſuc de cette herbe inſtillé dans les playes fraîches, & l'herbe pilée appliquée deſſus, les guerit en les cicatriſant, auſſi-bien que feroit l'herbe à la Reine. Etimologie. *Naſturtium Peruvianum. Monardi. Naſturtium Indicum minus.*

Gu. Bauhin appelle cette plante *Naſturtium Indicum minus*.

CARDAMINE.

Cardamine pratenſis magna flore, Pit. Tournefort.
Naſturtium pratenſe magno flore. C. B.
Iberis Fuchſii, ſive Naſturtium pratenſe ſylveſtre, J. B.
Flos oculi, Brunf. Dod.
Lepidium minus, Cord. in Dioſcor.

Cresſondes prez. En François, *Cardamine*, ou *Creſſon des prez*, ou *Paſſerage ſauvage*.

Paſſerage ſauvage. Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles oblongues, arondies, attachées à des queues longues, il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur de prés d'un pied, revêtue de feuilles decoupées comme celle de la Roquette, & portant en ſa ſommité des fleurs blanches ou un peu purpurines, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix. Aprés que ces fleurs ſont paſſées, il paroît des petites ſiliques diviſées chacune en deux loges, renfermant des ſemences très-menues, preſque rondes; ſa racine eſt menue & fibreuſe: elle croit dans les prés & autres lieux humides.

Vertus Etimologie. Elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel.

Elle eſt aperitive, propre pour la pierre, pour le ſcorbut.

Cardamine vient de *Cardamum*, qui ſignifie *Creſſon*.

CARDAMOMUM.

Cardamome. *Cardamomum*, en François, *Cardamome*, eſt une ſemence qui nous vient des Indes. Il y en a de trois eſpeces; La premiere eſt appellée

Cardamomum majus, *Granum paradiſi*, | *Malaguetta*, *Milleguetta*

En François, *Maniguette*, ou *Graine de Paradis*.

Graine de Paradis. V. Pl. III. fig. 14. Eſt une graine environ groſſe comme celle de la violette, triangulaire, de couleur rougeâtre, tirant ſur le purpurin, d'un goût acre & piquant comme celui du poivre: elle naît dans une gouſſe qui a la figure & la groſſeur d'une figue, d'un aſſez beau rouge; la plante qui porte ce fruit a été aſſez inconnue juſques à preſent. Pomet en a pourtant donné une figure qui paroît être d'un arbriſſeau dont les feuilles ſont oblongues, pointues, vertes; mais il n'en donne aucune *Hiſtoire*.

Etimologie. Cette graine étant à bon marché, *les Sophiſtiqueurs* en mêlent parmi le poivre pour y gagner d'avantage; *on l'appelle Malaguetta*, à cauſe d'une Ville d'Afrique nommé *Melega*, d'où elle étoit autrefois apportée en France; mais il nous en vient à preſent de differens endroits, il faut la choiſir recente, bien nourrie, haute en couleur, acre & piquante au gout.

Cardamomum medium. La ſeconde ou moyenne eſt appellée en Latin *Cardamomum Medium*; c'eſt une ſemence anguleuſe, rougeâtre, acre, contenue dans une gouſſe longue comme le petit doigt d'un enfant, formée en triangle, beaucoup plus petite que celle du Malaguetta, mais d'une couleur approchante. Pomet dit qu'on lui a aſſuré que la plante qui porte cette gouſſe eſt rampante, que ſes feuilles ſont diſpoſées trois à trois comme le treſle, finiſſant en pointe, & fort dentelée, naiſſant en divers endroits des grandes Indes.

Cette ſeconde eſpece de Cardamome nous eſt rarement apportée en France, parce qu'on ne la met guere en uſage.

Cardamomum minus. La troiſieme ou petite Cardamome eſt appellée *Cardamomum minus*, ou ſimplement *Cardamomum* par excellence, parce qu'elle eſt meilleure & la plus uſitée des trois. Elle nous eſt apportée en petites gouſſes triangulaires de couleur cendrée tirant ſur le blanc, ayant à peu prés la figure de celles du Been, mais beaucoup plus petites & rayées, attachées à des petites queues de même couleur; elles ſont remplies de ſemences plus menuës que la manuguette, preſque quarrées, arrangées & entaſſées les unes ſur les autres, mais ſeparées par des Pellicules ou membranes trés-deliés, de couleur purpurine, d'un goût âcre, mordicant & aromatique.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0202-8 DFG

Il faut choisir les gousses du petit Cardamome les plus recentes, les plus pesantes & les plus remplies; on ne sçait point encore sur quelle plante elles naissent; il ne faut point les ouvrir jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir, parce que leurs grains se conservent mieux étant enfermez que quand on les a développez; mais lorsqu'on voudra les mêler dans quelque composition, il faut auparavant les separer d'avec leurs gousses & choisir les grains les plus compactes, les mieux nourris, les plus hauts en couleur, les plus aromatiques. Choix.

Tous les Cardamomes contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée.

Ils sont propres & particulierement le petit, pour attenuer & rarefier les humeurs grossieres, pour chasser les vents, pour fortifier le cerveau & l'estomac, pour aider à la digestion, pour exciter la semence, pour provoquer l'urine & les mois aux femmes, pour resister à la malignité des humeurs; on en mâche pour exciter à cracher. Vertus.

Cardamomum, *quasi nasturtium suave*, parce que le Cardamome a une odeur approchante de celle du cresson, lequel est nommé en Grec. κάρδαμον Etimologie.

CARDIACA.

Cardiaca, J. B. Dod. Lob. Icon. P. T.
Cardiaca, *vel Lycopus*, Fuch.
Marrubium mas, Brunf.
Lycopsis branca lupina, Ang.
Marrubium Cardiaca dictum, *forte primum Teophrasti*, C. B. Lycopus.
Melissa sylvestris, Trag. Branca lupina V. Pl. VIII. fig. 3.
En François, *Agripaume*.

Est une plante semblable au Marrube sauvage, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, grosses, anguleuses, fermes, fongueuses & moëlleuses en dedans; ses feüilles sont plus grandes que celles du Marrube, presque rondes, approchantes de celles de l'ortie, mais découpées profondement, d'un vert obscur; sa fleur est en gueule ou ayant la figure d'un tuyau découpé par le haut en deux levres veluës, de couleur purpurine blanchâtre, soûtenuë par un calice fait en cornet fort court, dur, épineux: après que cette fleur est passée il paroît quatre petites semences à trois coins, noirâtres, contenuës dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, ses racines consistent en des fibres; toute la plante a une odeur forte & un goût amer; elle croît aux lieux incultes, rudes, & pierreux, contre les hayes aux pieds des murailles: elle est en vigueur tout l'Eté; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est attenuante, dessicative, détersive, cordiale, elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle aide l'accouchement, elle facilite la respiration, elle dissipe la palpitation, elle repare les esprits étant prise en poudre ou en décoction. Vertus.

Cardiaca à καρδία, *cor*, car cette plante est estimée cordiale.

Lycopus à λύκος, *lupus*, & πούς, *pes*, comme qui diroit *pied de loup*, car la feüille de cette plante a la figure de la patte d'un loup. Etimologies.

Lycopsis, à λύκος, *lupus*, & ὄψις, *facies*, comme qui diroit, *plante qui ressemble en quelque chose à un loup*.

CARDUELIS.

Carduelis,
Carduelus,
Cardelus.
En François, *Chardonneret*.

Est un petit oiseau fort agréable par ses belles couleurs & par son chant, il est fort connu chez les Oiseliers, il vit de semences de chardon, de chanvre, de pavot, il fait son nid dans les trous des arbres; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

On prétend qu'il soit bon pour la colique étant rôti & mangé. Vertus.

Carduelis à Carduo, *Chardon*, parceque le Chardonneret aime la graine du chardon. Etimologie.

CARDUUS BENEDICTUS.

Carduus benedictus, Brunf. J. B. Dod.
Cnycus sylvestris hirsutior, sive Carduus benedictus, C. B. Pit. Tournef.
Acanthium, Cord. in Dioſc.
Acanthus germanicus, Matth.
Atractilis hirsutior, Fuch. Dod. Gal.

En François, *Chardon-benit.*

Eſt une eſpece de Cnicus, ou une plante dont la tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds, groſſe, rameuſe, en partie droite, en partie courbée, veluë, portant des feuilles longues, aſſez larges, découpées à peu près comme celles du Taraxacum ou du Sunchus, veluës, garnies de pointes épineuſes, d'une couleur ſemblable à celles de la Bourache; ſes branches portent en leurs ſommets des têtes écailleuſes, entourées de quelques feüilles qui forment une maniere de chapiteau: ces têtes ſoûtiennent chacune un bouquet de fleurs à fleurons découpez en lanieres, de couleur jaune: quand ces fleurs ſont paſſées il naît en leur place des ſemences oblongues preſque auſſi groſſes que des petits girofles, griſes ou jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette; ſa racine eſt petite, menuë. Cette plante eſt remplie de ſuc & fort amere au goût; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt ſudorifique, elle reſiſte au venin, elle tuë les vers, elle eſt bonne pour les fievres intermittentes.

CARDUUS MARIANUS.

Chamæleo Chardon argentin. Artichault ſauvage.

Carduus marianus, Cord. in Dioſcor.
Carduus mariæ, Trag.
Carduus albus & Chamæleon, Brunf.
Carduus leucographus, Dod.
Carduus albis maculis notatus vulgaris, C. B. Pit. Toutnefort.
Carduus marianus, ſive lacteis maculis notatus, J. B.
Carduus lacteus, Matth.
Spina alba hortenſis, Fuch.
Silybum Ang. Adv. Lob.
Spina alba, Dod. Gal.

En François, *Chardon de Notre-Dame*, ou *Chardon argentin*, ou *Artichault ſauvage.*

Eſt une eſpece de chardon ou une plante dont la tige croît à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſe comme le doigt, rameuſe, blanchâtre, lanugineuſe; ſes feüilles ſont longues, larges, pointuës, épineuſes, piquantes, marquées de tâches blanches comme du lait; ſes ſommitez ſont chargées de têtes armées de pointes dures & très-aiguës, elles ſoûtiennent chacune un bouquet de fleurons évaſez par le haut, découpez en lanieres, de couleur purpurine; il leur ſuccede des graines reſſemblantes à celles du Cartame; ſa racine eſt longue & groſſe, bonne à manger. Cette plante croît aux lieux incultes, on la cultive auſſi dans les jardins.

Elle contient beaucoup de ſel & d'huile; on ſe ſert en Medecine de ſa racine, de ſa ſemence & quelquefois de ſes feüilles.

Vertus. Le Chardon de Nôtre-Dame eſt pectoral, aperitif, reſolutif, inciſif, propre pour la pleureſie, pour l'hydropiſie.

CARDUUS VINEARUM REPENS.

Carduus vinearum repens folio ſonchi, C.B.
Ceanothus, Thophraſti.
Cirſium arvenſe ſonchi folio, radice repente, Pit. Tournef.

En François, *Chardon aux aſnes.*

Eſt une eſpece de Cirſium ou une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied, rarement droite, courbée, rampante, blanchâtre, ſe diviſant vers ſa ſommité en quelque

ques petits rameaux ; ſes feuilles approchent en figure de celles du Sonchus, longues, vertes, noirâtres en deſſus, blanches & lanugineuſes en deſſous, profondement découpées, garnies de piquans fort legers ; ſes rameaux portent en leurs ſommets des têtes écailleuſes, oblongues, un peu plus groſſes que des glands de chêne, ſans épines, chargées chacune d'un bouquet de petites fleurs découpées en lanieres, rougeâtres; quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des ſemences garnies chacune d'une aigrette ; ſa racine eſt rampante, noirâtre. Cette plante croît entre les vignes, elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

Elle eſt aperitive étant priſe en decoction ; ſa tête ſechée & portée dans la poche, guerit les hemorroïdes, j'ai reconnu cet effet par pluſieurs experiences, il faut l'attribuer à des particules ſalines ou ſulphureuſes qui ayant été détachées de cette tête par la chaleur de la poche, viennent tomber en partie ſur les hemorroïdes & les adouciſſent en les reſolvant. Vertus.

CARLINA.

Carlina, en François, *Carline*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales. Carline.

La premiere eſt appellée,

Carlina acaulos, J. B. Pit. Tournef.
Carlina acaulos magno flore, C. B.
Carlina herbariorum, Adv. Lob.
Carlina humilis vel altera; Dod. Gal.
Spina Arbica, Dod. Gal.
Carduus panis ſeu pacis, Ericio, Cord.
Chamaleon albus, Matth.
Cardopatium caule nullo, Geſn. hort.
Ixine, Theophraſti. Ang. Premiere eſpece

En François, *Carline*, ou *Cameleon blanc*, ou *Chardonerette*. V. P. VIII. fig. 4. Cameleon b. c. Chardonnerette.

Elle pouſſe de ſa racine des grandes feuilles, longues, larges découpées profondement, couchées à terre & rangées en rond, garnies de pointes dures & fort piquantes, de couleur verte pâle, ondée ; il naît entre ſes feuilles ſur la racine ſans tige une tête large, orbiculaire, épineuſe, garnie de feuilles, & ſoûtenant des fleurs radiées de couleur blanche ou purpurine : quand cette fleur eſt paſſée, il paroît en ſa place des graines oblongues, garnies chacune d'un bon nombre de poils blancs qui repreſentent une broſſe ; ces graines ſont ſeparées l'une de l'autre par des feuilles pliées en goutiere ; ſa racine deſcend droite dans la terre, longue quelquefois de deux pieds, groſſe comme le pouce, de couleur obſcure en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte & aromatique, d'un goût aſſez agréable.

La ſeconde eſpece eſt appellée

Carlina caulescens magno flore, C. B. Pit. Tournef.
Carlina, ſive Leucacantha. Dod.
Carlina caulifera, J. B.
Cameleon niger vulgaris, Trag. Eyſt.
Crocodilium, Carlina caulem habens, Lugd. Leucacantha.

En François, *Carline*, ou *Cameleon noir*.

Elle differe de la precedente en ce que ſa tête eſt moins groſſe & moins étenduë, elle naît ordinairement ſeule au ſommet d'une tige qui s'éleve d'entre les feüilles à la hauteur d'environ un pied ; ſa fleur eſt ordinairement blanche, rarement rouge, ſa racine eſt ſouvent à demi ouverte & moins nourrie que celle de la Carline blanche. L'une & l'autre Carline croiſſent aux lieux montagneux, au Mont d'or en Auvergne, ſur les Alpes, ſur les Pirenées. Les payſans en mangent pendant qu'elles ſont encore jeunes & tendres. On tire de terre leurs racines au Printems & on les fait ſecher pour les

Choix. conserver, elles sont employées en Medecine. On doit choisir & preferer celle de la premiere espece, recente, grosse, bien nourrie, brune, & gersée en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte & d'un goût qui n'est point desagréable; elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée & du sel essentiel.

Vertus. Elle est sudorifique, aperitive, elle resiste au venin, elle tuë & chasse les vers, elle excite les mois aux femmes, elle est propre pour les maladies contagieuses, en tems de peste.

Carlina, quasi Carolina à Carolo, Charles, parce qu'on reconnut sous l'Empire de Charlemagne que cette plante étoit propre contre la peste.

Etimologies. *Chamæleon*, parce que les feuilles de la Carline paroissent changer de couleur, suivant que le soleil donne dessus, à la ressemblance de l'animal appellé *Chamælcon*, qui prend des couleurs differentes suivant les differentes passions qui l'agitent.

Leucacatha à λευκὸς, alba & ακανθα spina, comme qui diroit plante épineuse.

CARMIN.

Carmin, est une fecule ou une poudre d'un trés-beau rouge foncé & velouté qu'on tire de la Cochenille par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait infuser du Chouan & de l'Autour.

La Cochenille sauvage. * La Cochenille qu'on employe en cette operation est une espece de Cochenille sauvage qui se trouve naturellement sur les figuiers d'Inde sans qu'on l'y ait apporté, comme dans les bois de la Province de Chiapa en la nouvelle Espagne, mais cette cochenille qui vient ainsi d'elle même est de beaucoup inferieure à l'autre, & à plus bas prix.

Choix. Le Carmin doit être en poudre, impalpable, & haut en couleur.

Usage. Il est employé pour peindre en mignature & pour faire les draperies rouges des tableaux de consequence.

CAROTTA.

Carotta. *Carotta vulgaris radice flava*, Adv.
Pastinaca tenuifolia sativa radice lutea vel alba, C. B.
Daucus sativus radice lutea vel alba, Pit. Tournef.
Pastinaca sive Carotta lutea. J. B.
Pastinaca tenuifolia sativa, Dod.
Staphilinus sativus & daucus domesticus, Gal.
En François, *Carotte*.

Est une espece de Daucus ou une plante qui pousse des feuilles grandes, amples, mais découpées menu, vertes, velues, d'une odeur & d'un goût assez agreable; sa tige croît à la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, ronde, un peu velue, creuse, rameuse, chargée en ses sommets d'ombelles ou parasols qui portent des petites fleurs blanches composées chacune de cinq feuilles inégales, échancrées & disposées en fleur de lys à l'extremité du calice: Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit composé de deux semences velues, rudes au toucher; sa racine est longue d'un pied, grosse, charnue, jaune ou blanche pâle, se rompant aisement, d'un goût doucâtre: elle est fort en usage dans les cuisines. On cultive cette plante dans les jardins potagers; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Sa racine & sa semence sont aperitives, propres pour la pierre & pour exciter les mois aux femmes; ses feuilles sont vulneraires & sudorifiques.

Etimologie. *Carotta* vient de *caro, chair*, parce que la racine de cette plante est charnue.

CARPINUS.

Carpinus, Dod. Pit. Tourn.
Fagus sepium vulgò ostrys, Theophrasti, J. B.
Ostrya ulmo similis fructu in umbilicis foliaceis, C. B.
En François *Charme*.

Ostrys Theophrasti Charme.

Est tantôt un arbre, tantôt un arbrisseau dont les rameaux s'étendent beaucoup; il est couvert d'une écorce un peu raboteuse & rude, de couleur blanchâtre; son bois est dur, blanchâtre; ses feüilles sont assez larges, dentelées, approchantes de celles de l'Orme, mais plus tendres: il porte des chatons à plusieurs feüilles rangées en écailles le long d'un nerf, ne laissant aucun fruit après eux; mais les fruits naissent sur les mêmes pieds & en des endroits separez des chatons entourés de petites feuilles, ils sont osseux, leur figure est oblongue; ils sont garnis chacun d'une couronne, & ils renferment dans leur cavité une semence oblongue.

Les feüilles, les chatons & les racines du Charme sont astringentes, mais on ne s'en sert point en Medecine. Vertus.

Carpinus quòd facilè carpatur; car le bois de cet arbre est aisé à fendre. Etimologie.

CARTHAMUS.

Carthamus officinarum, Pit. Tournefort.
Carthamus, sive Cnicus, J. B.
Cnicus sativus, seu Carthamum officinarum, C. B.
Cnicus vulgaris, Clus. Hist.
Crocus sylvestris, Ang.
Cnecus, Tur.
En François, *Cartame*, ou *Safran bâtard*.

Safran bâtard.

Est une plante qui pousse une tige seule à la hauteur d'environ deux pieds, droite, ronde, ligneuse, dure, se divisant vers le haut en plusieurs rameaux: ses feüilles sont oblongues, mediocrement larges, pointuës, veneuses, garnies tout autour en leurs bords de petites épines: ses sommitez soûtiennent des têtes écailleuses, grosses comme des avelines, blanches, garnies chacune d'un chapiteau de feuilles. Ces têtes, en s'épanoüissant, laissent paroître chacune un bouquet de fleurs à plusieurs fleurons découpez en lanieres, de couleur rouge approchante de celle du safran. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des semences oblongues, un peu plus grosses que des grains d'orge, lisses, blanches, luisantes, couvertes d'une écorce dure, & pleines de moëlle blanche, douce, huileuse: sa racine est menuë. On cultive cette plante dans les jardins; sa fleur est appellée, *Safran bâtard*, ou *Safran d'Allemagne*. Elle est employée par les Teinturiers, par les Plumaciers, & pour faire le rouge d'Espagne & celui de Portugal, desquels on se sert pour rougir le visage. On doit choisir celle qui est la plus haute en couleur, & qui approche le plus de celle du Safran veritable: elle nous est apportée seche d'Alsace, de Provence. * Mais la plus belle & la meilleure est celle du Levant qui vient ordinairement d'Alexandrie, les Droguistes l'appellent *Saffranum*, ses filets sont forts courts, déliez, frisez, d'un beau rouge velouté, exempts de filets jaunes qui se trouvent mélangez dans le Saffran bâtard d'Allemagne; la plante qui porte cette fleur ne differe de notre carthame, qu'en ce qu'elle est plus petite.

V. Pl. III. fig. 15.

Safran bâtard, Safran d'Allemagne rouge, ou vermillon d'Espagne, & de Portugal. *Saffranum.* Usage. Choix.

La semence du Cartame est en usage en Medecine; on doit la choisir nouvelle, grosse, entiere, bien nourrie & bien remplie de moëlle; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil. Semence du Cartame. Choix.

Elle est un peu purgative; on l'estime propre pour évacuer la pituite; elle donne le nom aux tablettes *Diacartami*. Vertus.

Etimologie. *Carthamus*, vient du mot *Karten*, qui signifie chez les Mores la même plante : ou du verbe Grec καθαιρω *purgare* ; parce que la semence du Cartame est purgative.

CARVI.

Carvi, Cæsalpini, Pit. Tournef.
Carum, Dod.
Careum, Fuch.
Caros, Brunf. J. B.
Cuminum pratense, *Carvi officinarum*, C. B.

V. Pl. III. fig. 16. Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, quarrées, nouées, vuides, rameuses : ses feüilles naissent comme par paires découpées menu le long d'une côte : ses sommets soutiennent des ombelles ou parasols sur lesquels naissent des fleurs composées chacune de cinq feüilles inégales, disposées en fleurs de lys, de couleur blanche : ces fleurs ne durent guéres, & elles font bien tôt place en tombant à des graines longuettes, étroites, jointes ensemble deux à deux en maniere d'un petit fruit, canelées sur le dos, grises, d'un goût âcre un peu piquant & aromatique. Sa racine est longue, charnue, assez grosse, blanche, quelquefois jaune, mais rarement, d'un goût de Panais. Cette plante croît dans les terres grasses, dans les prez, dans les jardins. Sa semence est en usage en Medecine ; la meilleure nous est apportée des pays chauds ; comme du Languedoc, de la Provence. On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, verdâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre, & piquant : elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Semence du Carvi Choix.

Vertus. Elle est *incisive*, *aperitive*, *carminative* : elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion ; elle donne une bonne haleine étant machée ; elle est propre pour la colique, pour le vertige, pour augmenter le lait aux nourrices.

Etimologie. *Carvi* vient de *Carie*, qui est un pays de l'Asie mineure, où les Anciens trouverent cette plante.

CARVIFOLIA.

Carvifolia, C. B.
Cyminum Equinum & Sylvestre, Trag.
Hippomarathrum, Bot. Franc.
Fœniculum erraticum alterum, Lon.
Peucedanum, eid. Icon.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, anguleuses, menuës, rameuses, remplies d'une moelle fongueuse, blanche. Ses feüilles sont semblables à celles du Carvi, d'un goût un peu âcre & aromatique : ses sommitez portent des ombelles ou parasols, où sont attachées des petites fleurs blanchâtres & rougeâtres, lesquelles sont suivies par des semences presque semblables à celles du Panais, d'un goût âcre, amer & aromatique. Ses racines sont fort longues, menuës, blanches, de mauvais goût. Cette plante croît dans les bois, dans les jardins.

Vertus. Sa semence & sa racine sont aperitives & carminatives.

CARYOPHYLLATA.

Caryophyllata vulgaris, C. B. Pit. Tournef.
Caryophyllata, Brunf. Trag.
Sanamunda quibusdam.
Caryophyllata vulgaris flore parvo luteo, J. B.
Vulgaris Caryophyllata, Lob. Icon.
Herba benedicta, Brunf.
Benedicta, Gesn. Hort.
Geum, *tur*, *urbanum*, Ges. Hor.

En François, *Benoîte.*

Est une plante qui pousse des feuilles oblongues, veluës comme celles de l'aigremoine, mais plus rudes, plus dures, d'un verd plus obscur, dentelées en leurs bords,

Voy. Pl. V. fig. 13.

diſpoſées par paires le long d'un nerf, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses tiges croiſſent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menues, rameuſes, un peu rudes au toucher, garnies de feuilles alternes, & ſoûtenant en ſes ſommets des fleurs à pluſieurs feuilles jaunes diſpoſées en roſe. Quand cette fleur eſt paſſée, il ſe forme en ſa place un fruit arondi en maniere de tête, chevelu, rude, compoſé de pluſieurs ſemences oblongues, terminées chacune par une queuë aſſez longue. Sa racine eſt oblongue ou preſque ronde, entourée de fibres de couleur obſcure, d'une odeur de geroſle, pourvû qu'on la tire de terre au Printems Cette plante croît aux lieux incultes, ſombres, contre les hayes. Sa racine eſt employée en Medecine : elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt inciſive, attenuante, cephalique, cordiale, propre pour les catharres, pour diſſoudre le ſang caillé, étant priſe en poudre ou en décoction. Vertus.

Caryophyllata, *à caryophyllo*, parce que la racine de cette plante ayant été retirée de terre au Printems & écraſée, rend une odeur de geroſle. On lui a donné encore les noms de *Sanamunda* & de *Benedicta* à cauſe de ſes grandes vertus. Etimologie.

CARYOPHILLI.

Caryophylli, *ſive Garyophylli*, en François *Geroſles*, ou *cloux de Geroſle*, ſont les fruits ou les fleurs rendurcies d'un arbre des Indes dont les feuilles ſont longues, aſſez larges, pointuës. Quand ce fruit commence à paroître ſa couleur eſt verte-blanchâtre, enſuite il devient roux, puis il brunit en meuriſſant comme nous le voyons ; on le fait tomber en ſecouant l'arbre ; mais comme il en reſte toûjours quelques-uns des plus attachez, ils augmentent ſi bien en grandeur, qu'ils deviennent gros comme le pouce ; & il y naît une gomme dure, noire, odorante, d'un goût aromatique : ces gros Geroſles ſont appellez en Latin *Antophylli*, & en François, *Meres de Geroſles*, ils ſont trés-rares. Quelques Auteurs en demandent dans des deſcriptions de remedes, mais on leur ſubſtitue les Geroſles ordinaires. *Caryophylli* Geroſles cloux de Geroſles. *V.* Pl IV. fig. 1. *Antophylli.* Meres de Geroſles.

Le Geroſle à la figure d'un clou, d'où vient qu'on l'appelle *Clou de Geroſle*. On doit le choiſir gros, bien nourri, recent, entier, de couleur brune ou obſcure, facile à rompre, fort odorant, d'un goût piquant, aromatique : il contient beaucoup d'huile à demi exaltée & de ſel volatil. Choix.

Il eſt cordial, cephalique, ſtomacal ; il reſiſte à la malignité des humeurs, il attenue la pituite groſſiere du cerveau, il excite le crachat, il ſoulage le mal des dents, Vertus.

Cariophylus ex κάρυον, *juglans*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit *feuille de Noyer*, parce que la feuille de l'arbre qui porte le Geroſle reſſemble à celle du Noyer. Etimologie.

CARYOPHYLLUS HORTENSIS.

Caryophyllus domeſticus, Matth.
Betonica altilis coronaria Fuch.
Tunica, Fuch.
Cantabrica, Tur.
Caryophyllæa, Trag.
Vetonica altilis, Dod. Gal.
Coronaria, Geſ. Hort.
Viola flammea Scaligero, Geſ. Hort.
Tunica, Fuch.
Herba tunica quibuſdam.
Flos garyophyllorum, Lon.
En François, *Oeillet.*

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues, étroites, dures, épaiſſes, vertes ; il s'éleve de leur milieu beaucoup de tiges de hauteurs differentes, rondes, dures, unies, portant en leurs ſommitez des fleurs longues à pluſieurs feuilles, belles, diſpoſées en rond, étroites en bas & larges en haut, d'un goût doux, ſoutenuës par un calice qui eſt un tuyau cilindrique & membraneux d'où il s'éleve une piſtile qui devient dans la ſuite un fruit cilindrique rempli de ſemences plates & comme feuillées ; ces fleurs ſont rouges ou blanches, ou purpurines, ou marbrées de couleurs di-

verses fort agréables à la vûe, d'une bonne odeur fort aromatique, approchante de celle du Geroſle. On cultive cette plante dans les jardins ; il y en a de beaucoup d'eſpeces : on ſe ſert en Medecine de ſa fleur, on préfere l'œillet ſimple au double ; & l'on choiſit entre les ſimples le rouge, haut en couleur & bien odorant ; il contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel & volatil.

Choix.

Il eſt cordial & cephaliqne, propre pour l'épilepſie, pour la paraliſie, pour les vertiges, pour reſiſter au venin, pour exciter la tranſpiration.

Vertus.

On a nommé l'œillet *Caryophillus*, à cauſe qu'il a l'odeur de Geroſle.

Etimologie.

CARYOPHYLLUS REGIUS.

Caryophyllus regius, (G. Piſon) en François, *Geroſle Royal*, eſt une eſpece de petit Geroſle fort rare & très-précieux, long & gros à peu près comme un grain d'orge, anguleux, relevé de ſix ou huit pointes qui forment en ſon ſommet une eſpece de petite couronne, repreſentant en figure plûtôt une fleur qu'un fruit, de couleur ferrugineuſe, d'une odeur & d'un goût de Geroſle ordinaire, mais plus aromatique & plus piquant. Ce petit fruit naît à un arbre qu'on dit être unique en ſon eſpece, & qui croît au milieu de l'Iſle Maccia, dans les Indes Orientales. Le Roi de l'Iſle fait garder cet arbre à vûë par ſes ſoldats, de peur que quelqu'autre que lui n'en recüeille les fruits ; & comme les choſes cachées & rares deviennent toûjours myſterieuſes, on fait croire au vulgaire des Indiens, que quand l'arbre eſt chargé de Geroſle, les autres arbres s'inclinent devant lui comme pour lui rendre leurs hommages.

Geroſle Royal.

Ce fruit a les vertus du Geroſle ordinaire, mais il a plus de force.

Vertus.

Les Indiens l'appellent *Tinca Radoi*, c'eſt-à-dire, *Geroſle Royal* ; ſoit parce qu'il porte une eſpece de couronne, ſoit parce que le Roi du païs s'en eſt reſervé la poſſeſſion ; ſoit à cauſe de l'opinion commune & fabuleuſe, qui veut que les arbres s'inclinent devant lui comme devant leur Roi.

Tinca Radoi.

Etimologie.

CASEUS.

Caſeus, en François ; *Fromage*, eſt le caillé du lait ſeparé du *Serum*, & endurci par une chaleur lente ; il contient beaucoup d'huile, un peu de ſel acide, de terre & de phlegme ; on y mêle du ſel marin pour le conſerver, & pour en augmenter le goût.

Fromage.

Il aide à la digeſtion étant mangé en petite quantité à la fin du repas, il reſſerre un peu le ventre.

Vertus.

Caſeus à caſare, cheoir, tomber, parce que les fromages ſe ſéparant du *ſerum* du lait, ſe precipitent au fond du vaiſſeau ; ou bien *caſeus à coeundo, velà lacte coacto*, parce qu'on fait le fromage avec du lait caillé.

Etimologies.

Fromage vient du Latin *forma* : car on prononçoit autrefois formage.

Fromage.

CASSIA.

Caſſia fiſtula Alexandrina, C. B.
Caſſia fiſtula laxativa, Lon.
Caſſia Ægyptia, ſive purgans, Cam.
Caſſia nigra, Dod.
Caſſia ſolutiva, Bellon.
Siliqua Ægyptia, Matth.
Canna fiſtula, Acoſtæ.
En François, *Caſſe*.

Est une ſilique longue ordinairement comme le bras, plus groſſe que le pouce, preſque ronde ou cilindrique, ligneuſe, de couleur noirâtre ; ſon écorce eſt dure comme du bois, compoſée de deux caſſes tellement jointes & attachées enſemble, qu'on ne peut point les ſeparer qu'en caſſant leurs jointures. Son creux eſt diviſé en cellules par des cloiſons minces, mais aſſez dures, enduites d'une pulpe ou ſubſtance moël-

Voy Pl. IV. fig. 2.

leuſe, liquide, fort noire, douce comme du ſucre; chacune de ces cellules renferme une ſemence groſſe comme un petit bois, platte & preſque ronde, de couleur jaunâtre. Cette ſilique eſt le fruit d'un arbre grand & fort gros, qui croît en Egypte, en Alexandrie, aux Indes & en pluſieurs autres lieux: il eſt revêtu d'une écorce griſe ayant un goût aſtringent, ſa feuille approche en figure de celle du Noyer, verte; ſes fleurs naiſſent pluſieurs ſur un pedicule, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en rond, de couleur jaune.

Quand ces fleurs ſont tombées, les bâtons de caſſe croiſſent & ſe durciſſent en ſorte que ſe frapant les uns contre les autres quand le vent eſt fort, ils font tant de bruit qu'on les entend de deux lieues de circonference.

La meilleure caſſe eſt celle qui vient du Levant, il faut la choiſir nouvelle, en bâtons aſſez gros, unis, entiers, peſans, ne ſonnant point quand on les ſecoue; que leur écorce ſoit mince, de couleur obſcure, luiſante en dehors, blanche en dedans; qu'ils contiennent beaucoup de moelle ou pulpe d'une bonne conſiſtence liée, ni trop humide, ni trop ſeche, ſe ſeparant facilement de ſon écorce, & la laiſſant nette, de couleur fort noire, d'une odeur douce, exempte d'aigre & d'un goût ſucré agréable. Cette caſſe eſt ſi rare & ſi chere en France, principalement en tems de guerre, que nous ſommes obligez de nous ſervir communément de celles qui viennent d'Egypte & des Iſles Antilles. Caſſe du Levant. Choix.

La Caſſe du Levant & celle d'Egypte nous ſont apportées par Marſeille; mais celle des Iſles vient par Diepe, par la Rochelle.

On confit ces bâtons de caſſe pendant qu'ils ſont encore jeunes & tendres; & l'on en mange quand on veut ſe lâcher le ventre. On appelle en Latin ces bâtons de caſſe confits *Canificium*, & en François, *Canifice*; on a donné le même nom à l'arbre qui les porte. Bâtons de Caſſe confits. *Canificium Canifice.*

La moëlle du caſſe eſt appellée en Latin,

Medulla caſſiæ, | *Flos, caſſiæ*,
Pulpa caſſiæ, | *Caſſia extrata*,

Elle doit avoir été tirée d'une caſſe auſſi approchante qu'il ſe pourra de la caſſe du Levant. Elle doit être employée recemment mondée; car ſi on la laiſſe quelque jours hors du bâton, elle ſe fermente & s'aigrit: elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel.

Elle purge doucement les humeurs bilieuſes, & elle ne laiſſe guere d'impreſſion de chaleur dans le corps; mais elle eſt ventueuſe & elle excite des vapeurs à ceux qui y ſont ſujets. Pour corriger cette qualité importune, on la fait bouillir legerement aprés l'avoir diſſoute dans une liqueur; par ce moyen on attenue & l'on rarefie ſa ſubſtance trop viſqueuſe, qui ne paſſant point aſſez vite dans les viſceres, s'y fermentoit & y produiſoit le vent & la vapeur qui ſont une même choſe. La doſe de la moëlle de Caſſe eſt depuis demie once juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Il croît au Breſil une eſpece de caſſe appellée par Gaſpar Bauhin *Caſſia fiſtula Braſiliana*: elle eſt groſſe comme le poignet, & plus purgative que la precedente; mais on en voit trés-rarement en France. *Caſſia fiſtula Braſiliana.*

CASSIA LIGNEA.

Caſſia lignea. | *Caſſia odorata.* | *Xylocaſſia.*

Eſt une écorce qui a la forme, la couleur, le goût & l'odeur de la canelle; mais elle eſt plus épaiſſe, moins aromatique, moins piquante au goût, ſe rendant viſqueuſe dans la bouche quand on la mâche, & s'y delayant peu à peu; ce qui n'arrive pas à la *V.* Pl. IV. fig. 3.

canelle. Cette écorce est tirée d'un arbre tout-à-fait semblable à celui qui porte la canelle, & qui est confondu avec lui dans l'Isle de Ceylan aux Indes; car ces deux arbres ne peuvent être differentiez que par leurs écorces.

Choix. On doit choisir le *Cassia lignea* le plus recent, le plus odorant, le plus haut en couleur, d'un goût aromatique, agréable, un peu piquant. Il contient beaucoup d'huile en partie exaltée, du sel volatil & peu de terre.

Vertus. Il fortifie l'estomac & le cœur, il resiste au venin, il pousse les humeurs par transpiration, il excite les mois aux femmes.

CASSIDA.

Cassida, Colum. Pit. Tourn.
Lamium peregrinum, sive scutellaria, C. B.
Lamium Astragaloides, Corn.
Scutellaria teucrii facie, J. B.
Betonica sylvestris, Pauli Quadramio.
Scordotis secunda, Plinii, Pœnæ.

En François, *Toque.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, quarrée, veluë, parsemée de nœuds, d'où sortent des feüilles oblongues, découpées profondement, molles, velues, d'un vert obscur, attachées par des queuës longuettes, velues, molles; il s'éleve devers le milieu de sa tige des petits rameaux longs comme la main, garnis de petites feüilles étroites, pointuës, non dentelées & soûtenant des fleurs en gueule disposées en épis oblongs comme en l'Horminum, jaunes, de couleur purpurine & rarement blanche: chacune de ses fleurs est un tuyau découpé par le haut en deux lévres, dont la superieure est un casque accompagné de deux oreillettes, la lévre inferieure est le plus souvent échancrée: cette fleur étant tombée il paroît quatre graines presque rondes, dures, raboteuses, qui meurissent dans une capsule laquelle a servi de calice à la fleur, & qui a la figure d'une tête couverte d'une toque; sa racine est semblable à celle de l'ortie, jaunâtre, fibreuse; elle croit aux lieux montagneux, humides & pierreux, & dans les bois.

Vertus. Elle est détersive, vulneraire, aperitive, dessicative, propre pour les cours de ventre.

Etimologie. Fabius Columna a nommé cette plante *Cassida*, à cause que sa capsule a la figure d'un casque, lequel on appelle en Latin *Cassis.*

CASTANEAS.

Châteignier. *Castaneas*, en François, *Chateignier*, est un arbre dont on fait deux especes generales, une domestique & l'autre sauvage.

La domestique est appellée.

Castanea satira, J. B. Pit. Tourn.
Castanea majores, Lugd.
Castanea satira, C. B.
En François, *Maronnier.*

C'est un grand & gros arbre couvert d'une écorce unie, brune, tâchée, son bois est dur & assez incorruptible, petant fort au feu & rendant un charbon qui s'éteint en peu de tems; ses rameaux s'etendent de tous côtez & font beaucoup d'ombre, ils sont garnis de feuilles grandes, amples, longues, larges, minces, un peu rudes, dentelées en leurs bords, nerveuses sur le dos; ils portent aussi des chatons longs à plusieurs fleurs jaunâtres, attachées le long d'un nerf ou filet, composées chacune de cinq feuilles, ne laissant aucun fruit après elles; les fruits neanmoins naissent sur le même pied de Chateignier, mais en des endroits separez: ces fruits sont des herissons couverts d'une

d'une peau semblable à du cuir & armé tout autour de pointes, laquelle s'ouvre en trois ou quatre parties molettes en dedans comme de la soye, elle renferme une ou plusieurs chateignes assez connuës de tout le monde.

Le Chateigner sauvage est appellé.

Castanea sylvestris quæ peculiariter castanea, C. B. Pit. Tournef.
Castaneæ populares & cultivæ, Plinio.
Castanea; Brunf. Dod.
Castaneæ minores, Matth. Lugd.

Il ne differe du précedent qu'en ce que n'ayant point été cultivé, il est moins grand & son fruit plus petit; il croît en grande quantité dans le Limosin, dans le Languedoc, & il nourrit beaucoup de monde, principalement les pauvres.

Les plus grosses chateignes qui croissent aux païs chauds sont appellées en Latin, *Maronæ*, ou *Marones*, & en François *Marons*; on nous les apporte la plûpart du Vivarets & de Limoge, on doit choisir les uns & les autres les plus gros, les plus charnus & les mieux nourris; ils contiennent beaucoup d'huile, peu de sel. Chateignes. *Maronæ.* Marons.

Les chateignes & principalement les petites sont astringentes; leur écorce est employée pour arrêter les fleurs blanches des femmes. Vertus.

Le nom de *Castaneæ*, est tiré de *Castanum* Ville d'une Province appellée *Magnesie*, d'où l'on apportoit autrefois les chateignes. Etimologie.

CASTOR.

Castor, *Fiber*, En François, *Bievre*.

¶ Est un animal à quatre pieds amphibie, gros environ comme un Cochon de six mois, ou pour mieux dire, suivant la Relation que M. Sarrazin Medecin du Roi en Canadas a envoyée à M. Tournefort, & qui a été inserée dans les Memoires de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1704. les plus gros Castors ont trois ou quatre pieds de longs sur douze ou quinze pouces de large, au milieu de la poitrine, & depuis une hanche jusqu'à l'autre; ils pesent ordinairement depuis quarante livres jusques à soixante; sa tête a la figure de celle d'un rat de montagne, son museau est long, ses mâchoires sont presque égales, très-fortes, garnies chacune de dix dents, grandes & tranchantes, deux incisives & huit molaires; les incisives sont situées au bout du museau, celles d'enhaut sont longues d'environ huit lignes, & celles d'enbas d'environ un pouce: les racines des superieures ont deux pouces & demi de longueur, celles des inferieures en ont plus de trois, & elles suivent la courbure des machoires; ce qui leur donne une force prodigieuse, aussi le Castor abat-il avec ses dents de grands arbres: il est à remarquer que ces dents ne sont pas directement opposées, mais qu'elles passent les unes par dessus les autres, étant disposées à agir à la maniere des ciseaux. Ses yeux sont fort petits, ses oreilles sont courtes, rondes, veluës par dehors, & sans poil par dedans: son corps est court & massif, couvert de deux sortes de poil, ordinairement brun, luisant, quelquefois noir, rarement blanc; le poil de dessus est long d'un pouce & demi jusqu'à deux pouces, & il diminuë en longueur en approchant de la tête & de la queuë, c'est le moins doux au toucher & le plus luisant, il est délié comme des cheveux. Le poil de dessus est une espece de duvet très-fin & très-serré, long d'environ un pouce, il garantit l'animal du froid, & sert à faire des chapeaux & d'autres ouvrages, les ouvriers le nomment improprement laine de Moscovie: sa queuë n'a point de rapport avec celle d'un animal terrestre, elle approche bien plus de la nature du poisson, & elle en a le goût aussi-bien que ses pattes de derriere, elle est longue d'environ un pied, épaisse d'un Laine de Moscovie.

pouce, sans poil, de figure ovale, large en sa racine d'environ quatre pouces, & de cinq au milieu, couverte d'une peau écailleuse, sous laquelle on trouve une graisse ferme qui ressemble assez à la chair du Marsouin; ses écailles sont de figure hexagone irreguliere, épaisses comme un parchemin & longues de trois ou quatre lignes, couchées les unes sur les autres, jointes ensemble par une pellicule tendre.

Le Castor se sert de sa queuë non seulement pour nager avec l'aide de ses pates de derriere, mais il s'en sert de batoir, de truelle & d'auge à préparer & porter le mortier, quand il veut maçonner & bâtir son logement qui a quelquefois deux ou trois étages, il tient cette queuë presque toûjours dans l'eau dont il fait un reservoir exprés pour n'en pas manquer; ses jambes sont courtes principalement celles de devant; car elles n'ont que quatre ou cinq pouces de long, elles sont couvertes d'un poil très-court; ses pieds qui y sont attachez, & dont il se sert comme de mains pour tenir sa proye, ont de longueur environ deux pouces & demi, ils ressemblent à ceux du blaireau; ses ongles sont taillées de biais & creuses en dedans comme des plumes à écrire: ses pieds de derriere n'ont aucun rapport avec ceux de devant, ils sont plats, poissonneux & semblables à ceux des canards, des cygnes, & des autres oiseaux de riviere, ce qui fait que le Castor est en état de marcher sur la terre & de nager dans l'eau, mais il marche lentement: tous ses muscles sont gros & extrêmement forts & robustes: sa poitrine est étroite par haut, plus large par bas: ses poumons ont six lobes, & son foye sept qui couvrent l'estomac de tous côtez: sa ratte est petite, ronde, de substance ferme: ses testicules sont petits, situez dans les aines; ils ont la figure d'un cône, & ils ressemblent parfaitement, quand ils sont développez, à ceux du chien.

Castor femelle & ses petits Castors.

Le Castor femelle a quatre mamelles, on dit qu'elle porte quatre mois ses petits, & qu'elle en fait quatre à chaque portée.

Castoreum.

Cet animal mâle ou femelle a au bas de l'os pubis interieurement quatre grandes poches dont les deux premieres plus élevées que les deux autres ont la figure d'une poire & se communiquent ensemble: elles ont ordinairement trois pouces de long, sur un pouce & demi de large dans le fond, & elles contiennent une matiere resineuse, fetide qu'on appelle *Castoreum* & dont je parlerai dans un chapitre particulier: les deux autres poches d'en bas resident dans des cavitez inferieures, elles sont arondies par le fond, quand on a découvert la membrane commune qui les enveloppe: On en trouve quelquefois jusqu'à trois disposées comme par paquets qui sont remplis d'une matiere huileuse, jaunâtre, de mauvaise odeur: chaque poche est ordinairement longue de deux pouces & demi sur environ quatorze ou quinze lignes de diametre.

Matiere huileuse du Castor.

Le Castor depuis le museau jusqu'aux cuisses est semblable à un rat sauvage, mais depuis les cuisses jusqu'à la queuë, il ressemble assez aux oiseaux de riviere qui ont les pieds plats; il se nourrit sur la terre de fruits, de feüilles & d'écorce d'arbres, mais quand il est dans la riviere, il mange des écrevisses & d'autres poissons qu'il peut attraper; cet animal est bon à manger: on l'estime moitié chair & moitié poisson: sa partie superieure jusqu'aux cuisses est de la chair veritable qu'il n'est permis de manger qu'aux jours gras chez les Chrétiens, mais sa partie inferieure du côté de la queuë qui entre le plus dans l'eau est de la nature & du goût du poisson; il est permis d'en manger aux jours maigres.

Le Castor se retire ordinairement dans les grands creux, ou dans les cavernes qu'il rencontre sur les bords des grandes rivieres, on en voit en France le long du Rhône, de Lizere, de l'Oyse, il se rencontre encore plus frequemment en Allemagne, en Pologne, le long de l'Elbe & des autres rivieres, mais la plus grande quantité est en Canada; il s'y en fait une maniere de republique qui est digne d'admiration.

Logemens.

Premierement ils font leur demeure dans des petites cabanes qu'ils ont bâties eux-

mêmes dans le lit de quelque riviere qui n'eſt ni trop large, ni trop profonde, & qui eſt abondante en vivres, mais ils ne commencent ordinairement que vers le mois de Juin lorſque les eaux ſont tout-à fait baſſes. Ce bâtiment s'acheve heureuſement quand proche de la riviere il ſe trouve quelque gros arbre dont le tronc panche vers l'eau. Ils le coupent en le rongeant tout autour avec leurs dents, & il tombe au travers de la riviere dont il ralentit le cours: ſi les branches de l'arbre empêchent qu'il n'apuïe bien contre le fond, ils les ont bien-tôt coupées, & ils font un bon ciment de côté & d'autre avec des pierres, des branches & du limon ou de la terre glaiſe pour fermer exactement le paſſage à l'eau: ſi l'arbre n'a pas aſſez de longueur pour joindre les deux bords, ils en vont couper un autre au rivage oppoſé, ou s'ils n'en rencontrent pas, ils font des eſpeces de bâtardeaux pour arrêter le cours de l'eau, mais comme le cours de la riviere pourroit inonder ou rompre la digue par ſa violence, ils laiſſent de diſtance en diſtance quelques ouvertures à la chauſſée, par où l'eau puiſſe s'écouler: cette chauſſée eſt longue, mais moins élevée que dans les vallons, elle a dix ou douze pieds d'épaiſſeur dans ſon fondement, & elle diminue peu à peu juſqu'au haut où elle n'en a ordinairement que deux: c'eſt de cette maniere qu'ils commencent leur bâtiment: ils ſe mettent enſuite à maçonner: pour tout ciment ils ſe ſervent de limon ou de terre graſſe qu'ils battent avec leur queue, ils l'appliquent couche ſur couche avec les mêmes materiaux dont ils ſe ſont ſervis pour faire la chauſſée, juſqu'à ce qu'ils ayent élevé leur édifice ou cabane qui ſert à les loger à trois pieds de haut, ils la font ronde ou ovale, & elle deborde de deux tiers hors de l'eau, mais ils ont la precaution d'y laiſſer une porte que la glace en hiver ne puiſſe pas boucher: Quelquefois ils bâtiſſent la cabane entiere ſur la terre & font des foſſez de cinq ou ſix pieds de profondeur qu'ils conduiſent juſqu'à l'eau: ce bâtiment eſt terminé en maniere de dome, ſes murailles ont ordinairement deux pieds d'épaiſſeur; ils coupent avec leurs dents, tous bouts de bois qui excedent les murailles, & y appliquent en dehors & en dedans un enduit qui eſt une eſpêce de torchis fait avec de la terre glaiſe & des herbes ſeches; c'eſt dans cette occaſion que leur queuë leur eſt bien utile pour mieux affermir & polir cet enduit. Le dedans de la cabane eſt ordinairement ovale & vouté en anſe de pannier, elle a huit ou dix pieds de large ſur dix à douze pieds de long, & alors elle eſt capable de loger huit ou dix Caſtors; on en trouve quelquefois, mais rarement, qui ſont ſi grandes qu'elles en logent juſqu'à trente; il y en a auſſi pluſieurs ſituées les unes contre les autres, tous ces logemens ſont diſpoſez par étages, afin que les Caſtors puiſſent monter quand les eaux croiſſent, & chaque logement eſt diviſé en pluſieurs chambres qui communiquent les unes aux autres; ils logent dans les unes & ſerrent leurs proviſions dans les autres; dans un de ces appartemens ils font une eſpêce d'aqueduc ou de canal ſouterrain qui va juſqu'à la riviere, & qui leur ſert de baſſin ou de reſervoir dans lequel ils mouillent toûjours leur queue, faute de quoi ils mourroient bien tôt; & en cas de peril ce canal leur ſert de refuge & de chemin derobé pour gagner la riviere; quand ils ſont en repos ils demeurent toûjours couchez ſur le ventre. On dit que ſi pendant qu'ils bâtiſſent quelqu'un d'eux a écorché ſa queuë à force de taper la terre, il renverſe cette queue ſur ſon dos comme pour montrer au reſte de la troupe qu'il n'eſt plus en état de travailler; ſi leurs maiſons ſont endommagées par les groſſes eaux, ils les racommodent avec la même manœuvre & la même propreté qu'ils les ont bâties.

Cabanes des Caſtors qu'ils conſtruiſent eux-mêmes.

On appelle Caſtors terriers ceux qui ſe logent dans les cavernes pratiquées dans un terrain élevé ſur le bord de l'eau, ils couvrent les endroits où ils ſe couchent avec de l'herbe, ils font en hyver des coipeaux qui leur ſervent de matelas.

Caſtors terriers.

Les ouvrages des Caſtors ſont ordinairement achevez au mois d'Août ou de Sep-

tembre, c'eſt alors le tems où ils commencent à faire des proviſions pour vivre pendant l'hyver; ces proviſions ſont du bois qu'ils ont coupé par morceaux de differentes longueurs & groſſeurs; les gros morceaux ſont trainez par pluſieurs de ces animaux, & les petits par un ſeul, mais par des chemins differens, pour ne pas s'embaraſſer, ils entaſſent ce bois piece ſur piece dans l'eau, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour le nombre des Caſtors qui logent enſemble.

Chaſſe du Caſtor.

Les Sauvages vont à la chaſſe des Caſtors depuis le commencement de Novembre juſqu'au mois d'Avril ſuivant, parce qu'alors ces animaux ſont bien garnis de poil, ils parcourent le long des petites rivieres, & dès qu'ils apperçoivent une chauſſée, ils peuvent compter que la cabane du Caſtor n'eſt pas loin, ils s'en approchent le plus près qu'ils peuvent. D'abord que le Caſtor voit ou entend les chaſſeurs, il s'enfonce dans ſon baſſin ou aqueduc, & ſuivant le courant de l'eau par deſſous terre, il ſe retire dans le lit de la riviere, mais comme il ne peut ſe paſſer d'air il leve de tems en tems la tête hors de l'eau, & le Sauvage prend ce moment, ſi c'eſt en Eté, de le percer de ſon trait, & le tuer dans l'eau même, ou ſi c'eſt en Hyver quand les rivieres ſont glacées n'y ayant pas moyen de le tirer, le chaſſeur fait divers trous dans la glace d'eſpace en eſpace & ſe couche ſur le glacis proche de ces trous, le Caſtor paſſant par deſſous leve ſa tête hors du trou pour reſpirer, alors le chaſſeur enfonce & gliſſe ſa main ſur le corps du Caſtor qui nage, & quand il a paſſé l'endroit où la queuë s'élargit, il ſerre la main & l'empoignant fortement, le tire & le jette ſur la glace; l'animal ſe ſentant pris fait ſon poſſible pour ſe ſauver, mais comme il ne marche que fort lentement, on le ratrape auſſi-tôt & on l'aſſomme. Il eſt à remarquer ici que le meilleur moyen de s'aſſurer du Caſtor vivant eſt de le ſaiſir à la queuë, car alors il ne peut ſe détourner pour venir mordre celui qui le tient, on l'attache par une échancrure qui eſt à la racine de ſa queuë, & on le conduit où l'on veut. O trouve quelquefois huit ou dix chauſſées dans l'eſpace de deux lieuës, aucun Caſtor n'en échappe.

M. le Chevalier Tonti.

Une autre maniere de chaſſer cet animal eſt de lui tendre des pieges: quoique les Caſtors ayent fait leurs proviſions, ils ne laiſſent pas d'aller de tems en tems dans les bois chercher de nouvelle nourriture; les chaſſeurs mêmes qui ſçavent qu'ils aiment mieux le bois frais que celui qui eſt floté, leur en apportent tout près de leurs cabanes & leur dreſſent des pieges ſemblables en figure à ces quatre de chifre qui ſervent à prendre des rats.

Etimologies.

Caſtor à caſtrare, châtrer, parce que les anciens ont crû que le Caſtor étant pourſuivi par les chaſſeurs, arrachoit ſes teſtitules avec ſes dents, & les laiſſoit comme pour prix de ſa rançon, mais cette fable n'a pas beſoin d'être refutée. Les Naturaliſtes modernes ſont aſſez convaincus du contraire, & de l'impoſſibilité du fait; de-plus, il y avoit équivoque, car on prenoit pour les teſticules du Caſtor, le caſtoreum, ce qui eſt bien different, comme il ſera dit dans le chapitre ſuivant.

Fiber, quia hoc animal extremitates amnium colit.

Bever.

Biévre, ce nom François eſt tiré de *bever* mot Allemand & Anglois qui ſignifie la même choſe.

CASTOREUM.

¶ Les Anciens qui n'étoient pas auſſi exacts dans l'anatomie qu'on eſt aujourdhui, ne s'étoient pas apperçûs des veritables teſticules du Caſtor, parce qu'ils ſont fort petits & placez en des lieux aſſez cachez dans les aines, j'en ay parlé dans le chapitre précedent: ils ont tous pris pour les teſticules de cet animal, les bourſes ou poches du Caſtoreum qui en ſont fort differentes; Meſſieurs de l'Academie Royale des Scien-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0216-7

ces ont les premiers découvert les testicules du Castor & distingué toutes ses autres parties avec exactitude.

On trouve au bas ventre du Castor vers la partie inferieure de l'os pubis, quatre grandes poches ou bourses dont les deux premieres qu'on peut nommer supetieures, parce qu'elles sont plus élevées que les autres, ont la figure d'une poire, & se communiquent ensemble de façon qu'elles ressemblent assez bien à une besace : chaque poche a environ trois pouces de long sur un pouce & demi de large dans le fond, elles se trouvent placées l'une à droite & l'autre à gauche de la verge, elles décrivent un demi cercle en approchant de la verge & se retrecissent peu à peu jusqu'à leurs ouvertures qui sont d'environ un pouce, & qui répondent dans la cloaque. Poches superieures.

M. Sarrazin Medecin en Canadas duquel j'ai déja parlé, a observé trois membranes dans la tissure de ces poches ; la premiere est simple, mais trés ferme, la seconde est beaucoup plus épaisse, moëlleuse & fort garnie de vaisseaux ; la troisiéme est particuliere au Castor, elle est seche comme un vieux parchemin, elle en a l'épaisseur, & elle se déchire de même, mais elle est tellement repliée sur elle-même, qu'elle aquiert quand on l'a dévelopée, trois fois plus de volume qu'elle n'avoit auparavant : cette membrane est fort lisse en dehors, d'un gris de perle, marquetée assez souvent de tâches brunes, quelquefois rougeâtres : elle est inégale en dedans & garnie de petits filets : cette derniere membrane renferme une matiere resineuse, mollasse, adherante à ses petits fibres, de couleur grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, inflammable, d'une odeur forte, penetrante, & desagréable ; c'est le veritable Castoreum, il se durcit peu à peu à l'air en un mois de tems, & devient plus brun, cassant & friable, mais si l'on veut qu'il se durcisse plus promptement, il n'y a qu'à attacher les poches qui le contiennent à la cheminée, & les y laisser quelques jours, elles s'y secheront, & l'on connoîtra aisément par le toucher si la matiere est en consistence dure & seche. *Castoreum verum.*

Les deux secondes poches qu'on peut appeller poches ou bourses inferieures, sont placées l'une à droite & l'autre à gauche de la cloaque: elles sont arondies par le fond & elles diminuent insensiblement en approchant de cette cloaque, elles contiennent une liqueur onctueuse & adipeuse qui ressemble à du miel, de couleur jaune pâle, d'une odeur fetide semblable à celle du Castoreum, mais un peu plus foible & plus fade ; cette liqueur se condense en vieillissant, & prend la consistence & la couleur du suif. Poches inferieures.

On trouve chez les Marchands des bourses de Castoreum, les unes plus grosses, les autres plus petites, suivant que le Castor dont elles ont été tirées étoit plus ou moins grand. Les meilleures nous sont apportées de Dantzig, elles sont les plus grosses.

Il faut les choisir grosses, pesantes, de couleur brune, d'une odeur forte & penetrante, remplies d'une matiere dure, cassante, friable, jaunâtre, brune, entrelacées de membranes fort déliées, d'un goût âcre ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil. Choix.

Le Castoreum attenuë les humeurs visqueuses, il fortifie le cerveau, il excite les mois aux femmes, il abaisse les vapeurs, il resiste à la corruption, il chasse par transpiration les mauvaises humeurs, il est propre pour l'épilepsie, pour la paralisie, pour l'apoplexie, il remedie à la sourdité. Vertus du Castoreum.

La liqueur onctueuse contenue dans les bourses interieures du Castor, est fort resolutive, elle fortifie les nerfs étant appliquée exterieurement. Vertus de la liqueur onctueuse.

Castoreum à græco καστόριον *à nacup Castor*, on entend par ce nom de poches ou bourses qu'on tire du bas ventre du Castor, & qu'on fait secher pour s'en servir en Medecine. Etimologie.

CATANANCE.

Catanance quorumdam, Lugd. Pit. Tournef.
Sesamoides parvum, Matth.
Catanance Dalechampii flore cyani, *folio coronopi*, J. B.
Chondrilla cærulea cyani capitulo, C. B.
Coronopus quibusdam flore cæruleo, Gesn. Col.

Est une plante dont les feuilles sont semblables à celles du Coronopus, mais blanchâtres, velues, & n'ayant point un goût agreable; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rameuses, garnies de quelques feuilles velues, un peu rudes; ses fleurs sont en ses sommitez attachées à des petites têtes de la grosseur de celles du Cyanus, de couleur bleuë; leur calice est composé de plusieurs feuilles en écailles, il contient des semences dont le haut est feuillé; sa racine est longue, grosse, rougeâtre, elle croît dans les champs.

Vertus. Elle est aperitive, dessicative, vulneraire, mais on ne s'en sert gueres en Medecine.

CATAPHRACTUS.

Cataphractus, Schonueld. Jonst. est un poisson de mer long d'environ demi pied, sa tête est large de deux doigts, anguleuse & presque triangulaire, son museau est camus & barbu en dessous, il n'a point de dents, mais à leur place ou à leur défaut il a les levres rudes & le palais parsemé de petits os piquants; son corps en sa partie superieure ou vers la tête est de figure octogone, & en sa partie de devers la queuë sexagone; il est couvert par tout d'écailles osseuses, au milieu desquelles est une éminence ou bossette dure, sa queuë est petite, ronde, noire; on le trouve vers l'Isle de Nortslande, il vit de petits poissons, il est excellent à manger.

Vertus. Il est pectoral, aperitif.

Etimologie. *Cataphractus*, καταφρακτος signifie clos & couvert de toutes parts; on a donné ce nom à ce poisson à cause qu'il est couvert d'écailles dures par tout son corps.

CATE.

Lycium. *Cate, sive Lycium*, Garz. Acost. est une espece de Trochisque ou de Tablette que les Indiens composent avec l'extrait des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent Hacchic, dont le bois est massif, pesant, dur, robuste, portant des feuilles semblables à celles de la bruyere; ils mêlent cet extrait avec de la farine d'une semence menuë, nommé Nachani, ayant le goût du segle, propre à faire du pain, & de la raclure d'un certain bois noir, ils forment de ce mêlange des Trochisques ou Tablettes qu'ils font secher à l'ombre, ils sont amers & astringens.

Hacchic.

Nachani.

Vertus. C'est un trés-bon remede pour raffermir les gencives, pour déssecher & arrêter les ffuxions, pour les flux de ventre, pour la douleur des yeux.

CATECHU.

Terra Japonica. Cachou. *Catechu, sive terra Japonica*, en François, *Cachou*; est une maniere de pâte seche, dure, un peu gommeuse, rougeâtre, ayant la forme & presque la dureté d'une pierre, rougeâtre, d'un goût amer & austère au commencement, mais laissant ensuite dans la bouche une impression douce & agréable; il y en a de deux especes, la premiere & la plus commune est compacte, pesante, de couleur rougeâtre brune, traversée de petites rayes blanchâtres. La seconde est plus poreuse, moins pesante & plus pâle que la premiere.

On n'est pas encore bien éclairci sur la nature du Cachou, les uns veulent que ce

soit une pâte preparée par les Japonois avec les extraits d'Areca, de Calamus aromaticus, de Regliſe & de graine de Bangue mêlez & endurcis ſur le feu.

Les autres pretendent qu'il ſoit fait avec les ſucs d'Areca & l'écorce verte d'un arbre épineux du Japon appellé Catnechu, épaiſſis enſemble par la chaleur.

Les autres, comme quelques Modernes ſoûtiennent que c'eſt une terre du Levant nommée par les Indiens *Maſquiqui*, laquelle ſe trouve ordinairement ſur les hautes montagnes ſous les racines des Cedres : mais cette derniere opinion n'eſt pas bien vraiſemblable, car le Cachou étant mis dans la bouche ne paroît aucunement une terre, mais plûtôt un ſuc épaiſſi ; de plus on en tire par la Chymie beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel pareils à ceux qu'on tire des plantes. On en extrait auſſi par le moyen de l'eau une teinture rouge, agréable au goût. Maſquiqui

Il faut choiſir le Cachou peſant, compacte, de couleur rougeâtre, d'un goût amer & ſtyptique. Choix.

Il eſt propre pour fortifier le cerveau, les poumons, l'eſtomac, pour les caterres, pour l'enrouement de la voix, pour corriger la mauvaiſe haleine; mais comme le goût n'en eſt pas d'abord fort agréable, on le prépare en le mêlant avec du ſucre, du muſc & de l'ambre gris, & on le forme en des trochiſques trés-petits, comme je l'ai décrit dans ma Pharmacopée univerſelle. On l'employe heureuſement pour arrêter la dyſenterie & les autres cours de ventre. La doſe en eſt depuis vingt grains juſqu'à une dragme. Vertus. Doſe.

CAUCALIS.

Caucalis, Dod.
Caucalis alia vulgaris, Lugd.
Caucalis arvenſis echinata magno flore, C. B. Pit. Tournef.
Echinofora, κυκάλις ου *an Dioſcorides gingidium*, Col.
Lappula canaria, flore pulchro magno, albo, J. B.

Eſt une plante dont les feuilles reſſemblent en quelque maniere à celles du Panais ſauvage ; mais elles ſont découpées plus menu, velues : ſa tige croit à la hauteur d'environ un pied, rameuſe, velue, portant aux ſommets de ſes branches des ombelles qui ſoûtiennent des petites fleurs blanches, odorantes, compoſées chacune de cinq feuilles inégales, diſpoſées en fleur de lys. Quand cette fleur eſt paſſée il paroit des graines jointes deux à deux, oblongues, heriſſées de pointes : ſa racine eſt petite, blanche. Cette plante croît aux lieux incultes, elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt aperitive, propre pour la pierre, pour exciter les mois aux femmes, pour rarefier les humeurs graſſes, pour aiguiſer la vûë. Vertus.

CAYMANES.

Caymanes, Monard. Acoſtæ, Cluſ. ſont de grands Laizards ou Crocodiles des Indes, qui ont quelquefois juſqu'à trente deux pieds de longueur ; & ſi l'on croit à un Hiſtorien Eſpagnol nommé Gomara, dans le tems que les Eſpagnols commencerent à occuper pluſieurs païs de l'Amerique, on tua aux environs de Panaman un de ces Laizards qui avoit cent pieds de long. Ils ont la gueule fort fenduë & béante, garnie de pluſieurs rangées de dents, ils habitent vers les rivages des rivieres & quelquefois dans la mer, aux embouchûres des fleuves. On en trouve principalement en la Province de Carthage, au Nom de Dieu & aux autres lieux circonvoiſins. On dit qu'ils ſont en grand nombre dans le Fleuve Crenganor. Ces animaux ſont fort cruels ; ils ſe ruent dans les navires ou ſur les rivages, pour attraper un homme, un bœuf, un ſanglier, un cochon, ou quelqu'autre proye ; & ils la dévorent ou l'engloutiſſent

Pierres de Caimanes. en un instant dans leur estomac : leur peau est si dure, qu'elle ne peut être percée par une arquebusade ni par un mousqueton : on les prend avec des hameçons de fer : ils font leurs œufs à terre, & ils y font éclore leurs petits comme la Tortue. On trouve dans leur estomac un grand amas de gravier & de petites pierres de riviere. Les gens du pays mangent leur chair & leurs œufs.

Les pierres qu'on retire de leur estomac sont estimées propres pour la fievre quarte; on en applique deux sur les temples pendant l'accés.

CEDRUS.

Cedrus, Tabern. Icon.
Cedrus magna sive libani conifera, J. B.
Cedrus, conifera, foliis laricis, C. B.
Larix Orientalis fructu rotundiore obtuso, Pit. Tournef.

En François, *Cedre du Liban.*

Voy. Pl. IV. fig. 7. Est une espece de meléze, ou un trés grand arbre, gros, droit, élevé en pyramide : son écorce est unie, son bois est fort dur & comme incorruptible, ses feuilles sont petites, étroites, vertes, rangées par bouquets le long des branches, naissant au Printems, & tombant au commencement de l'Hyver : ses fleurs ont des chatons qui ne laissent aucun fruit aprés eux. Les fruits naissent en des endroits séparez sur le même pied; ils ressemblent à nos pommes de Pin. Ils renferment sous leurs écailles des semences feuillées. Cet arbre croît sur les montagnes, comme sur le mont Liban: on l'estime un des premiers & des plus grands arbres du monde : il en découle sans incision, pendant les grandes chaleurs de l'Eté, une resine claire, transparente, blanche, se formant & s'endurcissant en grains comme le mastic. On l'appelle en Latin *Cedria*, & en François, *Gomme de cedre* ou *Manne mastichine.*

Cedria. Gomme de Cedre. Manne mastichine Quand il ne sort plus rien de l'arbre, on y fait des incisions, par où il distile une resine liquide qui s'endurcit en coulant le long de l'arbre; c'est ce qu'on appelle resine de Cedre : elle est belle, transparante, *jaune, friable*, odorante. Nous voyons rarement en France de ces *gommes & resines* de Cedre.

Resine de Cedre.

Le bois de Cedre est employé pour faire les beaux ouvrages de Menuiserie : il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Il est sudorifique, étant pris en décoction ou en poudre.

Le *cedria* est improprement appellé gomme de Cédre; car c'est la partie résineuse la plus pure de l'arbre : elle est digestive, resolutive, consolidante, fortifiante, propre pour resister à la gangrene, pour les disslocations ou fractures.

La résine de Cédre est digestive, amolissante, détersive, consolidante, fortifiante.

Etimologie. *Cedrus, à κίω, uro*, je brûle; parce qu'on brûle les rameaux du Cédre qui sont empreints de résine, comme on brûle les flambeaux pour s'éclairer la nuit.

CEDRUS BACCIFERA.

Cedrus Bacciferа, C. Bauh. | *Cedrus minor*, Dod.

En François, *petit Cédre*, ou *Oxycedre.*

Cedrus minor baccifera. Oxycedre. Voy. Pl. IV. fig. 8. Est un arbre dont il y a trois especes.

Premiere espece. La premiere est appellée.

Cedrus Lycia, retusa Bellonio dicta, J. B.
Cedrus folio cupressi major fructu flavescente, C. B. Pit. Tourn.
Cedrus Phœnicia, Plinii.
Cedrus Lycia, Matth. Gef.
Oxycedrus Lycia Dod. Ger.
Oxycedrus folio cupressi, aut Sabina major, Monspel. Lob.
Cedrus minor, Cord. Portæ.

Salina Major.

Cedrus

Cedrus pumila foliis obtensis & Phaniciid. Belli.

Juniperus major, seu cupressus sylvestris, Dioscord.

Son tronc & ses rameaux sont tortus & noueux ; son bois est rougeâtre, rendant une odeur semblable à celle du Ciprés ; ses feuilles sont étroites, pointuës, plus dures que celle du Genévre & plus piquantes, toûjours vertes, ressemblantes à celles du Ciprés ; ses chatons sont à plusieurs petites écailles, au bas desquels on trouve quelques bourses membraneuses remplies de poussieres. Les fruits naissent sur le même pied que les chatons, mais en des endroits separez ; ce sont des bayes qui deviennent jaunes en meurissant, un peu charnues, odorantes, d'un goût agréable, renfermant chacune ordinairement trois osselets ligneux, durs, arondis sur le dos, & aplatis par les autres côtez ; chaque osselet contient une semence oblongue. Il sort du tronc de cet arbre dans les Païs chauds une gomme qu'on appelle Vernix. Vernix.

La seconde est appellée. Seconde espece.

Cedrus folio cupressi media majoribus baccis, C. B. Pit. Tournef.
Cedrus Lysia, Bellon.
Cedrus minor altera, Dioscor.

Cedrus, Phanicea, altera, Plinii & Theophrasti, *vel prima*, Lob. Icon.
Thunia Massilienstum, Lugd.

Cet arbre differe du precedent, en ce qu'il est plus bas, & en ce que ses bayes sont plus grosses. La troisiéme espece est appellée. Troßéme espece.

Cedrus Hispanica procerior, fructu maximo, Pit. Tournefort.

Elle est plus haute que les autres, & ses bayes sont beaucoup plus grosses, de couleur noire.

Ces Cedres croissent en Italie, en Espagne, en Provence, en Languedoc, ils demeurent toûjours verds : *ils contiennent beaucoup d'huile.*

* Leurs feüilles sont stomacales, propres pour chasser les vents, pour aider à la digestion, pour la colique venteuse ; on en mâche un ou plusieurs petits morceaux, on en peut prendre aussi en decoction.

Leur bois est sudorifique étant pris en decoction.

Leurs fruits qu'on appelle *Cedrides*, sont propres pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion. Cedrides.

Oxycedrus ab ὀξὺς, *acutus*, & κέδρος, *cedrus*, comme qui diroit, *Cedre à feüilles pointues.*

On tire par la cornue, à la maniere ordinaire une huile noire du bois de Cedre, laquelle on tient être la veritable huile de Cade. Quoiqu'il en soit, elle est fort propre pour les dartres farineuses, pour la galle, pour la sourdité, pour les maladies hysteriques. On peut s'en servir interieurement & exterieurement. Huile de Cade veritable. Vertus.

La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six. Dose.

CELTIS.

Celtis fructu nigricante, Pit. Tournef.
Lotus arbor, sive celtis, Tur.
Bagolatus tridentinis, Guil.
Lotus fructu cerasi, C. B.

Lotus arbor; Lob. Icon.
Lotus arbor fructu cerasi, J. B.
Cacavia Cretensibus, Gesn.
En François, *Micocoulier.*

Est un arbre grand & gros, rameux, son écorce est unie, blanchâtre, ses feüilles ressemblent à celles de l'Orme, mais elles sont plus longues & plus pointuës, vertes

dessus, blanchâtres en dessous, rudes, dentelées en leurs bords ; ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, au milieu desquelles sont attachées plusieurs étamines fort courtes. Ces fleurs passent en peu de tems, & il leur succede des bayes spheriques noirâtres, ressemblantes aux cerises, mais plus petites, attachées par des queuës longues, contenant un peu de chair blanche, d'un goût doux stiptique assez agréable, & un noyau gros à proportion du fruit, presque rond. Cet arbre croît principalement aux païs chauds.

Vertus. Son fruit & ses feuilles sont propres à arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies.

CENCHRUS.

Miliaris. *Cenchrus, sive Miliaris*, (Jonst.) est une espece de serpent long d'environ trois pieds, gros, de couleur verte-jaunâtre, parsemé de plusieurs tâches ; on le trouve en Lemnos & en Samos : il se promene en Eté par les montagnes, aux chemins ouverts, évitant les épines & les ronces, il se jette sur les animaux qu'il rencontre, & leur ayant ouvert les veines jugulaires, il en succe le sang. Sa morsure est mortelle si l'on n'y apporte promptement les mêmes remedes qu'à la morsure de la Vipere. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Il est propre pour resister au venin, pour chasser les mauvaises humeurs par la transpiration. On peut le préparer comme la Vipere.

Etimologies. *Cenchrus à Græco* κέγχρος, qui signifie le même serpent.
Miliaris, parce que ce serpent est marqueté de taches blanches qui representent des grains de millet.

CENTAURIUM MAJUS.

Rhapontieum Pharmaceuticum. Centauria major.

Centaurium majus juglandis folio, J.B.
Centaurium majus folio in lacinias plures diviso, C. B. Pit. Tournef.
Centaurium magnum, Matth. Dod.
Centaurium majus, seu Rhaponticum Pharmaceuticum, Cord. in Discor.
Rhapontica quæ hodiè centaurea major Trag.
En François, *grande Centaurée.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds, rondes, droites, rameuses ; ses feuilles sont grandes, oblongues, divisées en plusieurs parties crenelées en leurs bords ; ses sommitez soûtiennent de grosses têtes rondes, écailleuses, où naissent des bouquers de fleurs à fleurons évasez, & découpez en lanieres ; de couleur bleuë, tirant sur le purpurin ; il leur succede des graines oblongues, luisantes, garnies d'aigrettes ; sa racine est longue, grosse, droite, charnuë, facile à rompre, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût doux, accompagné d'astriction & d'âcreté. Cette plante croît aux lieux montagneux & rudes ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Sa racine est vulneraire, astringente, elle arrête les cours de ventre & les hemorrhagies, elle leve les obstructions, elle excite l'urine.

Rapontic vulgaire. On l'appelle Rapontic vulgaire.

CENTAURIUM MINUS.

Centaurium minus, C. B. Dod. Pit. Tournef.
Centaurium parvum, Adv. Lob.
Centaurium minus flore Purpureo, J. B.
Centaurea, Brunf.
Fel terræ, Ger.
En François, *petite Centaurée.*

Est une plante qui pousse une ou plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ demi-

pied, ou un peu plus haut, anguleuſes, liſſes, ſes feuilles ſont oblongues, ſemblables à celles du Millepertuis, mais un peu plus grandes, les unes ſortant de la racine, les autres oppoſées ſur la tige deux à deux; ſa ſommité ſe diviſe en pluſieurs petits rameaux qui ſoûtiennent des fleurs amaſſées les unes proche des autres en maniere de petits bouquets, de couleur rouge tirant ſur le purpurin, quelquefois blanche & rarement de couleur ferrugineuſe, agreable à la vûë: chacune de ces fleurs eſt un tuyau fermé dans le fond, ouvert par le haut, évaſé en entonnoir & decoupé en pluſieurs parties; quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit ovale ou oblong, gros comme un grain de blé, partagé en deux loges qui renferment des ſemences menues; ſa racine eſt petite, ligneuſe, inſipide. Cette plante croît dans les terres ſeches & ſabloneuſes.

Etimologie. On l'appelle *fel terræ*, fiel de la terre, à cauſe qu'elle eſt extrêmement amere; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile: on ſe ſert en Medecine de ſes ſommitez fleuries.

Vertus. La petite Centaurée eſt deterſive, aperitive, vulneraire, ſudorifique, febrifuge, on s'en ſert pour les fievres intermittentes, pour exciter les mois aux femmes, pour le ſcorbut, pour les vers, pour la morſure d'un chien enragé, on l'employe interieurement & exterieurement.

Etimologie. On a appellé cette plante *Centaurium*, parce qu'on a crû qu'elle avoit gueri le Centaure Chiron d'une bleſſure qu'il s'étoit fait au pied.

La petite Centaurée eſt d'un genre tout-à-fait different de la grande Centaurée.

CENTRINE.

Peſce porco. *Centrine*, Jonſt. eſt un poiſſon de mer que les Italiens appellent *Peſce porco*; il eſt gros, épais, court, de figure triangulaire, couvert d'une peau fort rude parſemée de pointes fortes principalement à la tête & au dos, de couleur obſcure; ſa tête eſt petite & comprimée, ſes yeux ſont vifs, ſa gueule eſt preſque toûjours ouverte & bayante, ſes dents ſont larges, tranchantes, ſa chair eſt nerveuſe, viſqueuſe & nullement bonne à manger.

Foye. Son foye étant rôti rend une huile propre pour ramollir les ſchirres & les autres duretez du foye, pour adoucir les douleurs.

Vertus. Sa chair étant ſechée & pulveriſée eſt propre pour exciter l'urine.

CEPA.

Cepa, Trag. Fuch.
Cepa vulgaris, C. B. Pit. Tournef.
Cepa rotunda, Dod.
Cepa alba & Rubia, Genſ. hort.
Cepe, Brunf.
En François, *Oignon.*

Eſt une plante dont les feuilles ſortent de la racine longues d'un pied, étroites, fiſtuleuſes, acres au gout; il s'éleve de leur milieu une tige nue, droite, ronde, haute d'environ trois pieds, creuſe, groſſe vers le bas, portant en ſon ſommet une groſſe tête qui ſoûtient un bouquet de fleurs compoſées chacune de ſix feuilles blanches ou purpurines, diſpoſées en rond; quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits triangulaires diviſez chacun en trois loges remplies de ſemences preſque rondes, noirâtres; ſa racine eſt une bulbe qui varie en groſſeur, en figure & en couleur, car elle eſt quelquefois groſſe comme une petite pomme, quelquefois comme une noix, quelquefois comme une prune, ordinairement ronde ou orbiculaire, quelquefois oblongue, compoſée de tuniques rouges ou blanches, contiguës ou unies les unes aux autres, d'une odeur forte & déſagreable, excitant à pleurer à cauſe d'un ſel volatil acide très-ſubtil qui s'en éleve principalement quand on la coupe, & qui

irrite les yeux, d'un goût âcre & piquant : C'eſt l'oignon qu'on employe ſi ſouvent dans les cuiſines, on y trouve quelques fibres en deſſous. On cultive cette plante dans les jardins potagers en terre graſſe, ſa racine eſt employée en Medecine, elle contient beaucoup de ſel volatil trés-piquant & penétrant, du phlegme & de l'huile en quantité mediocre.

Vertus. Elle eſt aperitive, inciſive, digeſtive, reſolutive, propre pour la pierre, pour l'hydropiſie, pour le ſcorbut, pour l'aſthme, pour reſiſter au venin, pour les vers, pour la ſourdité, pour faire mourir les abſcés, on l'employe exterieutement & interieurement.

L'oignon blanc eſt ordinairement plus petit & moins âcre que le rouge.

Etimologie. *Cepa vel cepa à κεφαλὴ caput*, à cauſe que la ſommité & la racine de cette plante ont des figures de tête.

CERA.

Cera, en François, *Cire*, eſt une matiere dure, huileuſe, jaune, qui ſe trouve dans les ruches ; les Abeilles commencent à la faire au Printemps, dès que la ſaiſon eſt douce, elles la tirent des fleurs & elles la portent attachée à leurs pattes de derriere en forme de petites lentilles ; elles s'en débaraſſent fort adroitement dans leurs ruches & elles en forment des trous ou *logemens* de figure hexagone, joints les uns aux autres, dont les petites murailles ſont minces & preſque tranſparentes, c'eſt dans ces trous ou creuſets qu'elles font leur germe. ou freſlement, ou œufs qui écloſent en petites abeilles ; elles y déchargent auſſi le miel qu'elles ont recüeilli. Cette cire la premiere année eſt blanchâtre, la ſeconde jaune & la troiſieme brune, elle devient même noire en vieilliſſant dans la ruche, mais alors les mouches n'y reſſerrent ni miel ni freſle.

Comme les Abeilles la font.

Separation de la cire d'avec le miel. On ſepare la cire d'avec le miel en deux manieres ; la premiere en faiſant le miel blanc, on met la matiere laquelle on a retiré des ruches formée en tablettes ſur des nattes d'oſiers ou clayes, & on en laiſſe couler le miel *juſqu'à ce que* la cire demeure ſeule deſſus.

La ſeconde en faiſant le miel jaune, *on met la matiere* qu'on retire des ruches à la preſſe, *aprés y avoir ajoûté trés-peu* d'eau, l'avoir chauffée ſur le feu & enveloppée dans une groſſe toile claire, car le miel paſſe, & la cire reſte en forme de gâteau.

Purification de la cire. Mais comme l'une & l'autre cire contiennent quelques impuretez, on les fait fondre enſemble ou ſeparées dans une baſſine, on y ajoûte de l'eau pour les nettoyer d'un peu de miel qui y demeure toûjours attaché, puis on les coule avec expreſſion, on les écume, on les ſepare d'avec l'eau, & on les jette en moule, où on les laiſſe refroidir : * On renverſe enſuite le pain de cire pour le retirer hors du moule, & pour le nettoyer de certaines feces ou ſaletez qui s'étoient précipitées au fond, & qu'on appelle pied de cire: on les ſepare avec un coûteau ou quelqu'autre inſtrument de fer, & l'on fait refondre la cire pure pour en former des pains ; c'eſt la cire jaune qu'on vend chez les Droguiſtes : elle doit être nouvelle, ſolide, mais un peu glutineuſe au toucher, de belle couleur jaune, d'une odeur agreable tenant un peu de celle du miel, inſipide au goût ; elle durcit & perd en vieilliſſant, une partie de ſa couleur & de ſon odeur.

Pied de cire.

Choix.

Cire neuve. La cire nouvellement faite, & qui n'a point encore été employée à aucun ouvrage, eſt appellée cire neuve.

La cire eſt un compoſé naturel d'huile, d'un peu de ſel volatil & de beaucoup de phlegme ſans terre, comme je l'ai prouvé dans mon Traité de Chymie ; elle eſt émolliente & reſolutive, on s'en ſert en Pharmacie dans les emplâtres, dans les cerats, dans les onguents.

Vertus.

Quand la cire en vieillissant a perdu une partie de sa couleur & est devenue un peu pâle, les Marchands pour remedier à ce petit défaut la font fondre sur un feu mediocre & lui donnent une teinture avec du safran bâtard, ou avec du roucou qu'ils mettent infuser dedans, puis ils la coulent & la laissent refroidir; il est aisé de distinguer cette cire teinte d'avec la cire neuve, elle est moins glutineuse, plus seche, plus cassante & elle a moins d'odeur. Maniere d'augmenter la couleur de la cire vieille.

On trouve quelquefois en Moscovie & aux Indes dans les troncs des vieux arbres certaine cire noire formée en morceaux, ronds ou ovales, de la grosseur d'une muscade; elle est faite & formée par des petites abeilles qui construisent leur ruche dans le creux de ces troncs, & qui y portent un miel de couleur citrine, & d'un goût agréable; cette cire étant échauffée a une odeur de beaume; elle est très rare en France, les Indiens en font des cierges, ils en forment aussi des petits Vaisseaux dont ils se servent pour recüeillir de l'arbre le baume de Tolu. Cire noire de Moscovie, & des Indes.

La cire blanche est de la cire jaune qu'on a bien lavée & exposée à l'air & à la rosée, où elle a acquis sa blancheur, & où elle s'est renduë plus dure & plus cassante en perdant presque toute son odeur. Cire blanche.

Les meilleures blancheries de la cire en France, sont celles de Bretagne & d'Anjou, l'on commence à y travailler ordinairement vers la fin d'Avril; on fait fondre la cire jaune sur le feu, & quand elle est bien chaude, on la verse sur un rouleau que les Ouvriers appellent tour, qui est passé sur un auge remplie d'eau froide; la cire fonduë tombant dans cette eau s'y condense, & s'y reduit en papillotes, on lave ces papillottes plusieurs fois & en plusieurs eaux, on les ramasse & on les étend sur des toiles qui sont posées sur des grands carrez de bois exposés à l'air & à la rosée, on laisse à ces toiles des bords assez grands pour qu'on en puisse couvrir la cire quand il fait du vent; on remuë cette cire de trois en trois jours & même plus souvent lors qu'il fait grand chaud: on la laisse ainsi exposée pendant cinq à six semaines, puis on la met dans des bassines, on la fait refondre sur le feu, & l'on y ajoûte du tartre blanc ou du crystal de tartre, on la laisse quelque tems en fusion, afin que ce tartre la purifie en faisant separer la crasse qui y peut être, on la coule, & on la forme en petits pains plats orbiculaires, comme nous le voyons chez les Droguistes. Maniere de blanchir la cire.

On peut préparer de même en chaque blancherie par années, trois ou quatre fontes de cire, commençant en Avril, & finissant en Octobre.

La cire blanche doit être choisie bien blanche, claire, nette, transparente, dure, cassante, n'adherant point aux dents quand on la mâche, insipide au goût: on l'appelle vulgairement cire vierge, mais improprement; car la veritable cire vierge est le propolis dont il sera parlé en son lieu. Choix. Cire Vierge.

La cire blanche est rafraichissante, émolliente, adoucissante, moins resolutive que la cire jaune, parce que les lotions l'ont privée d'une grande partie de son sel: on s'en sert dans les pommades, dans les cerats, dans les onguents. Vertus de la cire blanche.

Plusieurs filles & femmes par des envies & des goûts dépravez, mangent de la cire jaune ou de la cire blanche, ce qui leur cause des obstructions dans les visceres, des pâles couleurs, & d'autres maladies.

On trouve chez les Droguistes une cire de couleur de paille ou citrine, elle est faite avec des petits morceaux de cire blanche de rebut qu'on a fait fondre ensemble, & où l'on a mis infuser du terra merita concassé, puis on la coule & on la laisse refroidir, elle sert à faire des bougies. Cire citrine ou de couleur de paille.

La cire verte est faite avec de la cire blanche ramollir avec un peu de terebentine & teinte avec du vert de gris broyé: elle est propre pour amolir les cors des pieds étant appliquée dessus en emplâtre. Cire verte.

Cire rouge. La cire rouge est de la cire blanche amollie avec un peu de therebentine, & rougie avec de la racine d'Orcanette, ou bien avec du vermillon ; les Commissaires s'en servent pour appoſer leurs ſcellez ; elle eſt reſolutive appliquée exterieurement.

Vertus.

Cire à gommer. La cire à gommer eſt de la cire fondue & mêlée avec de la poix graſſe, les Tapiſſiers s'en ſervent pour gommer leurs coutils.

Etimologie. *Cera*, vient du mot Grec κήρος, qui ſignifie auſſi de la cire.

CERASA.

Ceraſa, ſive Ceraſia, en François, *Ceriſes*, ſont de petits fruits ronds aſſez connus. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Les plus communes ſont appellées en Latin *Ceraſa, agriotta*, Cæſ. *ceraſia acida & vulgaria*, Trag. En François, *Aigriottes*. Elles ſont rondes, rouges, d'un goût aigrelet fort agreable : elles croiſſent à un arbre de hauteur mediocre, appellé *Ceraſus ſativa fructu rotundo, rubro & acido*, Pit. Tournef. (*ceraſus acida*, Brunf. Matth.) en François, *Ceriſier Domeſtique*, ou cultivé, à fruit rond, rouge & aigre. Ses feuilles ſont longuettes, pointues, dentelées en leurs bords. Sa fleur eſt à cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche.

Ceraſia, Cerises. Ceraſa, Agriotta. Ceraſia acida vulgaria. Aigriottes. Ceraſus ſativa.

Nous voyons une autre eſpece de Ceriſes blanches & rouges, plus groſſes que les précedentes, & d'une chair plus dure & plus douce, on les appelle *Bigarreaux* ou *Guines*, & en Latin *Ceraſa alba dulcia*, C. B. On en trouve auſſi de noires.

Bigarreaux Guines, Ceriſes blanches & noires.

Il y a encore de petites Ceriſes ſauvages noires à longues queues, leſquelles on appelle en François *Meriſes*. Elles ſont empreintes d'un ſuc doux & agréable, mais teignant beaucoup les mains & la bouche en noir ou en purpurin. Elles croiſſent à un arbre appellé *Ceraſus major ac ſylveſtris fructu ſubdulci nigro colore inficiente*, C. B. en François, *Ceriſier ſauvage*, ou *Meriſier*. Son bois eſt employé pour les Claveſſins & pour les autres inſtrumens de muſique, parce qu'il eſt ſonore.

Meriſes. Ceriſier ſauvage ou Meriſier. Bois de Meriſier en uſage.

Toutes ces Ceriſes renferment chacune un noyau quaſi ſpherique, oſſeux, où eſt contenu une petite amende ou ſemence d'un goût agréable un peu amer.

Noyaux.

Les Ceriſes contiennent beaucoup de phlegme, un peu d'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus.

Elles ſont cordiales, ſtomacales, *aperitives* : elles rafraîchiſſent, elles adouciſſent l'âcreté des humeurs : elles tiennent le ventre libre ; elles reſiſtent au venin ; elles ſont propres pour les maladies du cerveau.

Les noyaux de Ceriſes ſont eſtimez bons pour la pierre du rein & de la veſſie, étant mangez : on en mêle auſſi dans les frontaux pour les douleurs de tête pendant la fiévre.

Il ſort du tronc & des branches du Ceriſier une gomme luiſante, rougeâtre, laquelle on appelle *Gomme de Ceriſier*. Elle eſt aperitive, propre pour exciter l'urine, pour rompre la pierre, étant priſe interieurement. On l'employe auſſi exterieurement pour la gratelle, pour les dartres, étant diſſoute dans de l'eau

Gomme de Ceriſier Vertus.

Etimologie. Le Ceriſier tire ſon nom d'une Ville de Ponte, appellée autrefois *Ceraſus*, & aujourd'hui *Chirriſonda*, d'où il fut apporté à Rome par Lucullus Capitaine Romain.

On l'appelle en Grec κέρασος & les Ceriſes κέρασα

CERASTES.

Ceraſtes, Bellon. Jonſt. eſt une eſpece de ſerpent qui porte ſur ſon front deux petites cornes reſſemblant à des grains d'orge ; ſa tête eſt large de deux doigts, & comprimée ; ſon corps eſt long d'environ trois pieds ; & gros preſque comme le bras, ayant le cou menu. Il eſt couvert d'écailles cendrées par tout, excepté en ſa queue qui eſt fort menue. Son dos eſt orné de quelques lignes rouges ; ſes dents ſont ſemblables à celles de la vipere, & elles cauſent en mordant des accidens pareils, qui demandent des remedes ſemblables à ceux qu'on donne contre la morſure de la vipere. Ce ſer-

pent se trouve dans la Lybie & en plusieurs autres lieux ; il fait en rampant un petit bruit approchant du sifflement : on peut le préparer comme la vipere, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est sudorifique, il resiste au venin, il purifie le sang, il est propre pour la petite verole, pour la peste, pour la lépre, pour la gratelle. Vertus.

Cet animal est appellé *cerastes*, du Grec κέρας qui signifie une corne, parce qu'il porte des petites cornes à la tête. Etimologie.

CERAUNIAS.

Ceraunias, G. Agricolæ, en François, *Pierre de foudre*. Pierre de foudre.

Est une pierre tantôt ronde, tantôt longue de cinq doigts, grosse comme le pouce, tantôt ayant la figure piramidale, tantôt celle du cône, tantôt celle du coin avec lequel on fend du bois ; pesante, dure, principalement dans son milieu, comme de la pierre à fusil, unie, douce au toucher, de couleur blanche, luisante, ou brune, ou noire, ou rouge, ou verte. Elle naît en plusieurs lieux d'Allemagne & d'Espagne ; le peuple s'imagine qu'elle tombe avec le tonnerre.

On lui attribue la vertu de guerir ou d'empêcher les hernies aux enfans, si on l'applique dessus. Vertus.

Ceraunias à κέρας cornu, à cause que quelques-unes des pierres de tonnerre ont une figure approchante de celle d'une corne. Etimologie.

CERCIO.

Cercio, Jonst. Est un oiseau des Indes gros comme un Etourneau, de diverses couleurs, remuant presque toûjours la queuë, on lui apprend à parler, & il est encore plus disciplinable que le Perroquet ; on ne lui attribue aucun usage en Medecine.

CEREBRUM HUMANUM.

Cerebrum humanum, En François, *le cerveau humain*. Cerveau humain.

Est une matiere humide, visqueuse, glanduleuse, blanche, contenant du sel volatil & de l'huile enveloppez dans beaucoup de phlegme & un peu de terre. Il est employé en Medecine.

Il doit être tiré d'un jeune homme sain, nouvellement mort de mort violente, comme d'un pendu qui n'ait point été enterré. Choix.

Il est propre pour l'épilepsie, étant distilé comme je l'ay décrit ailleurs. Mais si l'on prend en substance de la cervelle humaine au poids de deux dragmes pendant douze ou quinze jours, elle produira encore de meilleurs effets. Vertus. Cervelle humaine prise en substance.

Cerebrum, *quasi carabrum*, *à* κάρη, *caput*. Etimologie.

CEREFOLIUM.

Cerefolium, Matth. Cast.
Cherefolium, Brunf. Dod.
Cherephyllon, J. B.
Chærophyllum sativum, C. B. Pit. Tournef.
Gingidium, Fuch. Tur.

En François, *Cerfeuil*.

Est une plante potagere & fort commune, qui croît à la hauteur d'environ un pied, elle pousse de sa racine beaucoup de tiges grêles, rameuses, tendres, arondies sur le dos, mais concaves par dessous en forme de goutiéres, lisses, d'un vert blanchâtre, principalement en bas, quelquefois rougeâtres en haut, quand elles portent leurs

semences, remplies de beaucoup de suc ; ses tiges portent des feuilles ressemblantes à celles du persil, mais plus petites, découpées un peu plus profondément, & plus molles au toucher, vertes dans leur jeunesse, couvertes sur le dos de poils fort petits, quelquefois rougeâtres, empreintes de suc ; ses fleurs naissent aux sommitez des branches en ombelles peu serrées, petites, blanches, composées ordinairement chacune de cinq feuilles inégales, rangées en rose, & d'autant d'étamines, le tout soûtenu par un calice qui quand la fleur est passée, devient un fruit oblong, rempli de deux semences longuettes, menues, pointuës & d'une figure approchante de celle du bec d'un oiseau ; de couleur grise ou brune, les unes lisses, les autres rudes au toucher : sa racine s'étend en longueur de plus d'un demi pied, droite, unie, grosse vers sa tête comme le petit doigt, diminuant peu à peu en queuë de rat jusqu'à son extrêmité qui est presqu'en pointe, garnie de fibres placées en sa partie superieure, assez prés l'un de l'autre ; mais plus éloignées en descendant ; cette racine est blanche, un peu charnuë, tendre, d'un goût doux & agréable, elle renferme dans sa longueur, un nerf ou une maniere de corde grêle, assez tendre & fragile, on cultive cette plante dans les jardins, elle est ordinairement dans sa vigueur au Printems ; toutes ses parties ont une odeur & un goût doux & agréable, elle contient beaucoup de phlegme, d'huile à demi exaltée, & du sel essentiel.

Vertus. Elle est fort aperitive, elle leve les obstructions, elle attenue la pierre du rein, elle dissout le sang caillé, elle est febrifuge, elle purifie le sang étant prise interieurement : on l'applique aussi pilée en cataplasme ou en fomentation ; pour la colique nephretique, pour la retention d'urine, pour l'éresipelle.

Etimologie. *Cherophyllum* à χαίρω *gaudeo* & φύλλον, *folium* ; comme qui diroit plante réjoüissante pour la multiplicité de ses feuilles.

Cerefolium, est une corruption de *Cherophyllum*, ou bien *Cerefolium*, comme qui diroit, *feuille de Cerés*, parce que le Cerfeüil est employé dans le manger, où l'on vouloit autrefois que la Déesse Cerés presidât.

Gingidium à Græco γιγγίδιον : C'est un nom Syriaque qui a été reçû par les Grecs & par les Latins.

CEREVISIA.

Cervoise.

Cerevisia.	*Curmi.*
Bera.	*Vinum regionum, Septentrionalium.*
Vinum herdeaceum.	
Zithum,	

En François, *Biere*, *Cervoise*,

Faux-bonnes pour faire de la Bierre. Est une liqueur vineuse assez connuë, on la compose avec de l'orge ou avec du blé ou avec de l'avoine, ou avec une autre espece de froment & de la fleur de houblon ; on met bouillir & fermenter ces ingrediens ensemble dans l'eau, jusqu'à ce que leurs parties salines & huileuses se soient rarefiées & exaltées ; mais pour exciter cette fermentation & rarefaction, on agite le tout long-tems à force de bras, & le versant & le reversant dans differens vaisseaux pendant qu'il est chaud. C'est ce qu'on appelle *brasser* ; puis on coule la liqueur & on la laisse reposer. C'est la Bierre qu'on boit ordinairement.

¶ Avant que d'employer le grain à la composition de la bierre, on a coûtume de lui laisser venir un commencement de germination, puis de le faire secher & de le moudre grossierement, ce qui lui donne toute la disposition necessaire pour communiquer aisément sa substance à l'eau ; la fleur du houblon qu'on y mêle donne de la force & du goût à la bierre, ceux qui la veulent bien amere & aromatique y mettent tremper quand elle est dans les tonneaux, de l'absinthe, du girofle, de la canelle, de la coriandre, du sassafras ; d'autres y ajoûtent du sucre ou du miel & des épices, enfin on pré-

Bierre d'absinte amere & aromatique.

parc

pare des bieres differentes suivant les goûts differens ; je n'approuverois pas de mêler parmi l'orge, ou le blé, ou l'avoine qu'on y employe quelque quantité d'yvraye, comme quelques-uns font pour la rendre plus piquante, parce que cette yvraye rend la biere plus enyvrante.

Il est à remarquer que toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour faire de la biere : les Brasseurs préferent celles des puits & des fontaines qui sont bien claires, bien froides & bien vives, parce qu'étant moins sujettes à se fermenter, la biere s'en conserve plus long-tems sans s'aigrir. Car quoi qu'il soit necessaire d'une fermentation pour faire la biere, il faut éviter que cette fermentation ne soit trop prompte & trop forte, de peur que les principes volatils de la liqueur ne trouvant point assez de parties visqueuses qui les aglutinent & les retiennent, ne s'échapent & ne donnent lieu par leur absence au sel fixe de s'étendre & de communiquer son goût acide à la Biere.

Tems propres.

On choisit aussi le tems pour faire de la biere ; il faut la brasser en des saisons froides comme au commencement & à la fin de l'Hyver, si l'on veut qu'elle se garde.

Celle qu'on brasse en Eté ne se conserve pas long-tems bonne, parce qu'elle se fermente trop.

Pays favorables pour faire la Biere.

Plus les païs sont Septentrionaux, & plus ils sont favorables pour y faire de bonne biere, parce que les eaux y étant fort cruës, & le soleil y ayant peu de force, la biere aprés qu'elle a été brassée retient ses principes actifs comme concentrez par le froid. C'est la raison pourquoi les bieres qu'on fait en Suede, en Danemarck, en plusieurs lieux de l'Allemagne, en Flandres, en Angleterre, sont beaucoup meilleures & se gardent plus long-tems que celles qu'on brasse en France. On sçait si bien dans les Païs chauds comme en Provence, en Dauphiné, au Languedoc, qu'on n'y pourroit point faire de bonne biere, que personne ne s'est avisé d'y en brasser, & l'on n'y connoit pas même cette espece de boisson.

Deux especes de Biere. Biere double

Il y a deux especes generales de bieres ; une blanche & l'autre rouge ; elles ne different que par la qualité du houblon qu'on y a employé ; la biere rouge est plus chargée que la blanche. Ces bieres sont plus ou moins fortes suivant qu'on y fait entrer plus ou moins des ingrediens. La biere forte est appellée *biere double.*

Esprit inflammable de la Biere. Aigre de Biere.

On peut tirer de la biere par la distillation, un esprit sulfureux inflammable semblable à celui du vin ; & l'on peut faire de l'aigre de biere assez fort, comme on fait le vinaigre.

Choix.

La biere la plus saine pour la boisson, est la blanche; il faut la choisir d'un âge moyen entre nouvelle & vieille, claire, moussant beaucoup quand on la verse, d'une belle couleur jaunâtre, d'un goût piquant & agreable. La biere rouge ou double est quelquefois grossiere & trouble, mais la meilleure est celle qui est claire, d'un beau rouge, & d'un goût fort & piquant.

Vertus.

La biere contient une substance visqueuse qui la rend humectante, rafraîchissante, nourrissante, mais un peu flateuse : elle desaltere, elle engraisse, elle fortifie. Si l'on en boit dans le tems qu'elle est trop nouvelle, elle excite souvent des ardeurs d'urine, à cause que son sel n'ayant point encore été suffisamment rarefié & exalté par la fermentation, il s'en précipite une partie par le cours de l'urine, ou il excite & picotte les conduits, faisant une espece de chaudepisse, mais qui n'est ni dangereuse, ni de longue durée. Le remede à cet acident est de boire un peu d'eau de vie afin d'éxalter ce sel âcre de la biere, en rarefiant une viscosité dans laquelle il est embarrassé.

Chaudepisse excitée par la Biere.

Remede.

Yvresse qu'excite la biere.

Toutes les bieres enyvrent quand on en boit avec excés, & principalement les bieres doubles, l'yvresse même qu'elles excitent dure plus long-tems que celle qui

vient du vin, à cauſe qu'elles contiennent plus de parties gluantes & plus difficiles à ſe digerer.

Petite Biere foible. On fait auſſi de la petite biere, c'eſt proprement une decoction du marc qui reſte de la biere blanche ; l'on en donne à boire aux perſonnes délicates & aux enfans : on pourroit appeller cette petite biere *bochetum cereviſiæ*.

Bochetum cereviſiæ.

Levûre ou levain de Biere. Il s'éleve aux bondons des tonneaux qu'on a rempli de biere nouvellement faite une écume groſſiere & viſqueuſe, qu'on appelle levûre ou levain de biere.

On prépare encore en Angleterre une eſpece de biere que les Anglois appellent aile, j'en ay fait un Chapitre particulier ſous le nom Latin *Alla*.

Cereviſia, à cerere, parce que Cerés étoit chez les Anciens, la Déeſſe du froment dont on compoſe la biere. *Zitum à ζυτὸς*, *Biere*.

Etimologie. *Vinum hordeaceum*, parce que la biere eſt une liqueur vineuſe faite ordinairement avec l'orge.

Vinum Regionum Septentrionalium, parce que dans les pays Septentrionaux qui ne produiſent point de raiſin, la biere y tient lieu de vin.

Biere en Allemand *Bier* vient peut-être du Latin *Bibere*.

CERINTHE.

Montanum majus. Cynogloſſum. Melinet. *Cerinthe quorumdam major verſi colore flore*, J. B. Cluſ. Hiſt. P. Tournef. | *cerinthe, ſeu, cynogloſſum montanum majus*, C. B.

En François, *Melinet*.

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine quatre ou cinq tiges ou rameaux à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, ronds, remplis de ſuc, revêtus d'un grand nombre de feuilles oblongues, plus larges vers la queuë qu'à l'autre bout, un peu velues, de couleur verte bleuâtre, marquetées de taches blanches ; il s'éleve d'entre les aiſſelles de ces feuilles pluſieurs petits rameaux contournez comme ceux du grand Heliotrope, garnis tout du long de fleurs longuettes, creuſes, & repreſentant en quelque maniere un petit gobelet, de couleur diverſifiée, jaune, rouge, purpurine, les abeilles s'y delectent beaucoup. Quand cette fleur eſt paſſée il naît en ſa place deux coques diviſées en deux loges qui renferment chacune une ſemence groſſe comme celle de l'Ers ou de l'Orobe, de figure ovale, pointuë : ſa racine eſt blanche. Cette plante croît aux lieux ombrageux, montagneux, elle contient beaucoup de phlegme, de l'huile & peu de ſel.

Vertus. Elle eſt aſtringente, rafraichiſſante, vulneraire, propre pour les inflammations des yeux.

Etimologie. *Cerinthe à κηρὸς cera, cire*, parce que les abeilles étant friandes de la fleur de cette plante, elle leur fournit la matiere dont elles font la cire.

CERUSA.

Ceruſe. *Ceruſa*, en François *ceruſe*, eſt un plomb penetré, rarefié, à demi diſſout par la vapeur du vinaigre, & reduit en une matiere fort blanche, peſante, & friable.

Maniere de la faire. Lorſqu'on veut faire cette Ceruſe on bat du plomb pour l'étendre en lamines minces & deliées, on roule ces lamines, on les range ſur des petits bâtons qui ſont arrêtez dans des grands pots de terre, enſorte que le plomb y demeure ſuſpendu, on met du vinaigre au fond des pots, & quand ils ſont remplis de ce plomb roulé on les bouche exactement & on les place dans le fumier ou à quelque chaleur approchante, afin que le vinaigre étant échauffé rende une vapeur qui penetre & attenue inſenſiblement la matiere : Aprés que ces pots ont demeuré du moins un mois dans le fumier on les retire, & les ayant debouchez, on trouve toutes les feuilles de plomb converties en

une matiere blanche & caſſante, qu'on appelle blanc de plomb, on briſe ces lamines en morceaux, les Peintres s'en ſervent : on doit les choiſir tendres, belles, nettes bien blanches en dehors & en dedans. Blanc de plomb. Choix.

On broye ce blanc de plomb ſur le porphyre avec un peu d'eau, & l'on en fait une pâte dont on forme dans des moules des petits pains piramidaux, leſquels on met ſecher pour les tranſporter ; les ouvriers les enveloppent toûjours dans du papier bleu plûtôt que dans un autre, afin de faire paroître la Ceruſe plus blanche ; la meilleure, la plus unie & la plus blanche nous eſt apportée de Veniſe ; celles qui viennent d'Hollande & d'Angleterre ſont mêlangées d'une eſpece de craye ou marne, comme l'a remarqué M. Pemet. On doit la choiſir en pains entiers ou en gros morceaux, tres-blanche, ſeche, douce au toucher, friable ; c'eſt proprement un plomb empreint des pointes du vinaigre. Comment on forme la ceruſe. Ceruſe de Veniſe. Choix.

Elle eſt deſſicative, rafraîchiſſante, reſolutive, on l'employe dans les onguents, dans les emplâtres.

Ceruſa vel ceruſſa græc. κηρῶσις ἀπὸ κηροῦ, *cera*, parce que la Ceruſe a la douceur & la blancheur de la cire blanche.

CERVUS.

¶ *Cervus*, en François, *Cerf*, eſt un animal à cornes & à quatre pieds, grand comme un petit Cheval, trés-vif, leger à la courſe, ſauvage, vivant trés long-temps, couvert d'un poil fauve ou rougeâtre, le devant de ſa tête eſt plat : ſes cornes ſont grandes, longues, rameuſes, fortes, dures, robuſtes ; on les appelle bois de Cerf ou tête de Cerf, il s'en ſert de défenſes : ſes oreilles ſont petites, ſon cou eſt long, ſa queuë eſt courte, ſon pied eſt fourchu ; il habite dans les bois, il ſe nourrit de plantes, de fruits, de ſerpens, & d'autres petits animaux ; on dit qu'il vit pendant pluſieurs ſiécles ; ſa chair eſt bonne à manger pourvu qu'il ait été tué jeune, & avant que d'avoir été en rut. *Cerf.*

Le Cerf met bas ſes cornes tous les ans, vers le mois d'Avril, & alors on ne le voit guere paroître, il ſe tient reclus dans les buiſſons, comme honteux d'avoir perdu ſes défenſes & ſon ornement, juſqu'à ce que de nouvelles cornes ayent pouſſé & pris la place des premieres ; Ces cornes pendant qu'elles croiſſent ſont naturellement envelopées ou couvertes d'une peau épaiſſe, cuiraſſée, garnie d'un poil, ou duvet ſerré, court, gris ; & leurs extrêmitez ſont arondies. Les Cerfs les plus vigoureux pouſſent leurs cornes plus vite que les autres, & elles ſont plus grandes & plus fortes ; ſi on les coupe pendant qu'elles ſont encore tendres & couvertes de leur peau, elles jettent beaucoup de ſang. Ces cornes étant dans leur grandeur parfaite, deviennent dures & oſſeuſes par tout, mais les endroits les plus tardifs à prendre de la dureté ſont les extrêmitez ; Alors la peau veluë ne recevant plus de nourriture ſe ſeche, ſe détache & tombe par morceaux, laiſſant les cornes nues, unies, liſſes, de couleurs differentes, & leurs bouts ou extrêmitez n'étant plus enveloppez deviennent plus pointus. Si la peau ne ſe détache pas aſſez vîte, le Cerf a coutume de froter ſes cornes contre des pierres ou contre des arbres, afin de s'en débarraſſer.

La femelle eſt appellée en latin *cerva*, & en François, *Biche* ; elle eſt grande comme lui, mais elle n'a point de cornes à la tête : ſon poil eſt rougeâtre, elle a la vûë fine, & elle court d'une grande viteſſe, elle entre en rut comme le Cerf, vers les mois d'Aouſt & de Septembre, elle porte huit mois ſon petit, & elle n'en fait qu'un à la fois. On l'aprivoiſe plus facilement que le cerf. *Cerva*, *Biche*.

On voit dans les Indes vers *Batavia* des petites Biches qui ne croiſſent jamais plus hautes qu'un petit Chien, leurs jambes ne ſont pas plus groſſes que le petit Petites Biches des Indes.

doigt d'un enfant, & leurs pieds sont de la grosseur d'une féve mediocre, de la figure d'un pied de Biche ordinaire, de couleur grise : ces petites biches sont si sauvages, que quand elles ont été prises, elles sont dans une perpetuelle inquiétude & agitation, on ne les peut apprivoiser, & elles meurent faute de prendre de la nourriture.

Hinnulus, Faon Fan. Le petit du Cerf & de la Biche est appelle en Latin *Hinnulus*, & en François Faon ou Fan.

Le Cerf en toutes ses parties contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

cornichon ou tête, ou cru de cerf. Ses cornichons ou ses cornes nouvellement sorties, qu'on appelle vulgairement tête ou cru de Cerf, sont si tendres pendant un mois qu'on peut les couper facilement par tranches. On en pourroit faire de la gélée, les mettant boüillir long-temps dans l'eau. Elles sont employées pour exciter l'accouchement.

Corne de cerf rapée. Vertus. On rape les grandes cornes de Cerf, & l'on se sert de la rasure pour faire de la tizane, de la gélée, on en fait aussi entrer dans plusieurs poudres & dans des électuaires ; elle est propre pour arrêter le cours de ventre, les hemorragies, pour fortifier, pour restaurer, pour resister au venin.

Os de corde cervi. Choix. On trouve dans le cœur du Cerf un os qu'on appelle en Latin *os de corde cervi*, & en François, *os de cœur de cerf* ; il est long comme la moitié du petit doigt, large comme l'ongle, plat, mince, ordinairement triangulaire, blanc, il est employé dans plusieurs compositions de Pharmacie. On doit le choisir plûtôt petit que gros, parce qu'on vend en sa place l'os de cœur de bœuf, qui n'en est different qu'en ce qu'il est plus grand. Cet os dans le Cerf vivant n'est qu'un cartilage, mais il se durcit en peu de tems quand l'animal est mort. Il est estimé cordial, il resiste au venin, il arrête le crachement de sang. Vertus.

Os du talon. Vertus. Dose. L'os du talon du Cerf est propre pour la dysenterie étant pris en poudre au poids d'une dragme.

Moëlle. Vertus. La moëlle du Cerf est jaunâtre tirant sur le blanc, on l'employe exterieurement pour les rhumatismes, pour la goutte sciatique, pour les fractures, pour fortifier les nerfs, pour resoudre.

suif du cerf Vertus. La graisse ou le suif du Cerf est émolliente, nervale, resolutive.

Sang, Vertus. Dose. Le sang du Cerf étant desseché au Soleil peut être gardé ; il est sudorifique & resolutif, on peut s'en servir dans la pleuresie, pour la goute ; la dose est en depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Pryape. Vertus. Dose. Le pryape du Cerf étant seché & reduit en poudre est propre pour exciter la semence ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Vessie. Vertus. La vessie du Cerf est propre pour la teigne étant appliquée dessus.

Etimologie. *Cervus à κέρας cornu*, *corne*, parce que le Cerf a des grandes cornes.

CERVUS VOLANS.

Cervus volans.
Scarabæus cornutus.
Lucanus.
Scarabelaphus.
Scarabæus bicornis.
En François, *Cerf-volant.*

Est un espece d'escarbot ou une muoche grosse comme un haneton, rougeâtre ou purpurine luisante, laquelle porte sur sa tête deux cornes branchues & de la figure de celles du Cerf, pointuës par le bout, elles lui servent de deffenses, car quand on la prend elle serre tellement le doigt, si elle peut l'attraper entre les deux pointes de ses cornes qui sont disposées en façon de tenailles, qu'elle en fait sortir du sang avec beaucoup de douleur : Il y a plusieurs especes de cerf-volant qui different non-seulement par leurs grandeurs, mais par le nombre de

leurs cornes, car on en trouve quelques-unes qui n'ont qu'une corne crochuë sur le milieu de la tête ; elles contiennent les unes & les autres beaucoup de sel volatil & d'huile.

On les estime propres pour appaiser les convulsions & la douleur des nerfs étant écrasées & appliquées, ou cuites dans un onguent ou dans un huile appropriée ; on porte cette mouche vivante enveloppée & suspenduë au col en amulette pour guerir la fievre quarte dans le tems du frissonnement ; on attache aussi ses cornes au col des enfans pour les empêcher de pisser au lit, mais on ne doit faire aucun fond sur ces amulettes. Vertus.

Cervus volans, à cause que cet insecte porte des cornes semblables à celles du cerf, & qu'il vole. Etimologie.

CETERACH.

Ceterach officinarum, C. B.
Asplenium sive Ceterach, J. B. Pit. Tournefort.
Scolopendrium, Cord. Hist. *verum*, Lob.
Asplenium, Dod.
Scolopendria, Ang. *veræ*, Trag.
En François, *Ceterach* ou *vraye Scolopendre*. Vraye Scolopendre.

Est une espece de Capilaire ou une plante dont les feuilles ressemblent en quelque façon à celle du Polipode, mais elles sont beaucoup plus petites, découpées jusques vers leurs côtes en parties assez rondes & comme ondées ; leur dos est rougeâtre ou jaune, velu & couvert d'une poudre écailleuse, entre laquelle M. Tournefort a remarqué par le moyen d'un microscope, des petits fruits ou boules membraneuses entassées les unes sur les autres, & garnies chacune d'un cordon à grain de chapelet qui par sa contraction fait ouvrir ce fruit en deux parties comme une boëte à savonette, & repand quelques semences fort menuës ; sa racine est filamenteuse. Cette plante croît aux lieux rudes, pierreux, sur les murailles, principalement aux païs chauds : les Languedociens l'appellent vulgairement *herbe daurade*, c'est-à-dire *herbe dorée*, à cause que le soleil donnant dessus elle paroît de couleur d'or ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel, peu de phlegme. V. P. VIII. fig. 5. Herbe daurade.

Elle est pectorale, aperitive, on s'en sert pour les maladies de la poitrine & de la rate. Vertus.

Ceterach, est un nom Arabe, *Asplenium* vient du Latin *spen*, qui signifie la rate ; on a donné ce nom au Ceterac, parce qu'il est propre pour les maladies de la rate.

Scolopendrium, *vel Scolopendria*, à cause que la feuille de cette plante represente par sa figure & par ses découpures le corps & les pattes d'un insecte appellé Scolopendre. Etimologie.

CEVADILLA.

Cevadilla, *sive Hordeolum*, Monardi & Franc. en François, *petite orge* est une graine de la nouvelle Espagne qui a la figure de l'orge, mais qui n'est pas plus grosse que de la semence de lin ; elle naît à une plante qui porte un épi semblable à celui de l'orge. Nous n'en voyons point en France. *Hordeolum*. Petit orge.

Elle est estimée extrêmement caustique & brûlante ; on ne s'en sert jamais interieurement, mais on en applique en poudre sur les ulceres putrides pour manger les chairs baveuses, sur les parties attaquées de gangrene, elle produit le même effet que le sublimé, on la tempere en la demêlant dans de l'eau de plantain. Vertus.

C H A A.

Tcha. *Chaa, sive Thea*, est une espece de Thé du Japon, ou une feüille faite comme le Thé ordinaire, mais plus petite, plus agréable au goût & à l'odeur, de couleur verte plus claire, tirant sur le jaune; elle croît à un petit arbrisseau de la grandeur d'un groiselier qu'on cultive avec soin au Japon; on la fait secher & on nous l'envoye.

Choix. Il faut choisir le Chaa en petites feüilles récemment apportées, bien sechées, de couleur verte, d'une bonne odeur & d'un goût tirant sur celui de la violette, on doit le conserver dans des vases de verre bien bouchez, de peur qu'il ne s'évente & qu'une partie de son odeur ne se dissipe; on l'appelle improprement fleur de Thé: il contient beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel volatil ou essentiel.

Fleur de Thé.

Chaa en liqueur. On met infuser pendant demi heure au plus, une pincée de cette petite feüille dans environ une livre d'eau bien chaude en un vaisseau couvert, elle rend une teinture jaunâtre tirant sur le verd, d'un goût de violette, on y ajoûte un peu du sucre, & l'on boit cette liqueur autant chaude qu'on peut la souffrir, la prise est de quatre ou cinq onces.

Vertus. Elle purifie le sang, elle adoucit & fortifie la poitrine, elle abat les vapeurs, elle excite de la gayeté, elle reveille les esprits en les agitant doucement, & elle empêche l'assoupissement.

C H A G R I N.

Chagrain. ¶ *Chagrin* ou *Chagrain*, est la peau du bas du dos & des fesses d'une espece d'âne ou de mulet fort commun en Turquie & en Pologne, duquel on se sert pour porter le bagage comme nous faisons ici du mulet; quand cet animal est mort, on en separe la peau de derriere, on en ôte le poil, on la lave comme les autres peaux, & pendant qu'elle est encore toute molle & recente, on la saupoudre avec de la graine de moutarde; on l'étend ensuite à l'air, & on l'y laisse exposée pendant plusieurs jours, puis on la retire & on la tanne; cette peau est fort dure quand elle est seche, mais si l'on veut la ramollir, on n'a qu'à la mettre tremper quelque tems dans de l'eau.

Choix. Il y a deux especes de chagrin, un gris qui est le plus estimé, & un blanc & salé; on doit le choisir en belles peaux, grandes, égales, d'un petit grain rond, bien formé & égal, les moins remplies de miroirs, ou de places luisantes, unies, qui ne soient point grenelées, les meilleurs viennent de Turquie, on leur donne telle couleur qu'on veut par la teinture; on s'en sert pour couvrir des livres, des tablettes, des écritoires, des montres.

Usage. Il y a de l'apparence que la graine de moutarde qu'on employe à la préparation du chagrin le penetre pendant qu'il est encore tendre ou mollet, & que par sa partie âcre, elle contribue à le faire greneler; on peut croire aussi que les miroirs qui s'y trouvent, sont des places où la graine de moutarde n'a point été bien appliquée, & n'a point fait assez d'impression.

C H A L C E D O N I U S.

Chalcedonius, vel Charcedonius, en François, *Chalcedoine.*

Carcedonius. Calcedoine. Est une espece d'Onyx, ou une pierre précieuse, de grosseurs differentes, ressemblante à la Sardoine, mais plus blanche, luisante, transparente. Il y en a de deux

Orientale. especes generales; une Orientale, & l'autre Européene: l'Orientale est la plus dure, la plus belle & la plus estimée, principalement celle où il paroît un certain mélange confus de bleu, de blanc, de jaune, & de rouge, fort agréable à la vûë, & qui étant exposée au Soleil, réflechit une couleur d'Arc-en-Ciel; elle naît dans des montagnes aux Indes.

Choix.

L'Européene eſt belle, luiſante, mais moins dure que l'Orientale, & d'une couleur blanche plus obſcure : on la trouve en pluſieurs lieux d'Allemagne & de Flandre, proche de Louvain & de Bruxelles. Européene.

Le Calcedoine étoit en grande eſtime chez les Anciens ; ils en formoient des petits vaſes, & ils s'en ſervoient dans les plus beaux ornemens de leurs édifices. Le Roi Salomon en employa beaucoup dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir en Jeruſalem ; & les Empereurs Romains recherchoient cette pierre comme une matiere rare & precieuſe : elle eſt devenuë plus commune depuis pluſieurs ſiecles qu'on en a découvert en Europe ; mais l'Orientale eſt toûjours aſſez rare.

On attribuë à la Calcedoine la vertu de diſſiper la bile, de chaſſer la mélancolie, mais cette vertu n'eſt qu'imaginaire. Sa qualité medicinale conſiſte à être alkaline, quand elle a été broyée ſubtilement ſur le porphyre : elle adoucit les acides trop violens de l'eſtomac & des autres viſceres ; elle arrête les hemorragies & les cours de ventre : la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme ; elle n'eſt guere en uſage. Vertus. Doſe.

Cette pierre a pris ſon nom de la Chalcide, d'où elle étoit autrefois envoyée dans les autres païs. Etimologie.

CHALCITIS.

Chalcitis, en François, *Calcite*, ou *Colchotar naturel*. Chalcite. Colchotar naturel.

Eſt un vitriol calciné naturellement par des feux ſoûterrains, & rendu en morceaux pierreux, aſſez gros, rouges, traverſez quelque fois en dedans par des veines jaunes un peu brillantes. Il ſe trouve dans les mines de cuivre, & il participe en dedans de ce metal : il ſe met en fuſion par le feu : on nous en apporte quelquefois d'Allemagne, de Suede ; mais il eſt ordinairement fort rare en France.

On doit le choiſir en beaux morceaux, d'un rouge brun en dehors, qui étant caſſez ayent une couleur de cuivre un peu brillante, d'un goût de vitriol, ſe diſſolvant aiſément dedans l'eau. Choix.

Le Chalcitis eſt déterſif & fort aſtringent ; il arrête les hemorragies, on s'en ſert exterieurement & interieurement ; il en entre dans la compoſition de la theriaque ; mais comme l'on n'en trouve pas bien communément, on lui ſubſtituë le colchotar artificiel, qui eſt du vitriol verd calciné à rougeur. Vertus.

Chalcitis, *à χαλκὸς, æs*, parce que ce mineral participe beaucoup du cuivre. Etimologie.

CHALYPS.

chalyps, en François, *Acier*. Acier.

Eſt un fer rendu plus dur, plus compacte, plus doux & plus poli par la calcination & par la trempe. Pour le faire, on ſtratifie le fer avec des ongles d'animaux dans des fourneaux faits exprès proche des mines ; on y met le feu, & quand le metal eſt amolli ou preſque fondu, on le trempe dans de l'eau froide, afin que ſes pores qui étoient ouverts par l'action du feu, ſe ferment tout d'un coup : on réïtere pluſieurs fois la calcination & la trempe.

Les ongles d'animaux, en brûlant avec le fer, produiſent deux effets ; le premier eſt, qu'elles font diſſiper les parties les plus volatiles, les plus ſalines & les plus rarefiées du métal : le ſecond eſt qu'une portion du ſel volatil dont ces ongles ſont naturellement empreints, s'introduit dans les pores du fer ; or comme ce ſel a été rendu alkali par la calcination, il abſorbe & détruit les pointes du ſel vitriolique & acide qui eſt reſté dans le fer ; enſorte que le mouvement de ce ſel étant ralenti, le métal ne ſe rarefie plus tant : ce qui peut contribuër à donner une bonne qualité à l'acier ; mais la principale qu'il acquiert vient de la trempe faite à propos. On

fait de l'acier en plusieurs lieux de France, en Italie, en Piémont, en Hongrie, mais le meilleur se prépare en Allemagne en une ville appellée Kernent : les ouvriers l'appellent par corruption *acier de Carme* & *acier à double marque*, on l'apporte ordinairement en bille ou en barre. Il doit être cassant, d'un grain fin, blanc.

Acier de Carme, acier à double marque.

* L'Acier a beaucoup de ressemblance avec l'Aymant dans ses effets, & l'on voit qu'il se convertit quelquefois en Aymant parfait : si l'on veut ramolir aisément l'Acier, il faut l'envelopper d'excrement humain, & le mettre ainsi calciner dans le feu.

Limaille d'acier. Vernix. Dose.

La limaille d'acier est propre pour lever les obstructions, pour la jaunisse, pour les maladies de la rate ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme : elle est aussi employée pourla teinture.

Aqua chalibeata.

L'eau dans laquelle on a éteint l'acier rougi au feu est appellée *aqua Chalibeata*, elle est astringente & propre pour les cours de ventre.

Etimologie.

Chalybs, est un nom tiré d'un certain peuple de Pont qu'on appelloit autrefois *Chalybes*, & qui travailloit particulierement à tirer le fer des mines & à le préparer ou affiner : c'est de lui dont parle Virgile.

India mittit ebur, molles sua thura Sabæi,
At Chalibes nidi ferrum.

Ce peuple habitoit aux environs de Thermodoonte, & l'on prétend qu'il fut depuis appellé *Chaldæi.*

CHAMÆBALANUS.

Chamæbalanus, Dod. Gal.
Latyrus arvensis repens tuberosus, C. B. Pit. Tournefort.
Panis porcinus, Lanic.
Terræ glandes, Dod. Adv.
Chamæbalanus leguminosa, J. B.
Ornithogalum purpureum, Cord. in Dioscor.
Glandes terrestres, Clus. Pan.
Arachidna, Theophrasti, Colum.
En François, *Vesse sauvage.*

Est une espece de vesse ou une plante qui pousse plusieurs tiges foibles, longues d'environ un pied & demi, rameuses, rampantes, se couchant à terre, applaties & comme feuilletées, relevées dans leur longueur d'un côté en dos d'asne ; ses feüilles sont semblables à celles de la vesse, rangées deux à deux l'une vis-à-vis de l'autre sur une queuë terminée par une main ; ses fleurs sont legumineuses, purpurines, odorantes ; quand elles sont passées il paroît en leur place des gousses grêles & étroites, composées de deux cosses qui renferment quelques semences presque cylindriques ; ses racines sont des tubercules en forme de glands, attachées par des fibres très-longues, elles sont remplies d'une chair blanche, douce, bonne à manger. Elle croît aux bords des chemins.

Vertus.

Sa racine est propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, étant mangée ou prise en décoction ou en poudre.

Etimologie.

Chamæbalanus, est un nom composé du Grec χαμαὶ *terra*, & βαλάνος *glans* comme qui diroit *gland de terre*, car les racines de cette plante ont la figure d'un gland.

CHAMÆBATUS.

Chamæbatus, sive rubus idæus alter, Trag.
Rubus idæus levis, C. B. Pit. Tournef.
Rubus idæus non spinosus, J. B.
Rubus hircinus, Tab. Icon.
En François, *Ronce sans épines.*

Est une espece de ronce ou un petit arbrisseau qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux

de deux ou trois pieds, garnies de feuilles semblables à celles du Framboisier, blanchâtres & lanugineuses par derriere : ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose : quand elles sont tombées il paroît un fruit gros comme une fraize, ovale, rouge, composé de plusieurs bayes pleines d'un suc acide, entassées ensemble comme en pyramide sur un placenta & renfermant chacune une semence oblongue. Cette plante croît aux lieux montagneux.

Ses sommitez & son fruit sont déterſifs & astringents, propres pour les gargarismes. Vertus.

Chamæbatus à χαμαὶ humilis, & βάτος rubus, comme qui diroit, *ronce basse* ou *petite ronce*. Etimologie.

CHAMÆCERASUS.

Chamæcerasus, Cast.
Chamæcerasus Alpingena, Lob Icon.
Chamæcerasus alpina fructu rubro gemino duobus punctis notato. C. B. Pit. Tournefort.

Chamæcerasus Gesneri, vel Chamæpericlymenon quoddam Alpinum, J. B.
Periclymenum rectum vel mas; Gesn.
Xylosteum, alterum, Dod.
Idea ficus nostra vulgo frangula, Lugd.

Est un petit arbrisseau qui croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds : ses rameaux sont ligneux, fragiles, revêtus d'une écorce blanchâtre, remplis d'une moelle blanche ; ses feuilles sont faites comme celles du Periclymenum ou du Xilosteon, mais plus grandes, plus larges, plus dures, moins vertes, pointuës, velues principalement en dessous, rangées l'une vis-à-vis de l'autre : ses fleurs naissent deux à deux sur un pedicule qui sort des aisselles des feüilles : elles sont petites, blanches, formées en tuyaux évasez & decoupez en deux lévres, soûtenues chacune par un calice semblable à une petite grenade lequel devient dans la suite un fruit ou une baye rouge, semblable à une petite cerise, marquée de deux points, remplie d'un suc amer de mauvais goût, & de quelques semences aplaties & presque ovales, blanches. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux comme sur les Alpes, sur les Pirenées ; ses fruits naissent comme ses fleurs, attachez deux à deux sur une même queuë. Ils contiennent beaucoup de sel essentiel & fixe, & d'huile.

Ils excitent le vomissement, si l'on en avale quatre ou cinq ; ils purgent aussi par le ventre. Vertus.

Chamæcerasus à χαμαὶ, humilis, & cerasus; comme qui diroit *cerisier bas*, ou *petit cerisier* Etimologie.

CHAMÆDRYS.

Chamædrys major repens, C. B. Dod. Pit. Tournefort.
Chamædrys vulgo vera existimanda, J. B.

Quercula calamandrina, Scroderi.
Trissago, Math.
Trixago, Cast.

En François, *Germandrée*, ou *petit Chêne*. Petit Chêne. *Voy.* Pl. V. fig. 14.

Est une petite plante basse qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ demi pied, grêles, rougeâtres, lanugineuses ; ses feuilles sont petites, rangées par intervales deux à deux presque vis-à-vis l'une de l'autre, oblongues, fermes, velues, dentelées comme celles du Chêne, d'un goût amer, un peu âcre & aromatique ; ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles le long des tiges, de couleur purpurine, d'une odeur agréable ; chacune d'elles est un tuyau évasé par le haut en forme de gueule. Quand cette fleur est tombée, il lui succede quatre semences presques rondes, renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur : ses racines sont petites, ligneuses, fibrées. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux,

montagneux ; elle contient beaucoup de sel essentiel & volatil, & d'huile.

Vertus. Elle est incisive, aperitive, sudorifique, attritique, vulneraire ; elle leve les obstructions, elle excite les mois aux femmes, elle fortifie les jointures, elle déterge les vieux ulceres. On s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Chamædris*, *à χαμαὶ humilis*, *& δρὺς quercus*, comme qui diroit *Chêne bas*, ou *petit Chêne*, car les feuilles de la Germandrée ressemblent à celles du Chêne.

CHAMÆLEA.

Chamælea, Dod. C. B.
Chamælea tricoccos, J. B. Pit. Tourn.
Chamælea vera, Cam.
Chamælea latifolia vel alba, Serapioni.
Thymælea foliis magnis & tenuibus, Mes.
Mezereon Arabum, Adv. Lob. Icon.

En François, *Camelée.*

Camelée.

V. Pl. IV. fig. 4. Est une Plante qui croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, poussant en maniere d'arbrisseau plusieurs tiges menuës, rameuses, garnies de feuilles semblables à celles de l'Olivier, mais plus petites & plus noirâtres ; ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, petites, jaunâtres, le plus souvent à une seule feuille coupée en trois parties. Quand cette fleur est passée, il paroit en sa place un fruit à trois noyaux, peu charnu, verd au commencement, mais en meurissant il devient rouge ; ses noyaux sont osseux ou fort durs : ils contiennent chacun une semence ordinairement oblongue. Ce fruit étant cüeilli & gardé quelque tems, noircit & devient graisseux comme les Olives ; sa racine est dure & ligneuse : cette plante croît dans les païs chauds, comme en Italie, au Languedoc, aux lieux deserts, rudes & incultes ; son fruit, ses feuilles & son écorce ont un goût âcre & brûlant. Toute la plante contient beaucoup de sel essentiel & fixe & d'huile ; elle demeure toûjours verte.

Vertus. La Camelée est un purgatif très-violent dont les anciens se servoient, mais on ne l'employe plus presentement à cause de sa qualité brûlante qui pourroit causer de l'inflammation dans les visceres : on s'en sert dans les remedes exterieurs pour déterger les vieux ulceres.

Etimologie. *Chamælea à χαμαὶ humilis*, *& ἐλαία olea*, comme si l'on disoit *Olivier bas*, car cette Plante ressemble à un petit Olivier.

CHAMÆLEON.

Chamæleon, est un petit animal à quatre pieds, qui a la figure d'un Laizard, mais dont les jambes sont plus longues & plus menuës ; sa tête est fort grosse à proportion du reste de son corps ; elle est relevée d'une espece de crête cartilagineuse, large, de figure triangulaire, pointuë par haut, aiguë par devant ; son museau est formé en pointe obtuse, & il a deux petites ouvertures qui lui servent de narrines ; il ne paroît point qu'il ait des oreilles ; ses yeux sont grands, sa gueule est ample, ses machoires sont garnies de très-petites dents ; sa langue est longue, ronde, épaisse, applatie par le bout où elle est ouverte, creuse, & semblable en quelque façon à la trompe d'un Elephant, humectée d'une salive fort visqueuse : sa gorge est grosse, son corps est long d'environ six pouces, quelquefois plus long, gros comme le poignet d'un enfant, rond : son ventre est gros, l'épine de son dos est relevée & aiguë & continuée avec sa queuë par un grand nombre de vertebres assez rudes au toucher ; sa queuë est plus longue que son corps, rude, recourbée & pointuë vers le bout : ses jambes sont longues de quatre ou cinq doigts, grosses comme des tuyaux de plumes à écrire ; ses pieds sont fendus en deux parties, dont la plus large est composée de trois doigts, & la plus étroite de deux, tous armez d'ongles ou griffes

pointuës & crochuës ; tout ſon corps eſt couvert d'une peau trés-fine, de couleur changeante ſuivant les differentes paſſions qui l'agitent. Dans la joye il eſt d'une couleur verte d'émeraude mêlée d'oranger, & entrecoupée par des bandes griſes & noires : dans la colere il eſt obſcur & livide : dans la crainte il eſt pâle & d'un jaune effacé : quelquefois toutes ces couleurs & pluſieurs autres ſe confondent enſemble ; & il ſe fait alors un ſi beau mélange d'ombre & de lumiere, qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la nature. On trouve dans le bas ventre de ſa femelle un nombre conſiderable d'œufs gros comme de pois, jaunâtres, diſpoſez, en deux grapes enveloppées chacune d'une membrane très-mince. Oeufs de Chameleon.

Cet animal naît en Arabie, en Egypte, à Siam ; il habite les rochers, les cavernes & les autres lieux cachez & humides, il eſt de naturel froid, gluant, humide, fort lent en tous ſes mouvemens, ſe trainant & rampant plûtôt que de marcher ; il ſe nourrit de pluſieurs petits inſectes, comme de mouches, de ſauterelles, leſquelles il attrape avec ſa langue qu'il darde à ſix ou ſept doigts hors de ſa gueule, d'une viteſſe & d'une adreſſe merveilleuſe. Cette langue eſt quelquefois longue de plus d'un demi pied. Il ne fait aucun cri ; ſon plus grand ennemi eſt un animal appellé *Mangouſte* dont je parlerai en ſon rang, il en eſt tellement éffrayé, qu'à ſon approche il s'applatit tout d'un coup & tombe en défaillance.

Le Chameleon, en mourant prend une couleur griſe, laquelle lui demeure toûjours après ſa mort. On dit qu'il eſt bon à manger étant cuit ; il contient, comme les Laizards, beaucoup d'huile & de phlegme, & du ſel volatil. Vertus.

Il eſt nerval & reſolutif, propre pour l'épilepſie, pour la goute, pour les rhumatiſmes. Je garde par curioſité dans mon Droguier un Chameleon ſec.

Chamæleon, à χαμαὶ humilis, & λέων, leo, comme qui diroit, *petit lion* ; parce qu'on s'eſt imaginé autrefois que cet animal avoit quelque reſſemblance avec le Lion. Etimologie.

CHAMÆMELUM.

Chamæmelum, en François, *Camomille*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces ; j'en décriray ici deux qui ſont employées dans la Medecine. Camomille.

La premiere eſt appellée.

Chamæmelum vulgare, Dod.
Chamæmelon vulgare, Leucanthemum, Dioſcor. C. B. Pit. Tournef.
Chamomilla, Amato.
Chamæmelum ſylveſtre, Matth.
Chamæmelum vulgare amarum, J. B.
Chamæmelum, Parthenii ſpecies, Brunf.
Chamæmilla, Ang.
Anthemis, Tur. Cor. in Dioſcor. *Leucanthemum Dioſcoridis.*

Elle pouſſe pluſieurs tiges menuës à la hauteur d'environ demi pied, revetuës de feuilles laciniées ou découpées fort menu. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des tiges, diſperſées de part & d'autre, radiées, ayant le diſque jaune & la couronne blanche, ſoûtenuës par un calice compoſé de feuilles en écailles : aprés ces fleurs il paroit des ſemences oblongues. Sa racine eſt menuë & filamenteuſe ; toute la plante a une odeur forte qui n'eſt point deſagreable. Cette plante croît dans les champs, aux lieux ſablonneux. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Chamæmelum odoratum, Dod.
Chamæmelum nobile, ſive Leucanthemum odoratius, C. B. Pit. Tournef.
Chamæmelon hortenſe, Geſ. hor.
Chamæmelum Romanum, Tab. Ger.
Chamæmelon odoratiſſimum repens.

flore simplici, J. B.
Chamomilla nobilis, Lon.
Parthenium nobile, Dod.
Leuchantemum odoratum, eid. Ap.
Anthemis Leucanthemos, Lugd.

Seconde espece. Ses tiges sont courtes, courbées & presque couchées par terre, rampantes. Ses feuilles sont semblables à celles de la premiere espece, mais plus grandes & plus vertes; ses fleurs sont aussi plus larges, & plus belles, d'une odeur forte, mais agréable. On cultive cette plante dans les jardins.

L'une & l'autre Camomille contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont émollientes, digestives, carminatives, resolutives, adoucissantes: elles chassent les vents, elles excitent les mois aux femmes; elles adoucissent les douleurs, elles fortifient: on se sert principalement de leurs fleurs dans les remedes exterieurs & interieurs, comme dans les lavemens, dans les cataplasmes, dans les fomentations.

Etimologie. *Chamamelum*, *à* χαμαὶ *humile* & μῆλον *malum*, comme qui diroit *petite pomme*: parce que quelques especes de Camomille ont une odeur de pomme.

CHAMÆNERION.

Chamænerion latifolium vulgare, Pit. Tournef.
Epilobion. *Chamænerion & Epilobium*, Gesn. ad Cord.
Lysimachia speciosa, quibusdam onagra dicta siliquosa, J. B.
Lysimachia Chamænerion dicta latifolia, C. B.
Antoniana, seu sancti Antonii herba maxima, Ges. hort. ab.
Onagra, Lugd.

Est une plante dont la tige est haute de cinq ou six pieds, rougeâtre, rameuse, remplie de beaucoup de moelle blanche, fongueuse: ses feuilles sont oblongues, assez étroites, pointuës, unies, approchantes de celles du Saule, d'un goût astringent glutineux, avec quelque legere acrimonie. Ses fleurs sont grandes, belles, ordinairement à quatre feuilles disposées en rose, de couleur bleuë, rarement blanche, agréables à la vûë: il leur succede des siliques longues, taillées chacune à quatre pans arondis, divisées en quatre loges remplies, de semences longuettes, menuës, cendrées, surmontées d'une aigrette. Sa racine s'étend dans la terre en long & en large, de couleur blanche, d'un goût visqueux, insipide. Cette plante croît aux lieux montagneux & dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, moderement du sel essentiel.

Vertus. Ses feüilles sont vulneraires, détersives & aglutinantes. On dit que sa racine étant sechée, rend une odeur vineuse.

Etimologie. *Chamænerion à* χαμαὶ, *bas*, & νήριον *Laurier-rose*, comme qui diroit, *petit Laurier-rose*.

CHAMÆPITYS.

Ivette. *Chamæpitys*, en Franç. *Ivette*, est une petite plante fort basse, dont il y a deux especes. La premiere est appellée.

Chamæpitys mochata, foliis serratis, an prima Dioscordis, C. B. Pit. Tourn.
Chamæpitys altera & major, Cæs.
Iva moschata Monspelienſium, Adv. Lob. Tab. Ger.
Chamæpitys supria prior, sive Anthylis altera, Dodon.
Anthylis Chamæpitydes minor, Lob.
Chamæpitys sive Iva moschata Monspelienſium, J. B.

Elle pousse plusieurs petites tiges longues comme le travers de la main, ligneuses, velues, disposées en maniere d'un petit arbrisseau, mais courbées & comme

rampantes à terre, revêtuës de beaucoup de feuilles oblongues, étroites, dentelées, velues, blanchâtres. Ses fleurs sont assez grandes, velues, formées en gueule, de couleur purpurine, clairsemées, & souvent opposées deux à deux dans les aisselles des feuilles. Quand ces fleurs sont tombées, il naît à la place de chacune d'elles quatre semences jointes ensemble, oblongues, noires, enfermées dans une capsule lanugineuse qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse, longue & grosse comme la racine de la Chicorée. Toute la plante a une odeur forte, resineuse, & qui n'est pas agréable : son goût est un peu amer. Cette plante croît communément aux environs de Montpellier, aux lieux montagneux, pierreux, secs, dans les olivettes, dans les champs, Voy. Pl V fig.

La seconde espece est appellée. Seconde espece.

Chamæpitys 1. Matth. Dod.
Chamæpitys vulgaris odorata flore luteo. J. B.
Arthetica, *Arthritica*,
Ajuga, *sive Chamæpitys mas Dioscoridis*, Ad. Lob. Icon.
Chamæpitys lutea vulgaris, *sive folio trifido*, C. B. Pit. Tournef.
Peristerona Cratevæ, Ang.
Abiga, *Iva arthetica.*

Elle pousse, comme la premiere, plusieurs petites tiges, mais un peu plus grosses & moins dures, rameuses, velues, s'étendant à terre, revêtues de feuilles oblongues, étroites, fendues en trois parties, ou en maniere de trident, d'un verd tirant sur le jaune, un peu velues, d'une odeur & d'un goût de Pin ou de resine. Ses fleurs different de celles de la precedente espece en ce qu'elles sont jaunes & un peu plus petites : elles sont aussi suivies par des semences oblongues, enfermées quatre dans une capsule, sa racine est petite, oblongue, dure, simple. Cette plante croît aux lieux incultes, arides, sabloneux ; elle est plus en usage en Medecine que la precedente, parce qu'elle est la plus commune.

L'une & l'autre espece d'Ivette contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile, peu de phlegme. La premiere espece est empreinte d'une huile exaltée & d'un sel volatil.

Elles sont incisives, aperitives, attritiques, vulneraires ; elles fortifient les nerfs & les jointures ; elles purifient le sang, elle adoucissent les tranchées : elles sont propres pour la colique, pour l'épilepsie. Vertus.

Chamæpitys, *à χαμαὶ humilis*, *& πίτυς*, *pinus*, comme qui diroit, *petit Pin* ; car cette plante a quelque ressemblance avec le Pin. Etimologie.

CHAMÆSYCE.

Chamæsyce J. B. Dod. | *Tithymalus exiguus glaber nummulariæ folio*, Pit. Tourn.

Est un petit Tithymale qui pousse beaucoup de petites tiges ou rameaux tendres, rougeâtres, couchez en rond par terre ; ses feuilles sont petites, presque rondes comme celles du *Nummularia*, opposées l'une à l'autre sur la branche ; vertes par dessus, & quelquefois marquetées au milieu de tâches purpurines, rougeâtres en dessous. Ses fleurs sortent d'entre les feuilles, petites, formées en godet découpé en quatre ou cinq quartiers, de couleur purpurine. Quand cette fleur est tombée il se forme à sa place un petit fruit relevé de trois coins, & divisé en trois cellules qui renferment chacune une semence oblongue ; sa racine est longue, menuë, garnie de filamens. Toute la plante est remplie de lait ; elle croît aux lieux pierreux, secs & arides, dans les vignobles, dans les olivettes, sur les montagnes ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Elle est fort détersive, on se sert de son suc exterieurement pour consumer les verrues, pour guerir la gale, les dartres, pour resoudre les tumeurs.

Etimologie. *Chamæsyce à χαμαὶ humilis, & συκῆ peplus*, comme qui diroit *petit peplus*, car cette plante ressemble beaucoup à une autre espece de Tithymale qu'on appelle Peplus.

CHANNE.

Channe, græcè χάννη Jonst. | *Hiatula quibusdam.*

Est un poisson de mer qui ressemble beaucoup à la perche; sa tête est gresle, son museau est pointu & toûjours entr'ouvert, ses dents sont menues; on trouve des petites pierres dans sa tête; son corps est couvert d'écailles minces & de differentes couleurs.

Vertus. Les pierres de sa tête sont aperitives & alkalines, elles arrêtent les cours de ventre étant prises en poudre.

Etimologie. *Hiatula, ab hiando*, parce que ce poisson étant dans la mer a toûjours le museau entr'ouvert.

CHARAMEIS.

Ambela. *Charameis & ambela*, Acosta, Lugd. Cast. Est un arbre des Indes dont il y a deux especes: l'un est grand comme un neflier, & ses feuilles sont semblables à celles du Poirier, de couleur verte-claire; son fruit naît en grape, il ressemble à une aveline, se terminant en plusieurs angles, de couleur fort jaune, d'un goût stiptique accompagné d'une acidité trés-agreable: les Indiens le mangent communément meur ou non meur, confit avec du sel, pour exciter l'appetit, ils en mêlent aussi dans leurs sauces.

L'autre espece est de la même grandeur, mais son fruit est plus gros; ses feuilles sont plus petites que celles du Pommier; sa racine jette du lait; son fruit est comme l'autre bon à manger. Ces arbres croissent dans les forests & sur les montagnes éloignées de la mer, en Canara, en Decan.

Vertus. Les Canarins & les Decanois s'en servent en décoction contre les fiévres, ils prennent la longueur de quatre doigts d'écorce de la racine de la premiere espece, ils la broyent avec une dragme de moutarde, & ils la font prendre aux asthmatiques; ce remede purge vigoureusement par haut & par bas.

CHELIDONIA.

Chelidonia rotundifolia minor, C. B.
Chelidonium minus, Matth. Dod.
Scrophularia minor, sive Chelidonium minus vulgo dictum, J. B.
Testiculus sacerdotis, sylvatico-ficaria & scrophularia minor, vel secundus, Brunf.
Ranunculus latifolius, Lugd.
Ranunculus vernus rotundifolius minor, Pit. Tournefort.
Hemorhoidum herba, Hier Brunf.
Favagello, Cæs.
Malacociſſus minor, Fuch. Icon.

En François: *Petite Chelidoine*, ou *Petite Scrophulaire.*

Est une espece de renoncule ou une petite plante qui pousse des feuilles presque rondes, vertes, lisses, luisantes, nerveuses, plus petites que celles du lierre & plus molles, marquées quelquefois d'une tâche purpurine, attachées chacune par une queuë longue, se couchant en partie par terre; il s'éleve d'entre ces feuilles des petites tiges environ à la hauteur de la main, blanchâtres en bas, purpurines en haut, portant en leurs sommets des petites fleurs semblables à celles des autres renoncules, composées chacune de plusieurs feuilles disposées en rose, d'une belle couleur dorée

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0242-1 DFG

éclatante : aprés que cette fleur eſt paſſée il paroît un fruit arondi en maniere d'une petite tête verte jaunâtre, remplie de ſemences oblongues ; ſes racines ſont des fibres auxquelles ſont attachez des tubercules oblongs, gros environ comme des petits pignons, formez les uns en maniere de poire, les autres en grains d'orge, pâles en dehors, blancs en dedans. Cette plante croit dans les marais & aux autres lieux aquatiques : elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, reſolutive, aperitive, propre pour les maladies de la rate, pour le ſcorbut ; on applique ſa racine pilée ſur les hemorroïdes, elles les adoucit & les reſout. Vertus.

Chelidonia à χελιδων, hirundo, parce qu'on dit que l'hirondelle ſe ſert de cette plante pour retablir la vûë de ſes petits. Etimologie.

Hæmorrhoïdialis herba, parce que ſes racines ont la figure *des hemorroïdes*, & qu'elles les reſolvent.

On appelle la petite Chelidoine *Scrophularia minor*, à cauſe de ſes racines qui ont la figure approchante de celle *des Scrofules*.

Il croît vers Montpellier aux lieux humides une petite Chelidoine plus grande qu'ailleurs, c'eſt celle que Gaſpard Bauhin appelle *chelidonia rotundifolia major*. *Chelidonia rotundifolia major.* C. B.

CHELIDONIUM.

Chelidonium majus, Dod.
Chelidonium majus vulgare. C. B. Pit. Tournefort.
Chelidonia, J. B.
Hirundinaria major, Lob.

En François, *Eclaire. Grande Chelidoine. Felogne.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, greſles, rondes, noüées, rameuſes, un peu veluës ; ſes feuilles reſſemblent en quelque maniere à celles de *l'Ancolie* ou à celles du Renoncule des jardins, mais plus grandes, plus tendres & plus liſſes, découpées & dentelées en leurs bords, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille de couleur de vert de mer ; ſes fleurs ſont compoſées chacune de quatre feuilles jaunes diſpoſées en croix ; elles ſont ſuivies par des ſiliques ſemblables à des petites cornes, remplies de ſemences preſque rondes, groſſes comme celles du Pavot, jaunâtres : ſa racine eſt groſſe comme le doigt, garnie de fibres ; toute la plante eſt remplie d'un ſuc jaune ſaffrané d'une odeur forte, d'un goût âcre & amer : elle croît dans les hayes, dans les fentes des murailles, des vieux édifices ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt inciſive, déterſive, déſicative, reſolutive, elle lâche le ventre, elle excite l'urine : elle aiguiſe la vûë ; elle eſt propre pour les obſtructions de la rate, du foye, des ureteres, ſa racine eſt eſtimée bonne pour reſiſter au venin : on ſe ſert du ſuc de Chelidoine pour effacer les verruës, les dartres, la gratelle, étant appliquée exterieurement. Vertus.

L'étimologie de *Chelidonium* eſt la même que celle de *chelidonia*.

Hirundinaria, ab hirundine, hirondelle, parce qu'on a crû que cette plante étoit employée par l'hirondelle pour retablir la vûë à ſes petits. Etimologie.

CHENOPODIUM.

Chenopodium, 1. Tab. Icon. Pit. Tourn.
Pes anſerinus, Fuch. Dod.
Cynocrambe ulterum genus, Cæſalp.
Atriplex dicta, pes anſerinus, J. B.
Atriplex ſylveſtris latifolia, C. B.
En François, *patte d'Oye.*

Eſt une plante dont la tige croît à la hauteur d'environ un pied & demi, aſſez groſſe, droite, rameuſe, portant des feuilles ſemblables à celles de l'Atriplex ſauvage com-

mun, mais plus amples, moins sinueuses, de couleur verte brune luisante, d'une odeur forte; ses fleurs naissent en grape ou épis, chacune d'elles est à cinq ou six étamines rougeâtres, soûtenuës par un calice découpé jusqu'à la base, sa semence est menuë, presque ronde & applatie, contenuë dans un capsule comme étoilée qui a servi de calice à la fleur, sa racine est ligneuse & fibreuse. Cette plante croît le long des murailles, sur les chemins, aux lieux deserts & incultes. On tient qu'elle seroit un poison si on la prenoit interieurement; elle fait mourir les cochons qui en mangent; on ne s'en sert point en Medecine; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Etimologie. *Chenopodium à χὴν, anser, & πους pes*, comme qui diroit *pied d'Oye*, car on prétend que la feüille de cette plante ait la figure d'un pied d'Oye.

CHERMES.

Chermes. | *Cocum inferiorum.* | *Cranum tinctorium.*
Kermes. | *Granum & Cocus baphica.* | *coccus infectoria.*
Kemen. | *Scarlatum.*

En François, *graine d'écarlate.*

Est une coque grosse comme une baye de geniévre, ronde, lisse, luisante, d'un beau rouge, remplie d'un suc de la même couleur, d'une odeur vineuse, d'un goût un peu amer, assez agréable; elle se trouve attachée & adherante en maniere d'excroissance à l'écorce d'embas & sur les feuilles d'une espece de chêne vert, que Gaspard Bauhin appelle *ilex aculeata cocciglandifera*; & Jean Bauhin, *ilex coccigera*. C'est un petit arbrisseau dont les feuilles sont faites comme celles du houx, mais beaucoup plus petites, dentelées en leurs bords, épineuses, piquantes, ses rameaux portent beaucoup de chatons garnis de fleurs formées en godet decoupé, qui ne laissent point de fruits aprés elles: ses fruits naissent en des endroits separez, ce sont des glandes ovales, assez gros, couverts par un bout d'une calotte rude en dehors, grise; la peau du gland est d'une nature approchante de celle du cuir, elle renferme une amande qui se divise en deux moitiez. Cet arbrisseau croît aux pays chaux, comme en Espagne, en Portugal, en Provence, au Languedoc.

Voy. Pl. IV. fig. 5.

Ilex aculeata cocciglandifera, C. B.

Ilex coccigera, J. B.

Origine de Kermes * L'origine de Kermes vient de ce qu'une espece de petite punaise couverte d'un duvet trés-fin s'attache sur l'arbrisseau, & le piquant pour en tirer sa nourriture y fait naître une tumeur qui s'arondit en une coque d'environ deux lignes de diametre, & qui se remplit d'un suc lequel en meurissant prend une couleur rouge très-vive. Ce petit insecte s'enveloppe aussi dans la coque, & y fait un ver qui dans la suite devient un moucheron, & s'échape en s'envolant. Nous devons cette decouverte très-curieuse à Mr. Fagon premier Medecin du Roi; & elle est confirmée par une circonstance qui arrive quand on fait secher le Kermes, c'est qu'il en sort une si grande quantité de petits vers & de moucherons presque imperceptibles, que toute sa substance interieure semble s'être convertie en ces petits insectes; & il ne reste qu'une peau vuide & legere. Il est aisé de comprendre que ces vermisseaux & ces moucherons sont venus des œufs que les premiers vers qui sont entrez dans la coque y ont produit. Pour remedier à cet accident qui emporte toute la bonne qualité du Kermes, quelques-uns mettent tremper un peu de temps leurs coques dans du vinaigre auparavant que de les faire secher, afin que cette liqueur acide tuë les petits vers.

découverte curieuse de Mr. Fagon.

Les Païsans cueillent le Kermes quand il est mûr, & ils le portent aux Apotiquaires qui en tirent le suc ou la pulpe pour en faire du sirop de Kermes, comme je l'ay décrit dans ma Pharmacopée universelle.

Syrop de Kermes.

On

On fait auſſi ſecher de la pulpe de Kermes ſeparée de ſon écorce, on appelle cette pulpe ſeche *Paſtel d'écarlate*, les Teinturiers s'en ſervent.

On fait ſecher une grande quantité de Kermes entier pour l'uſage de la Medecine & pour la teinture : on doit preferer celui qui vient de Montpellier à celui de Portugal, parce qu'il eſt plus gros & d'une couleur plus vive, on le choiſira nouveau, entier, le plus rempli & le moins leger. La graine d'écarlate meure & recemment cueillie contient beaucoup d'huile & de ſel en partie volatil, & en partie fixe. Choix.

Elle eſt cardiaque, deſſicative, aſtringente, elle fortifie l'eſtomac, elle repare les forces abatues, elle empêche l'avortement, on l'employe ordinairement ſeche & en poudre, mais il vaudroit mieux ſe ſervir du ſirop ou de la confection alKermes, puiſque ces coques ont perdu leur meilleure qualité en ſechant. Vertus.

Le gland de l'arbriſſeau eſt aſtringent & propre pour la colique venteuſe étant pris en poudre au poids d'une dragme. Gland de l'arbriſſeau.

Chermes ou *kermes*, eſt un nom Arabe. *coccus à κόκκος, granum.* Vertus. Doſe. Etimologie.

CHIBOU GUMMI.

Chibou gummi, en François, *gomme de gommier*, eſt une gomme ou une reſine blanche ſemblable au galipot, mais qui n'eſt pas ſi puante ; elle découle en abondance d'un grand arbre des Iſles de l'Amerique appellé gommier, à cauſe de la grande quantité de gomme qu'il jette ; ſon bois eſt dur, blanc ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, mais beaucoup plus grandes. gomme de Gommier. Gommier blanc. Etimologie.

* Ses fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées par bouquets aux ſommets des rameaux ; ſon fruit eſt gros comme une olive, preſque triangulaire, uni, vert au commencement, & enſuite rouge brun ; ſa chair eſt tendre & remplie d'une reſine gluante & blanchâtre ; Cette gomme nous eſt apportée dans des barils, enveloppée dans des grandes & larges feuilles qui naiſſent ſur un grand arbre nommé Cachibou qui croît dans le païs, c'eſt d'où eſt venu le nom de la gomme. Les Americains & les Sauvages employent ces feuilles à pluſieurs ouvrages & principalement pour mettre dans leurs paniers d'aromats, afin d'empêcher que l'air n'y penetre. Ils brûlent quelquefois de la gomme au lieu d'huile. C. hibou. Etimologie.

Quelques marchands trompeurs vendent cette gomme pour de la gomme Elemi, les autres pour de la gomme animé, les autres pour de la gomme Tacamahaca ; mais il eſt facile de ſe garder de cette tromperie pour peu qu'on s'y connoiſſe.

¶ La gomme de gommier eſt trés-bonne pour la douleur nephrétique, pour la gravelle, pour la dyſſenterie, pour les pertes de ſang, étant avalée comme la terebentine en bolus dans une cuillerée d'eau ; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à une dragme ; on s'en ſert auſſi exterieurement pour amolir, pour reſoudre, pour fortifier les nerfs. Vertus. Doſe.

Les feuilles du Gommier ſont vulneraires.

Il ſe trouve dans la Guadeloupe encore une autre eſpece de Gommier nommé *Gommier rouge* : c'eſt un arbre dont le bois eſt tendre & blanchâtre, revêtu d'une écorce épaiſſe & verdâtre, couvert d'une peau mince ou deliée, de couleur rouſſe, ſe ſeparant aiſément ; ſes branches ſont étenduës à peu prés comme celles de nos grands Pins, portant en haut des feuilles diſpoſées par touffes reſſemblant à celles du frêne, mais un peu plus larges, liſſes, ſans dentelures, de couleur verte foncée ; ſes fleurs naiſſent par bouquets aux ſommets des branches, elles ſont petites, blanches, il leur ſuccede des fruits charnus ſemblables aux piſtiches, de couleur rouge-brune, remplis d'une chair tendre, reſineuſe, gluante, blanchâtre, au milieu de laquelle eſt un Gommier rouge.

noyau dur, un peu preſſé par les côtez, & preſque auſſi gros qu'un grain de mays; cet arbre rend par des inciſions qu'on y fait, une reſine liquide ſemblable à de la terebentine; il croît dans toutes les Iſles de l'Amerique, mais principalement aux lieux ſecs & arides, il eſt moins eſtimé que le Gommier blanc; ſon bois eſt de peu de durée, il ſe pourrit bien-tôt, ſa reſine a les mêmes vertus que la terebentine.

Vertus.

Le Pere Plumier prétend que les Gommiers dont il a été parlé, ne different de nos terebentines que par la ſtructure de leurs fleurs qui ne ſont pas à étamines.

CHINNA RADIX.

Chinna radix. Chima. | *cina, Cinna.* | En François, *Eſquine.*

Eſt une racine ordinairement groſſe comme le poignet d'un petit enfant, longue comme la main, tortue, noüeuſe, rougeâtre en dehors, de couleur de chair en dedans, ſans odeur, inſipide au goût: on nous l'apporte ſeche des Indes Orientales; elle naît en la Chine, & elle pouſſe des tiges épineuſes qui rampent & s'attachent aux arbres voiſins: ſes feuilles ſont grandes, vertes, ayant la figure d'un cœur.

Choix.

On doit choiſir la racine d'Eſquine bien nourrie, peſante, compacte, rougeâtre, prenant garde qu'elle ne ſoit cariée, car le ver s'y met ſouvent, elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus.

Elle eſt ſudorifique, deſiccative, diuterique, un peu aſtringente, on en uſe ordinairement en decoction & quelquefois en poudre.

Etimologie.

Cette racine a retenu le nom de la Chine d'où elle vient.

CHIVEF.

Chivef, Theveti, Lugd. eſt une eſpece de figuier des Indes qui croît en l'Iſle de Zipangu: ſes feuilles ſont rondes, de la grandeur & de la figure d'un écu d'or, de couleur fort verte, ſon fruit eſt gros comme un gros melon, de couleur ſafranée, d'un goût trés-agréable, *ſe fondant en la bouche: il* contient des ſemences ſemblables à celles de nôtre concombre.

Vertus.

Ce fruit eſt humectant, rafraichiſſant, cordial, pectoral.

Etimologie.

Chivef en Langue Siriaque ſignifie un figuier.

CHLORIS.

Fringilla viridis.

Chloris, ſeu fringilla viridis, (Jonſt.) eſt une eſpece de Pinçon, ou un petit oiſeau gros comme une petite alloüette, tantôt verd, tantôt jaune; il vit de vers, de ſemences de raves & de chardon; ſon ramage eſt agreable, il contient beaucoup de ſel volatil, & d'huile.

Vertus.

On l'eſtime propre pour l'épilepſie étant mangé ou pris en boüillon.

Etimologie.

chloris à χλόη, *herba virens*, comme qui diroit, *Oiſeau vert comme de l'herbe.*

CHOCOLATUM.

Chocolatum | *chocolate*, | *cholatl*, | *Succolata.*
En François, *Chocolat.*

Eſt une pâte ſeche, dure, aſſez peſante, formée en petits pains quarrez ou en rouleaux gros comme le poignet, ou en tablettes rondes, de couleur brune rougeâtre, d'une odeur & d'un goût agréable & réjouiſſant. Cette pâte eſt une compoſition dont le Cacao fait la baſe; nous en devons l'invention aux Americains, ils la montrerent aux Chrétiens peu de tems aprés la découverte de leurs païs, mais

on a beaucoup rafiné sur eux, & le Chocolat qu'on fait en France est beaucoup plus delicieux que celui qu'ils nous envoyent.

Maniere de faire le Chocolat.

Pour faire le Chocolat, il faut avoir du plus gros & du meilleur Cacao qu'on appelle gros Caraque : on le mettra rôtir dans une bassine sur du feu, le remuant continuellement jusques à ce que la pelure ou écorce quitte aisément les amandes. On separera & l'on rejettera cette écorce étant rôtie ; puis ayant remis les amandes pelées dans la bassine, on les fera rôtir de nouveau, mais à un feu moderé jusqu'à ce qu'elles soient bien seches exterieurement sans sentir le brûlé. On les pilera alors dans un mortier bien chaud, ou bien on les écrasera & on les broyera comme font les Indiens, avec un rouleau de fer, sur une pierre plate & bien dure qu'on aura fait chauffer, & sous laquelle on mettra encore du feu pour y entretenir la chaleur : on continuera à piler ou broyer le Cacao jusques à ce qu'il soit bien en pâte, & qu'il n'y reste rien de dur ni de grumeleux.

On pesera quatre livres de cette pâte, on la remettra sur la pierre chaude, on y incorporera avec le même rouleau de fer trois livres de sucre fin reduit en poudre subtile ; on broyera quelque temps le mélange jusques à ce que le sucre se soit fondu & bien lié avec le Cacao, puis on y ajoûtera une poudre composée de dix-huit gousses de Vanille, d'une dragme & demie de Canelle, de huit gerofles, de deux grains d'Ambre gris & d'un grain de Musc. Quand on aura mêlé exactement le tout ensemble on levera la pâte de dessus la pierre, & l'on en formera des pains ou des tablettes de la grandeur & de la figure qu'on voudra, puis on les mettra secher ou durcir sur un papier blanc. On gardera ce Chocolat dans des boëttes.

Notez que la poudre aromatique ne doit être mêlée que sur la fin, lors qu'on a donné une liaison exacte à la pâte, & qu'on ne doit pas aprés ce mélange laisser la pâte trop long-temps sur la pierre chaude, parce que les parties volatiles & spirituenses des aromates qui font leur vertu & leur agrément, seroient dissipées par la chaleur.

Le Chocolat doit être choisi nouveau fait, & ayant les marques qui ont été dites. On retranche assez souvent de sa composition l'Ambre & le Musc, à cause qu'ils excitent des vapeurs aux femmes : mais il en entre une si petite quantité dans cette description, que l'on ne doit pas craindre de mauvais effets. D'ailleurs, ces aromates y donnent un grand agrément.

La plûpart des descriptions du Chocolat y demandent du poivre d'Inde & du Gingembre ; mais ces ingrediens trop acres ne sont guéres du goût des François, ils conviennent mieux à celui des Espagnols, des Allemands, des Hollandois. Le meilleur Chocolat que nous ayons en France est preparé à Paris ; & l'on ne fait par presentement grande estime de celui qui vient d'Espagne & de l'Amerique.

Liqueur ou boisson de Chocolat.

On mange du Chocolat en tablettes, & l'on en prepare une liqueur delicieuse & nourrissante en la maniere suivante.

Mettez dans une Chocolatiere une pinte ou deux livres d'eau commune bien claire, aprochez-la du feu ; & quand elle bouillira, mêlez-y quatre onces de bon Chocolat, & autant de sucre en poudre : couvrez le vaisseau, & laissez bouillir doucement la liqueur pendant environ un quart d'heure, l'agitant sur la fin avec un moulinet qu'on tournera dedans la Chocolatiere. Eloignez-la ensuite du feu & laissez digerer ou mitonner la matiere un autre bon quart d'heure, puis l'ayant encore remuée avec le moulinet pour la faire mousser, versez-la dans des tasses : il faut la boire aussi chaude qu'on peut la souffrir.

* La chaleur que donne le Chocolat est plus sensible, & dure plus long-tems que celle qui vient du Caffé, parce que le Chocolat étant plus gras & plus visqueux

s'imprime davantage sur l'endroit qu'il touche, & y communique plus d'action.

Quelques-uns ajoûtent dans la boisson du Chocolat un ou deux jaunes d'œufs frais, afin qu'elle mousse davantage, & pour la rendre plus nourrissante. On se sert aussi assez souvent, de lait au lieu d'eau pour le même dessein.

Vertus. Le Chocolat en quelque maniere qu'il soit pris, est un bon restaurant propre pour rappeller les forces abatuës, & pour exciter la vigueur; il resiste à la malignité des humeurs, il fortifie l'estomac, le cerveau, & les autres parties vitales; il adoucit les serositez trop acres qui descendent du cerveau sur la poitrine; il excite la digestion, il abat les fumées du vin.

Etimologie. Chocolate est un nom Indien composé de *Choco*, *sonus*, son, & de *atte*, *aquæ*, eau, parce qu'on prepare la liqueur du Chocolat dans de l'eau, & que le moulinet qu'on tourne dedans pour la faire mousser excite un petit bruit.

On dit que le Chocolate chez les Mexicains signifie confection.

CHONDRILLA.

Chondrilla Tur.
Chondrilla juncea viscosa arvensis quæ prima Dioscoridis, C. B. Pit. Tournef.
Chondrilla juncea viminea arvensis, Tab. Icon.
Chondrill, *viminea*, J. B.
Cichorea procera vel 5. Trag.
Cichoreum sylvestre luteum, Dod.

En François, *Condrille.*

Est une plante qui pousse en premier lieu de sa racine des grandes feuilles qui ressemblent à celles de la Chicorée sauvage, découpées profondement, sans poil, éparses en rond dessus la terre, il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, heriſſée en bas de plusieurs petites épines, & divisée en beaucoup de rameaux ou verges pliantes, nuës, ou ne portant que quelques feuilles *étroites*, comme celles du Gramen: ses fleurs naissent aux extrêmitez *des rameaux*, *disposées* en bouquets à demi fleuronés, jaunes, *soûtenus par un calice fait* en tuyau cilindrique, & *découpé en plusieurs parties; elles sont suivies* par des graines oblongues, *garnies chacune d'une aigrette*, de couleur cendrée; sa racine est longue d'un pied & demi ou de deux pieds, grosse au moins comme le pouce, empreinte d'un suc laicteux fort gluant, d'un goût doux qui n'est point desagreable. Elle croît dans les champs, aux bords des chemins: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement de sel.

Vertus. Elle est humectante, adouciſſante, aperitive.

Etimologie. *Chondrilla*, vient du Grec χονδρος, *grumeau*, parce que le lait qui sort de cette plante se grumelle facilement.

CHOUAN.

V. Pl. IV. fig. 6. *Choüan*, est une petite semence assez semblable au *Semen contra*, mais un peu plus grosse & plus legere, de couleur verte jaunâtre, d'un goût tant soit peu salé & aigrelet; elle croît à une plante étrangere basse, où elle est disposée par petits bouquets en sa sommité: on l'apporte du Levant. On s'en sert pour faire le Carmin.

CHOYNE.

Choyne, Thevet. Ler. Clus. est un fruit Americain gros comme une Citrouille mediocre, ayant la forme d'un œuf d'Autruche, son écorce est dure; on en fait des vaisseaux pour mettre la boisson. Ce fruit croît à un arbre dont les feuilles ressemblent à celles du Laurier, dans un païs de l'Amerique appellé *Marpio*; il n'est point bon à manger, ni en usage en Medecine.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0248-5

CRISTOPHORIANA.

Christophoriana, Dod.
Christophoriana vulgaris nostras racemosa & ramosa, Mor. hist. P. Tournef.
Napellus racemosus, Lugd.
Arconitum racemosum, *an Actea Plinio*, C. B.
Barba capri quibusdam, Cæs.

En François, *Herbe de saint Christophle.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menuës, tendres, rameuses : ses feuilles sont grandes, amples, divisées en plusieurs parties oblongues, pointuës, dentelées en leurs bords, de couleur verte-blanchâtre. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, disposées en grapes ou épis, composées chacune de quatre feuilles blanches rangées en maniere de rose. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place une baye molle ovale, peu charnuë, laquelle noircit en meurissant comme le raisin. Elle renferme deux rangées de semences plates posées les unes sur les autres : sa racine est assez grosse, garnie de quelques fibres, noire en dehors, jaune ou de couleur de buis en dedans. Cette plante croît dans les bois montagneux.

Vertus. On peut s'en servir exterieurement pour guerir la galle & pour faire mourir la vermine, étant appliquée en fomentation, ou mêlée dans quelque onguent ; mais il faut bien prendre garde qu'on n'en use interieurement ; car cette plante est un poison comme l'Aconit ordinaire.

Etimologie. *Christophoriana*, *à Christophoro*, Christophle ; on ignore la raison pourquoi on appelle cette plante herbe de saint Christophle.

CHRYSANTHEMUM.

Chrysanthemum, Matth. Lac.
Chrisanthemum foliis matricariæ, C. B. Pit. Tournef.
Tinctorius flos 4. Tragi.
Chrysanthemum & Chalcitis, Tab. Ic. Chalcitis. Tab.
Chrysanthemum segetum, Ger.
Chrysanthemum majus, *folio valdè laciniato*, *flore croceo*, J. B.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds : ses feuilles sont semblables à celle de la Matricaire, découpées, tendres, d'un goût d'herbe potagere : sa fleur est ronde, radiée, composée d'un amas de beaucoup de fleurons bordez par une couronne assez grande, belle, de couleur jaune dorée resplendissante, d'une odeur qui n'est point désagréable, soûtenue par un calice écailleux. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences anguleuses, canelées. Sa racine est ligneuse & entourée de fibres. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, dans les prez, dans les jardins potagers. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est déterſive, aperitive, vulneraire.

Etimologie. *Chrysanthemum à χρυσὸς aureum, & ἄνθος flos*, comme qui diroit, *fleur dorée* ; car la fleur de cette plante est jaune & resplendissante comme de l'or.

CHYSOSPLENIUM.

Chrysosplenium, Tab.
Chrysosplenium foliis ampliaribus auriculatis, Pit. Tournef.
Saxifraga aurea Dodonei, J. B.
Saxifraga rotundifolia aurea, C. B.
Hepatica palustris, Eyst.

Est une petite plante, qui pousse de sa racine plusieurs feüilles semblables à celles du Lierre terrestre, rondes, dentelées en leurs bords, pleines de suc, d'un goût

ſtiptique & amer: il s'éleve d'entr'elles des petites tiges à la hauteur de la main, diviſées ordinairement en deux ou trois petits rameaux anguleux, qui portent en leurs ſommitez des petites fleurs formées en roſettes à quatre quartiers, d'une belle couleur jaune dorée, reſplendiſſante. Ces fleurs ſont ſuivies par des capſules à deux cornes, qui renferment des ſemences menuës, rouges brunes, ou noires. Ses racines ſont longues, quelquefois aſſez groſſes, noüeuſes, rampantes, de couleur blanche-rougeâtre, aiſées à rompre, garnies de fibres menus. Cette plante croît dans les marais, aux bords des ruiſſeaux & autres lieux humides & ombrageux; elle contient beaucoup de phlegme, moderement de l'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Elle a le goût & les vertus de l'hepatique; elle eſt aperitive & propre pour lever les obſtructions du foye & de la rate.

Etimologie. *Chryſoſplenium*, *à χρυσὸς aurum*, & *πλὴν, lien*, comme qui diroit, plante à fleur de couleur d'or, propre pour la rate.

CICADA.

Cigale. *Cicada*, en François *Cigale*, eſt une mouche plus groſſe qu'un haneton, de couleur noire, luiſante ſur le dos, jaunâtre ſous le ventre: ſa tête eſt immédiatement attachée à ſes épaules; ſes yeux ſont fort gros & élevez; il ne lui paroît point de bouche; mais il y a en ſa place un corps ample, triangulaire, compacte, caché en dedans, de couleur de chateigne; ce corps lui ſert de trompe, de bouche, de langue; ſes aîles ſont doubles, belles, grandes, minces, déliées, de couleur argentine, veineuſes, marquetées: celles de deſſus ſont plus grandes que celles de deſſous; elles paſſent la longueur du corps. Cette mouche naît d'un petit ver aux païs chauds, comme au Languedoc, en Provence; on dit qu'elle ne vit que de roſée, laquelle elle ſucce avec ſa trompe comme avec une éponge; elle fait beaucoup de bruit par ſon chant: elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Elle eſt aperitive, propre pour la colique & pour les maladies de la veſſie: on la pulveriſe & l'on en fait prendre par la bouche: la doſe en eſt depuis huit grains juſqu'à quinze.

Les Orientaux mangent les Cigales, il y en a de muettes ou qui ne chantent point; on croît que ce ſont les femelles.

Etimologie. *Cicada*, *quaſi citò cadens*, parce que cette mouche ne vit pas long-tems. Ou bien *Cicada*, *à κίκαι & ἄδω ex ἀδω canto*, parce qu'elle chante preſque toûjours.

CICER.

Cicer, Brunf. Matth.
Cicer ſativum, C. B. Pit. Tournef.
Cicer arietinum, Dod. J. B.
Cicer rubrum & album, Lon.
Cicer nigrum, Fuch.
En François, *pois chiches*, ou *pois bécu*.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges grêles, ligneuſes, dures, rameuſes, un peu veluës, ſe penchant de côté. Ses feuilles ſont petites, veluës, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'un côté. Ses fleurs ſont petites, legumineuſes, blanches, ou d'un rouge qui tire ſur le purpurin, ſoûtenuës par un calice formé en cornet. Quand ces fleurs ſont tombées, il naît en leur place des gouſſes courtes qui reſſemblent à des veſſies, & qui renferment des pois gros comme les pois communs, & ayant une figure approchante de celle de la tête d'un belier; d'où vient qu'on appelle la plante *Cicer arietinum*: la couleur de ces pois eſt rouge ou rouſſe, ou noire, ou purpurine, ou blanche: leur goût eſt ſemblable à celui des pois ordinaires. Sa racine eſt longue, menuë, blanche, on cultive cette plante comme les autres pois.

Etimologie.

Les pois chiches rouges sont preferez en Medecine à ceux qui ont une autre couleur ; mais ils ont tous une même vertu ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil & essenciel. *Cicera rubra.*

Ils sont émolliens, déterſifs, aperitifs, propres pour la pierre, pour la colique nephretique, étant pris en décoction. Vertus.

¶ Tous les pois chiches rotis jusqu'à noirceur, pulverisez & bouillis dans de l'eau imitent beaucoup le Caffé en boisson ; ils n'ont pas, à la verité, un fumet si agreable, & la boisson en est un peu plus amere ; mais cette amertume n'est aucunement importune ; on rend cette boisson plus gracieuse & revenante au goût si l'on y employe un mélange des pois chiches & de Caffé en parties égales. Ces pois en rotissant diminuent du moins autant que le Caffé : on peut dire que de tous les grains ou legumes qu'on a essayé pour imiter le Caffé, il n'y en a pas eu un qui ait si bien réüssi que celui-là : j'ai remarqué que les pois chiches qui viennent d'Espagne approchent un peu plus au goût du Caffé que les autres, & qu'ils perdent plus exactement leur goût de pois par la torrefaction.

Cicer à κίκυς robur, force ; parce qu'on croit que les pois chiches fortifient : ou bien parce qu'ils brûlent la terre où l'on les a semez. Etimologies.

Pois bécu, comme qui diroit pois qui a la forme de bec, parce que ce pois, est relevé d'une petite bosse qui a la figure d'un bec.

CICHORIUM.

Cichorium sylvestre, J. B.
Cichorium sylvestre, sive officinarium, C. B. Pit. Tournef.
Intubum erraticum, Plinio.
Solsequium, Brunf.
Cichorea, Trag. *sylvestris*, Matth.
Cichorium sylvestre picris, Dod.
Seris sylvestris picris, cichorium, Adv. Lob.
Hyppocharis Dalechampii, Lugd.
Hieracium latifolium, Ger. Ico.
En François, *Chicorée sauvage*.

Est une plante qui pousse des feüilles longues, découpées ordinairement jusques vers la côte, & quelquefois entieres ou legerement incisées, un peu veluës ; ses tiges sont tortuës, grosses, rondes, veluës, vuides, rameuses. Ses fleurs naissent le long des rameaux d'en haut, composées chacune de plusieurs petites feuilles disposées en bouquets de couleur bleuë. Quand cette fleur est passée, il se forme une capsule qui vient du calice : elle contient des semences anguleuses, blanchâtres : sa racine est longue, grosse comme le doigt, blanche : toute la plante est empreinte de beaucoup de suc laiteux, amer : elle croît le long des chemins, aux lieux incultes. On la cultive dans les jardins ; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elle est aperive, déterſive, propre pour lever les obstructions, pour purifier le sang : elle est employée particulierement dans les maladies du foye. Vertus.

Cichorium à κιχάω, invenio, parce qu'on trouve cette plante par tout dans les champs & dans les jardins. Etimologies.

Seris à serere, semer ; *picris πικρὸς amer* ; comme qui diroit plante qu'on seme & qui est amere.

CICINDELA.

Cicindela. Cantaris noctiluca. | *Lampyris alata. Nitidula.*

En François, *Ver luisant.*

Est une mouche grosse comme une Cantaride, qui luit la nuit comme une petite chandele allumée ; elle nait dans les prez, dans les bois, dans les blez, & en plusieurs

autres lieux ; elle vole peu souvent. C'eſt une eſpece de phoſphore ; elle contient beaucoup de ſel volatil.

Vertus. On l'eſtime propre pour lever la pierre du rein & de la veſſie ; je n'en ai vû aucune experience.

Mouches luiſantes des Indes. *Cucucii.* On trouve dans les Indes des mouches qui luiſent dans les tenebres, comme celles dont je viens de parler ; mais elles ſont beaucoup plus grandes ; on les appelle *Cucucii.*

¶ Le P. du Tertre dans ſon Hiſtoire generale des Antilles, rapporte que dans ces Iſles, il y a communément de ces mouches luiſantes, de couleur brune ; que pendant le jour elles ne paroiſſent aucunement lumineuſes, & qu'on les prendroit pour des mouches communes, mais que quand la nuit eſt venuë, elles jettent tant de lumiere, qu'il ſemble que ce ſoit des petites étoiles qui courent par la campagne ; les habitans les prennent pour éclairer dans leurs maiſons pendant la nuit ; & avec une de ces mouches, dit le même Auteur, on lit auſſi facilement qu'avec une chandelle ; pour les attraper, il ne faut que mettre le ſoir à la fenêtre une chandelle allumée ou un tiſon allumé, mais étant priſes, elles ne vivent que quinze jours ou trois ſemaines au plus ; leur lumiere s'affoiblit lorſqu'elles ſont malades, & elle s'éteint entierement quand elles meurent.

Etimologies. *Cicindela quaſi parva candela*, parce que cette mouche éclaire la nuit comme une petite chandelle.

Lampyris, *à λάμπειν*, *lucere*, luire, parce que cette mouche eſt luiſante.

On l'appelle *ver*, ſoit parce qu'elle ne remuë guere plus qu'un ver ; ſoit parce qu'elle a été ver avant que d'être mouche.

CICONIA.

Ciconia, Jonſton. *Pelargus*, *Ibis*, En François, *Cicogne.*

Cicogne. ¶ Eſt un oiſeau aquatique de groſſeur mediocre ; ſon bec eſt fort long : *ſes jambes* ſont hautes & de couleur rouge ; ſes plumes ſont noires & blanches ; ſon humeur eſt traitable, & il s'apprivoiſe aiſément, il eſt *pris chez pluſieurs Nations* pour le ſimbole de la paix & de la *reconnoiſſance. Il mange des Serpens*, des grenoüilles & pluſieurs autres *inſectes. Son* petit eſt appellé en François, *Cicogneau*, il contient beaucoup de ſel & d'huile.

Cicogneau

On dit qu'elle injecte avec ſon bec de l'eau de la mer dans le derriere de ſes petits quand ils ſont incommodez, & l'on ſuppoſe que c'eſt de là qu'eſt venue aux hommes l'invention des lavemens ; je ne ſuis pas aſſuré que le fait ſoit bien vrai ; mais cette invention étoit-elle ſi difficile à imaginer qu'il en faille tirer l'origine d'un oiſeau.

Vertus. Sa chair reſiſte au venin, & fortifie les nerfs.

Sa graiſſe eſt bonne pour la goutte, appliquée exterieurement ; ſon fiel éclaircit la vûë, étant mis dans l'œil.

Ses excremens ſont propres pour l'épilepſie, étant pris par la bouche.

Etimologies. *Ciconia*, eſt, à ce que quelques-uns prétendent, un nom tiré du cri de la Cicogne, ou bien *Ciconia* vient de *cicur*, apprivoiſé, parce que cet oiſeau eſt d'une nature douce & facile à apprivoiſer.

Pelargus, *grec*, *πελαργὸς à πελὸς niger & ἀργὸς*, *albus*, parce que cet oiſeau eſt couvert de plumes noires & blanches.

CICUTA.

Ciguë. *Cicuta*, En François, *Ciguë*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces.

Premiere eſpece. La premiere eſt appellée.

Cicuta, Dod. J. B. | *Cicutaria vulgaris*, Cluſ. Hiſt.
Cicuta major, C. B. Pit. Tournef.

Elle

Elle pouſſe une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, groſſe, liſſe, marbrée comme la peau d'un ſerpent, de pluſieurs tâches rougeâtres, ferulacée, vuide en dedans. Ses feuilles ſont découpées menu à peu prés comme celles du Perſil; ſes fleurs naiſſent en ombelles ou paraſols de couleur blanche; elles ſont compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en fleur de lys. Quand cette fleur eſt paſſée, ſon calice devient un fruit preſque rond, compoſé de deux graines arondies reſſemblantes à celles de l'Anis, canelées. Sa racine eſt longue d'environ un pied, groſſe comme le doigt, blanche: toute la plante rend une odeur fort déſagreable; ſon goût eſt un peu acre.

La ſeconde eſpece eſt appellée. Seconde eſpece.

Cicuta, Cord. hiſt. Cam.
cicuta minor Petroſelino ſimilis, C. B. Pit. Tournef.
Cicutaria fatua, Adv.
Cicutaria apii folio, J. B.
Cicutaria fatua, Lob. Icon.
Apium cicutarium, Thal.
Petroſelinum caninum, Tab.
Siſon, Lon.

Elle differe de la premiere eſpece en ce qu'elle eſt plus petite, en ce que ſa tige n'eſt point marbrée, & en ce qu'elle a moins d'odeur; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Perſil.

L'une & l'autre eſpece de Cigue croiſſent dans les lieux ombrageux, dans les prez; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſels eſſentiel & fixe. La grande Cigue a plus de force & de vertu que la petite.

Elle eſt fort reſolutive, propre pour les ſchirres, pour les loupes naiſſantes, pour les duretez de la rate, du foye, du meſentére, étant appliquée ſur la tumeur. On en fait entrer dans les compoſitions de pluſieurs onguents & emplâtres; on ne doit jamais s'en ſervir interieurement, parce qu'elle eſt un poiſon. Vertus.

cicuta, ſignifie les tuyaux fiſtuleux qui ſont entre les nœuds des tiges du blé. On a donné ce nom à la Cigue, à cauſe que ſes tiges ſont creuſes d'un nœud à l'autre. Etimologie.

CIMEX.

Cimex, en François, *punaiſe*, eſt un inſecte gros comme une petite lentille, plat preſque rond ou de figure rhomboide, rouge, mou, facile à écraſer, rendant une odeur fort puante; il naît dans les lits, dans les vieilles ſolives des maiſons, principalement aux chambres d'enhaut, aux lieux ſecs: il incommode fort dans les lits ceux ſur leſquels il ſe met, il ſucce le ſang, il multiplie prodigieuſement. Il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Punaiſe.

Les punaiſes excitent l'urine étant priſes interieurement, elles pouſſent l'arriere-faix, elles chaſſent les fiévres intermittentes, on en avale ſept ou huit à l'entrée de l'accez: on les eſtime auſſi propres contre la morſure des ſerpens. Vertus.

cimex à κεῖμαι, *cubo*, *je ſuis couché*, parce que ce petit inſecte ſe trouve ordinairement dans les lits.

* Punaiſe vient du Latin *punicea*, à cauſe de la couleur de ce petit animal. Etimologies.

Il y a auſſi des punaiſes de jardins qui naiſſent ordinairement ſur les Orangers, on pourroit croire que ce ſont des cochenilles d'Europe, mais elles ne s'attachent point ſur les figues d'Inde comme font les veritrbles cochenilles. Punaiſes de jardins.

CIMOLIA.

Cimolia eſt une terre argilleuſe dont les Anciens ſe ſervoient autrefois comme nous nous ſervons de la terre ſigillée; on en trouvoit de deux eſpeces, une blanche & l'autre rougeâtre: on choiſiſſoit comme la meilleure, celle qui étoit graiſſeuſe & froide.

noir, son cou est court, ses jambes sont menuës, jaunes; il habite les bords de la mer, sa voix est aiguë, il vole rapidement, mais en rond; il se ruë sur les perdrix, sur les pigeons, sur les alouettes, sur les lapreaux, sur les petits renards: il va toûjours seul; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Sa graisse est émolliente, resolutive, nervale; ses excremens sont sudorifiques & resolutifs.

Etimologie. *Circus*, à cause que cet oiseau vole en circulant.

CIRSIUM.

Cirsium maximum Asphodeli radice, C. Bauh. Pit. Tournef.

Cirsium maximum foliis carnosis, bulbosa radice fortè lutetianum, J. B.

Cirsium maximum montanum, incanæ folio bulbosa radice. Clus. Hist.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse comme le pouce, canelée, couverte de coton; ses feuilles sont grandes, larges, pointuës, dentelées en leurs bords, d'un vert blanchâtre, charnuës, armées de petites épines foibles & peu piquantes; ses sommets sont chargez de têtes écailleuses sans épines, qui soûtiennent chacune un bouquet de fleurons purpurins découpés en lanieres. Quand cette fleur est passée, il se forme des semences oblongues garnies d'aigrettes: sa racine est disposée par petits navets comme en l'asfodéle. Cette plante croît aux lieux montagneux & humides, dans les prez, sur les rivages; elle contient beaucoup d'huile & de sel éssentiel.

Vertus. Elle est aperitive, resolutive, propre pour adoucir & appaiser les douleurs des varices, étant pilée & appliquée dessus.

Etimologie. *Cirsium*, *à κίρσος*, *varix*, varice, parce que cette plante est estimée propre pour remedier aux varices.

M. Tournefort distingue le Cirsium du Chardon & du Jacea, *en ce que les têtes du Chardon sont épineuses, & celles du Cirsium ne le sont point; les feuilles du Cirsium sont garnies de petits piquans, & le Jacea n'a ni la tête ni les feuilles épineuses.*

CISTUS.

Ciste. Voy Pl. IV. fig. 10. *Cistus*, en François, *Ciste*, est un arbrisseau dont il y a deux especes génerales, une mâle & l'autre femelle. Le mâle est distingué en beaucoup d'especes, j'en décrirai une des principales: elle est appellée.

Cistus mas, Matth. Lugd.

Cistus mas, folio rotundo hirsutissimo, C. B.

Cistus mas major folio rotundiore, J. B. Pit. Tournefort.

Premiere espece. Ciste mâle. Ses feuilles sont presque rondes, veluës, rudes; sa fleur est à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur rouge; il lui succede un fruit presque rond, velu, dur, qui renferme en plusieurs loges des semences menues, rousses: ses racines sont ligneuses, branchuës, s'étendant beaucoup.

Le Ciste femelle est appellé.

Seconde espece Ciste femelle. *Cistus fœmina folio salviæ*, C. B.

Cistus, Cord. in Dioscor. Cæs.

Cistus fœmina, Monspeliana flore albo, J. B.

Cistus fœmina, Matth. Dod. Clus. Hist.

Cistus flore albo, Rauwolf.

Il est plus petit que le Ciste mâle; il pousse ses rameaux tantôt élevez & droits, tantôt courbez & épars à terre, ses feuilles ressemblent à celles de la Sauge; ses fleurs,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0254-8

ſes fruits, ſes ſemences & ſa racine ſont ſemblables à celles du Ciſtus mâle, mais la couleur de ſa fleur eſt blanche, ou quelquefois jaune comme de l'ocre.

L'un & l'autre ciſte croiſſent aux lieux pierreux, principalement dans les païs chauds : ils contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Leurs feuilles & leurs fleurs ſont aſtringentes & propres pour la dyſenterie. Vertus.

Ciſtus à grec. κίσθος *vel à* κίττος *hedera*, parce qu'on a trouvé que les feuilles du Ciſte avoient quelque reſſemblance en figure avec celles du Lierre terreſtre. Etimologie.

CITREUM.

Citreum vulgare, Pit. Tournef.
Malum Citreum vulgare, Ferr.
Citria & mala medica, Bellonii.
Mala citrina & poma citria, Ind. Occid. p. 8.
Malus medica, C. B.
Citrus, Ang.
Citrum, Brunf.
Citria, Trag.
Citrangula, Monardi.
Citrones, Rauwolf.
En François, *Citronier*.

Eſt un petit arbre toûjours verd, dont les rameaux ſont étendus, plians, revêtus d'une écorce unie & verte ; ſes feuilles ſont ſimples, ſans talon, longues, larges comme celles du Noyer, pointuës, reſſemblantes à celles du Laurier, mais plus charnuës, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte luiſante, principalement en deſſus, d'une odeur forte : ſa fleur eſt à cinq feuilles diſpoſées en rond, de couleur blanche tirant ſur le rouge ou ſur le purpurin, d'une odeur agréable, ſoûtenuës par un calice rond, dur. Quand cette fleur eſt paſſée, il ſe forme un fruit ordinairement oblong, quelquefois ovale, quelquefois même preſque rond, gros comme une groſſe poire, couvert d'une écorce raboteuſe & inégale, charnue, épaiſſe, de couleur au commencement verte, mais en meuriſſant elle devient citrine & luiſante en dehors, blanche en dedans, d'une odeur très-agréable & d'un goût aromatique piquant. Cette écorce couvre une ſubſtance veſſiculeuſe, diviſée en pluſieurs cellules pleines d'un ſuc acide très-agréable au goût, & de quelques ſemences dures en dehors, oblongues, blanches, moëlleuſes, d'un goût un peu amer ; ce fruit retient le nom de l'arbre qui le porte, car on l'appelle *citrum* ou *citro*, ou *malum citreum*, & en François, *Citron*. Le Citronnier eſt cultivé dans les païs chauds, comme en Italie, en Provence, au Languedoc ; on ſe ſert en Medecine principalement de ſon fruit, rarement de ſa feuille & de ſa fleur. Citron.

La feuille & la fleur du Citronnier contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & des ſels volatils & eſſentiels. Feuilles & Fleur.

Elles ſont cordiales & fortifiantes. Vertus.

L'écorce du Citron & principalement ſa partie exterieure jaune, contient beaucoup de ſel volatil & d'huile à demi exaltée. Ecorce du Citron.

Elle eſt propre pour fortifier le cœur, l'eſtomac & le cerveau, pour reſiſter au venin. Vertus.

Le ſuc du Citron contient beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme, très-peu d'huile. Suc du Citron.

Il eſt cordial, rafraîchiſſant, propre pour calmer les ardeurs du ſang, pour précipiter la bile, pour défalterer, pour reſiſter au venin. Vertus.

La ſemence du Citron contient beaucoup d'huile & un peu de ſel volatil. Semence du Citron.

Elle eſt cordiale, propre pour reſiſter à la corruption, pour chaſſer les vers. Vertus.

On larde un Citron tout au tour avec des cloux de geroſle & on le porte dans ſa poche pour le ſentir ſouvent dans le tems des maladies, afin de ſe garentir de la contagion.

Il y a une autre eſpece de Citron qu'on appelle Citron doux, parce qu'il n'eſt point Citron doux

CINNABARIS.

Cinabre. *Cinnabaris* en François, *Cinabre*; est une matiere minerale, dure, compacte, pesante, brillante, cristaline, trés-rouge, composée de soufre & de vif argent exactement unie & sublimée par l'action du feu : il y en a de deux especes, une naturelle, appellé Cinabre mineral, & l'autre artificiel, nommé simplement Cinabre; le naturel se trouve tout formé dans les mines mercurielles en pierres pesantes, brillantes, rouges, en Espagne, en Hongrie, en Allemagne, en France & en plusieurs autres lieux du monde; celui d'Espagne est estimé le meilleur. Il faut choisir le plus pesant, le plus net, le plus rouge & le plus brillant, car plus il est haut en couleur, & plus il contient de vif argent. Le Cinabre naturel a été sublimé par des feux souterrains à peu prés de la même maniere que le Cinabre artificiel; mais comme en se sublimant il s'est mêlé avec de la terre qu'il a rencontré; il n'est pas si pesant, si pur, ni si beau que l'artificiel, & il contient moins de mercure.

Cinabre mineral.

Choix.

Cinabre artificiel. Le cinabre artificiel est fait avec trois parties de mercure crû & une partie de soufre mêlez & sublimez ensemble dans des pots sublimatoires par un feu gradué. Il faut le choisir en belles pierres, fort luisantes, brillantes, à longues & belles aiguilles nettes & d'une belle couleur rouge-brune; chaque livre de Cinabre renferme quatorze onces de vif argent sous deux onces de soufre, comme je l'ai prouvé ailleurs par la revivification du Cinabre en vif argent. Le Cinabre artificiel ayant été broyé long temps sur le porphyre, se reduit en une poudre trés-fine & d'une des plus belles couleurs rouges qu'il y ait; c'est ce qu'on appelle vermillon, il sert dans la Peinture, on en rougit la cire d'Espagne.

Choix.

Vermillon

Vertus. Les Cinabres sont employez pour l'épilepsie, pour l'asthme, on en fait prendre interieurement depuis deux grains jusqu'à demi scrupule; on s'en sert exterieurement dans les pomades pour la gratelle, pour les dartres; on les employe aussi en *fumigation* pour exciter le flux de la bouche.

Etimologie. *Cinnabaris* est un mot Indien, qui *signifie du sang de Dragon & d'Elephant*; on a donné ce nom au *Cinabre à cause de la ressemblance* de sa couleur avec celle de ces *sangs*.

CINNAMOMUM.

Canelle. V. Pl IV. fig. 9. *Cinnamomum*, *seu Canella*, en François, *Canelle*, est une écorce assez mince, unie, longue, roulée dans sa longueur, de couleur rouge ou jaunâtre tirant sur le rouge, d'une odeur trés-suave; d'un goût doux, piquant, aromatique & trés-agreable : elle est tirée des branches d'un arbre nommé *Canellier*, qui croît à la hauteur d'un saule; & qui porte des feuilles semblables en figure à la feuille Indienne, que nous appellons *Malabathrum*, d'une odeur & d'un goût de canelle; ses fleurs sont faites en petits calices, blanches & odorantes, elles sont suivies par des fruits qui ont la figure & la grosseur des petites olives, verds au commencement, mais qui noircissent en meurissant. Cet arbre croît en l'*Isle* de Ceylan qui est en la partie meridionale des Indes; * Les voyageurs disent qu'on y en voit des forêts de douze lieuës; qu'il porte du fruit deux fois l'année, & que ce fruit étant tombé à terre s'y germe & s'éleve si vite en canelier, que si les habitans du pays n'entretenoient soigneusement les routes qui sont dans ces forêts, elles seroient bouchées en peu d'années par la quantité des arbres, & l'on n'y pourroit plus entrer. Son bois n'a ni goût ni odeur : sa vertu principale est dans son écorce, qui étant recente est grisâtre en dehors & jaunâtre en dedans; quand elle est separée de l'arbre, on la divise facilement en deux écorces, & l'on retient comme la meilleure celle de dessous. Ainsi la canelle est une seconde écorce : on la met secher au soleil où elle se roule d'elle même comme nous le voyons, & où elle acquiert

Canellier.

par une fermentation interieure son odeur & son goût, car elle a fort peu de l'un & de l'autre lorsqu'on la retire de l'arbre; mais il faut prendre garde que le soleil où l'on l'expose ne soit trop chaud, car elle se noirciroit & beaucoup de ses parties les plus volatiles & les plus essentielles se dissiperoient. Au contraire si en temps humide elle demeuroit trop long-tems à secher elle acquerroit une couleur grise & elle n'auroit pas assez de force, parce que ses principes n'auroient pas été suffisamment exaltez, il lui faut une chaleur moderée. On doit la choisir en belle écorce, mince, haute en couleur, ayant beaucoup d'odeur, & piquante au goût. Choix.

On dit que si après avoir dépoüillé l'arbre de son écorce on la laisse trois années en repos, il en prend d'autre aussi bonne. La canelle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elle est propre pour fortifier le cerveau, le cœur, l'estomac, pour resister au venin, pour chasser les vents, pour aider à la digestion, pour exciter les mois aux femmes & l'accouchement. Vertus.

Nous trouvons quelquefois chez les Droguistes de l'écorce tirée du tronc de l'arbre de Canelle, elle est large & épaisse, mais elle n'a ni goût ni odeur, on l'appelle canelle matte, c'est peut-être ce que les Arabes ont nommé *Darcheni*, elle n'a aucun usage dans la Medecine. Canelle matte Darcheni.

La feüille de l'arbre de canelle est cordial étant prise en poudre. Feuilles.

On tire du fruit de cet arbre par expression un suc huileux, verdâtre, âcre & ayant un peu de l'odeur & du goût de l'huile de canelle. Les habitans de l'Isle s'en servent pour fortifier l'estomac. Vertus. Huile tirée du Fruit.

On tire de la racine de l'arbre par incision une liqueur qui sent le Camphre. Vertus.

Cinnamomum signifie Amomum de la Chine. Etimologies.

Canella, est un diminutif de *Canna*, ce nom a été donné à cette écorce, parce que ses bâtons ressemblent à des petites cannes.

C I R C Æ A.

Circæa Lutetiana, Lob. Icon. Pit. Tournefort.
Ocimastrum verrucarium, J. B.
Solanifolia Circæa dicta major, C. B.
Lappa sylvestris, Trag.
Helcine sylvestris, sive fluviatilis, Thal.
Herba Domini Stephani, Tab.
En François, *Circée*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêles, rondes, droites, veluës, remplies de moëlle; ses feuilles naissent opposées le long des tiges, larges vers leur base & pointuës par le bout, dentelées en leurs bords, attachées à des queuës, ses fleurs sont en épis longs aux sommitez des tiges, composées chacune de deux petites feuilles blanches, soûtenuës par un calice qui est aussi à deux feuilles. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit formé en petite poire heriſſé & panché en bas, ce fruit contient des semences longuettes: sa racine est longue, rampante sous terre, noüée, blanche, garnie de quelques fibres. Cette Plante croît aux lieux ombrageux humides, dans les bois, contre les hayes.

Elle est estimée resolutive, déterſive, vulneraire, appliquée exterieurement. Vertus.

Circæa à Circe, parce que le fruit de cette plante qui est heriſſé, s'attache aux habits, & attire les hommes, de même que la Circé des Poëtes les attiroit par ses enchantemens. Etimologie.

C I R C U S.

Circus, (Bellon. Jonston.) est un oiseau de proye qui n'est guere moins gros qu'un milan; le dessus de sa tête & sa gorge sont rougeâtres, tirant sur le blanc: son bec est

Vertus. au toucher, on l'employoit pour effacer les tâches des habits.

Etimologie. Cette terre se tiroit de l'Isle de Crete appellée *imolus*, d'où vient son nom.

Elle est resolutive & astringente, on l'appliquoit sur les parotides & sur les autres tumeurs du corps.

Cimolée. On a donné par ressemblance le nom de Cimolée à une terre liquide qui tombe dessous les meules des Couteliers pendant qu'ils aiguisent leurs ferremens. Cette terre est un mélange des parties de la meule même & du fer liquefiées dans de l'eau.

Vertus. Elle est astringente & resolutive. On l'employe dans la teinture pour teindre en noir, elle donne cette couleur, à cause du fer qu'elle contient, & qui produit l'effet du Vitriol.

CINARA, sive SCOLYMUS.

Artichaud. *Cinara*, en François, *Artichaud*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La premiere est appellée.

Premiere espece.

Cinara, Dod. Pit. Tournef.
Cinara hortensis foliis non aculeatis, C. B.
Artischochi vulgatior. *Cinara, seu Artischochi vulgatior*, Eyst.
Carduus sive scolymus sativus, non spinosus, J. B.
Carduus hortensis, Ges. hort.
Scolymus non aculeatus, Ang. Tab.

Elle pousse de sa racine des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges, amples, découpées profondement, de couleur verte cendrée ou blanchâtre, ne portant aucunes pointes ni épines; il s'éleve d'entre ces feuilles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, canelée, cotoneuse, grosse, moëlleuse en dedans, jettant plusieurs rameaux qui soûtiennent chacun à son sommet une tête écailleuse & épineuse, qui est l'artichaud sur lequel naît une grande fleur qui a la figure d'un bouquet: elle est composée d'un grand nombre de fleurons purpurins, évasez par le haut & découpez en lanieres; lorsque sa fleur est passée il se forme en sa place des graines oblongues garnies chacune d'une aigrette; sa racine est mediocrement longue & grosse.

La seconde est appellée.

Seconde espece.

Cinara hortensis aculeata, C. B. Pit. Tournef.
Cinaræ aliud genus, Dod. Gal.
Carduus altilis, Lugd.
Carduus sive scolymus sativus spinosus, J. B.
Scolymus, Trag. Fuch.
Carduus hortensis foliis spinosis, Ges. hor.

Elle ne differe de la premiere espece qu'en ce que ses feuilles sont garnies d'épines, & en ce que les lamines ou écailles de ses têtes sont plus dures & plus piquantes.

L'une & l'autre espece sont cultivées dans les jardins, la premiere est la plus commune & la plus en usage dans les cuisines: elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe.

Vertus. L'artichaud est cordial, aperitif, sudorifique, nourrissant, restaurant, propre pour purifier le sang.

Etimologies. *Cinara*, suivant le sentiment de quelques-uns, est le nom d'une fille que les anciennes Fables disent avoir été changée en artichaud, ou bien *Cinara à Cinere*, *cendre*, parce que cette plante semble se delecter dans les terres où l'on a épars de la cendre pour les rendre plus fertiles.

Scolymus à σκολὸς asper parce que l'artichaud est piquant au toucher.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0258-1 DFG

CINIS CÆRULEUS.

Cinis cæruleus, en François, *cendre bleuë*, est une pierre broyée, ou une composition bleuë qui nous est apportée de Pologne; elle sert pour la peinture. Cendre bleuë. Usage.

CINIS CLAVELLATUS.

Cinis clavellatus, *cinis fæcinius*, en François, *cendre gravelée*, est de la lie du vin qu'on a fait secher & calciner au feu. Cendre gravelée.

On prend de la baissiere de vin avec toute sa lie, on la coule avec expression, on fait distiler la colature pour en avoir de l'eau de vie, ou bien on en fait du vinaigre; on met secher les pains de lie exprimez: quelques-uns les appellent *gravelée*, puis quand on en a amassé une bonne quantité, on va les brûler & calciner à la campagne dans quelque grand creux, car il n'est pas permis de les brûler dans la ville à cause de la fumée épaisse qu'ils produisent, laquelle seroit incommode aux habitans. Le sel volatil de la lie se dissipe par cette calcination, mais il reste dans la matiere brûlée beaucoup de sel fixe qui la tient en partie en morceaux comme des pierres, en partie égrenée en maniere de cendre grumeleuse, ressemblant entierement au Tartre calciné; mais son sel a plus d'action que le sel du Tartre ordinaire, parce que la lie étant liquide a reçû plus de fermentation que le Tartre sec, comme je l'ai expliqué dans mon livre de Chymie en l'operation de la pierre caustique. Comment elle se fait. Gravelée.

La cendre gravelée doit être choisie en pierre bien seche, nouvellement faite, de couleur blanche-verdatre, d'un goût salé & amer, bien remplie de sel alkali; on estime celles qui viennent de Lion, de Bourgogne, on en fait aussi à quelques lieuës de Paris; c'est ordinairement l'ouvrage des Vinaigriers. Les Teinturiers & les Degraisseurs en employent. Choix.

Elle est fort déterstve, brûlante, résolutive, aperitive; on en fait entrer dans les caustiques, dans les dépilatoires, dans les fomentations resolutives: on peut en faire prendre par la bouche étant dissoute dans beaucoup de l'eau ou d'autre liqueur appropriée, pour lever les obstructions, pour dissoudre les humeurs glaireuses; la dose en est depuis quatre grains jusqu'à vingt. Vertus. Dose.

Il nous vient de Pologne, d'Allemagne, de Dantzig, de Moscovie, une espece de cendre gravelée, que les artisans appellent *Petasse* ou *Vedasse*. * Elle est en morceaux gros & menus, compactes, pesans, salez & acres au goût, remplis d'un sel alkali fixe, lixiviel; on la fait en brûlant du bois & des rameaux d'arbres dans des fosses qu'on a creusées à la campagne, & qu'on a garnies en dedans de briques en maniere de fourneau; pendant que les cendres de ce bois sont encore toutes rouges & bien en feu, on les arose à plusieurs repriſes avec de la lessive commune, afin qu'en calcinant elles s'amassent & forment des morceaux durs & bien empreints de sel; on continuë long-temps la calcination de cette matiere, afin qu'elle soit assez cuite & bien dure: On peut faire de la *Potasse* en tous pays, on ne l'employe guere pour les lessives ordinaires, quoy qu'elle y fasse un fort bon effet, pourvû qu'on n'y en mette qu'en une quantité médiocre, mais les Teinturiers s'en servent. Potasse. Vedasse. Maniere de la faire.

La cendre gravelée quelle qu'elle soit, doit être gardée dans un vaisseau clos en un lieu sec, car à cause du sel poreux ou alkalin qu'elle contient, l'humidité de l'air s'y introduit facilement & la resout en liqueur.

Cinis ἀπὸ τῆς κόνεως, *pulvis*, parce que la cendre est ordinairement en poudre. *Clavellatus à claudendo*, parce qu'on enferme dans quelque vaisseau la cendre gravelée pour la mieux conserver. Etimologies.

Fæcinius, *à fæce*, lie, parce que la cendre gravelée est tirée de la lie.

Gravelée, parce que cette lie est en grumeaux comme de gravier.

aigre comme l'autre ; son goût est assez fade, & on ne l'estime gueres si ce n'est pour sa beauté, car il est ordinairement plus gros que le Citron commun ; il n'a point d'usage dans la Medecine.

Essence de Cedra ou Bergamote. Bergamote Citron.

¶ L'éssence de Cedra ou Bergamotte, si odorante, si cordiale & si estimée dans les parfums, est tirée d'une espece de citron d'Italie nommé *Bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de Citronnier, sur le tronc d'un poirier bergamote, les Citrons qui en sont provenus tiennent du Citronnier & du poirier ; l'inventeur fit un secret de cette découverte pendant long-tems, & en fut enrichi.

Maniere de tirer l'éssence de Cedra.

Pour tirer l'essence de cedra, on coupe l'écorce jaune ou superficielle du Citron bergamotte par petit morceaux, & on les rompt tout d'un coup l'un après l'autre, en les pressant avec les doigts dans un vaisseau de verre, comme on presse le zest d'Orange dont on veut parfumer un verre de vin, mais il faut que ce vaisseau soit étroit d'embouchure, en sorte qu'il n'y ait d'ouverture que pour laisser entrer les bouts des deux doigts qui presseront l'écorce, & que même cette ouverture soit fermée autant qu'il se pourra, les bouts des deux doigs y étant entrez, avec du parchemin mouillé, afin d'empêcher l'évaporation de ce qu'on recherche : il est bon aussi que le vaisseau soit ventru, & que sa capaciré soit beaucoup plus large que son cou, pour donner de l'espace & de la facilité à la partie essentielle de l'écorce, qui a été exprimée par les doigts, de circuler en sortant, & de se resoudre en liqueur ; cette liqueur est une huile ætherée très-subtile, & d'une odeur charmante, mais il faut employer dans ce procedé un grand nombre de petits morceaux de l'écorce du Citron-Bergamote nouvellement coupez pour avoir un peu d'éssence.

Vertus.

L'éssence de Cedra, étant préparée sans feu, comme il a été dit, est bien plus agréable à l'odeur, & a beaucoup plus de qualité que l'éssence qu'on peut tirer de l'écorce de Citron Bergamotte par la distinction à la maniere des autres *éssences*. Elle est cordiale, stomachale, cephalique, propre pour *resister à la malignité* des humeurs, la dose en est depuis une *goute jusqu'à six*.

Dose.

Le Poirier Bergamotte est appellé par Pit. Tournefort, *pyrus sativa, fructu autumnali, sessili, saccharato, odorato, è viridi flavescente, in ore liquescente.*

Pyra Bergamotta. Etimologies.

La poire Bergamotte est appellée par J. Bauhin, *pyra Bergamotta.*

Quelques-uns croyent qu'elle a pris son nom de Bergame ville d'Italie, où ils supposent qu'elle a été premierement cultivée, mais M. Menage prétend que ce nom vienne des mots Turcs, *Beg* qui signifie Seigneur, & *Armout*, poire, *comme qui diroit poire du Seigneur.*

Citreum, citrum, citrus, κίτρος, quod deducatur à κέδρος, cedrus, parce que le Citron de même que le Cedre répand une odeur agréable.

Cedra, est un nom Italien qui vient de *cedrus.*

CITRINELLA.

Tarin.

Citrinella, Gesn. en François, *Tarin*, est un petit oiseau gros comme une alouette, de couleur jaune, il chante agréablement, il se nourrit de semences, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Il est estimé propre pour l'épilepsie étant mangé.

Vertus. Etimologie.

Citrinella à citrino colore, parce que cet oiseau a une couleur citrine ou jaune.

CITRULLUS.

Citrullus, Trag. Ges. hort.
Anguria citrullus dicta, C. B. P. Tourn.
Anguria, Matth. Ang.
Anguria, cucumis, citrullus, Dod. *citrullus.*

Citrullus officinarum, Ger.
Citrullus folio colocynthidis secto, semine nigro, quibusdam anguria, J. B.
En François, *Citrouille.*

Est une espece d'Anguria ou une plante qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses, foibles, tendres, rampantes à terre, velues, revêtuës de feuilles grandes, amples, découpées fort profondement, velues, rudes, il sort de leurs aisselles des mains & des pedicules qui soûtiennent des fleurs jaunes formées en maniere de cloches, taillées en cinq parties: quand ces fleurs sont tombées il leur succede des gros fruits ronds, charnus, couverts d'une écorce assez dure, mais unie & lisse, de couleur verte obscure marbrée ou parsemée de tâches fort vertes ou blanches, sa chair est semblable à celle du Concombre, ferme, blanche ou rougeâtre, d'un goût doux & agréable; elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse, dans laquelle on trouve des semences oblongues, larges, aplaties, ridées, noires ou rousses, ou rouges, leur écorce est dure: on la separe en la cassant & l'on trouve dedans une petite amande blanche, moëlleuse, d'un goût doux & agreable. On cultive la Citrouille dans les jardins; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. La chair de la Citrouille est humectante, pectorale, rafraîchissante, propre pour temperer la chaleur des entrailles, prise en décoction.

Semence de Citrouille. Vertus. Etimologie. La semence de la Citrouille est une des quatre grandes semences froides; elle est humectante, pectorale, anodine, rafraîchissante: on l'employe dans les émulsions dans des bouillons, dans des décoctions. On tire par expression de cette semence une huile blanche & douce qui est propre pour adoucir la peau & pour amolir.

Citrulus à citreo colore, parce que la Citrouille prend un couleur citrine quand elle est mûre.

CLEMATITIS.

Clematitis sylvestris latifolia, C. B. Pit. Tournef.
Clematis, Matth.
Clematis, sive viorna vulgi, Lobelii, Eyst.
Vitalba, Dod.
Clematitis latifolia dentata, J. B.
Viburnum Gallorum, Bellon.
Viorna vulgi, Adv. Lob. Ger.
Atragene, Theophrasti, Ang.
Vitis nigra, Fuch, Tur.

En François, *Clematice* ou *herbe aux Gueux.*

Est une plante qui pousse comme la vigne des sarmens gros, rudes, pliants, anguleux, rameux, rampans & s'attachant aux plantes & aux arbrisseaux voisins; ses feuilles sont larges comme celles du lierre, crenelées en quelques endroits, rangées ordinairement cinq sur une côte; ses fleurs naissent en grapes ou en maniere d'ombelles, compotées chacune de quatre feuilles disposées en roses blanches, odorantes, attachées sans calice à des pedicules blanchâtres. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit chevelu, arondi en maniere de tête, formé par plusieurs semences. Sa racine est fibreuse, rougeâtre, toute la plante a un goût âcre & brûlant; elle croît aux bords des chemins entre les épines & les buissons: on s'en sert pour lier des bottes d'herbes; elle contient beaucoup de sel très-âcre, & de l'huile.

Vertus. Etimologie. Elle est incisive, rarefiante, resolutive, propre pour la gratelle, appliquée en décoction.

Clematitis, à κλῆμα, *virga*, parce que cette plante pousse beaucoup de verges sarmenteuses & flexibles.

CLINOPODIUM.

Basilic Sauvage.

Clinopodium, en François, *Basilic Sauvage*,

Est une plante dont il y a plusieurs especes. Je décrirai ici les deux principales, ou qui sont les plus usitées en Medecine.

Premiere espece.

La premiere est appelée.

Clinopodium, Cord. in Dioſc.
Clinopodium vulgare, Matth.
Clinopodium origano ſimile, C. B. Pit. Tournef.
Acynus, ſive ſterilis, Adv.
Acinos, Lob. Icon.
Clinopodium quorundam, origani facie, J. B.
Origanum quartum & minus, Trag.
Betonica Pauli, Guil.
Pulegium montanum, Lon.
Calamintha prima, Tur.

Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, quarrées, veluës; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la marjolaine ſauvage, moins odorantes, oppoſées l'une à l'autre le long des tiges, veluës, d'un goût de ſauge: ſes fleurs ſont verticillées ou rangées par étages ou par anneaux épais ou touffus autour des tiges & des branches. Chacune de ces fleurs eſt formée en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur purpurine, rarement blanche. Quand la fleur eſt tombée il lui ſuccede quatre ſemences oblongues, menuës, rougeâtres, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur: ſa racine eſt fibreuſe. Cette plante croît dans les bois, le long des hayes; il y en a de differentes grandeurs.

Seconde eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée:

Clinopodium, Ang. Tur. Cæſ.
Clinopodium vulgare, Lop.
Clinopodium arvenſe ocimi facie, C. B. Pit. Tournef.
Clinopodium aut, Lectipes, Adv.
Pulegium petræum, Gæſ. hor.
Acinos multis, J. B.
Baſilicum tertium, Trag.
Ocimum ſylveſtre, ſive Acinos, Dod. Ger.
Ocimaſtrum, Fuch. Lugd.

Elle pouſſe pluſieurs tiges quarrées, foibles, s'inclinant vers la terre: ſes feuilles ſont oppoſées l'une à l'autre, petites, reſſemblantes à celles du baſilic, un peu velues & rudes: ſes fleurs ſont verticillées comme celles de l'eſpece précedente, de couleur bleue, rarement blanche: elles ſont auſſi ſuivies chacune par quatre ſemences menuës, oblongues, encloſes dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur: ſa racine eſt fibrée. Cette plante a une odeur bien plus foible & moins agreable que celle du Baſilic, ou du Calament; elle croît aux lieux incultes.

L'un & l'autre Clinopodium contiennent de l'huile à demi exaltée, & des ſels volatil & eſſentiel; la premiere eſpece eſt un peu plus eſtimée en Medecine que la ſeconde, mais elles ont des vertus bien approchantes.

Vertus. Elles ſont un peu aſtringentes, deſiccatives, reſolutives, digeſtives, elles fortifient le cerveau & les viſceres, elles excitent les mois aux femmes.

Etimologie. *Clinopodium ex* κλίνη, *lectum*, & πούς, *pes*, comme qui diroit *pied de lit*, parce que les tiges de la premiere eſpece du Clinopodium, qui ſont chargées de fleurs verticillées, repreſentent, ſuivant Dioſcoride le pied d'un lit.

CLYMENUM.

Clymenum, est une plante legumineuse dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Clymenum Hispanicum flore vario, siliqua plana, P. Tournefort. | *Lathyrus viciaoides vexillo rubro, labialibus petalis rostrum ambientibus, caruleis, siliqua plana*, Mor.

La seconde espece est appellée.

Clymenum Hyspanicum flore vario, siliqua articulata, Pit. Tournef. | *Lathyrus viciaoides floris vexillo phœniceo foliis labialibus subalbescentibus, siliquis orobi*, Mor. Hist.

Ces plantes sont semblables à la Gesse; excepté que leurs côtes portent plus de feuilles que celles de la Gesse. Elles ont les mêmes vertus que la Gesse. Vertus.

Clymenum à κλὶς, parce que les branches de cette plante sont terminées par des mains qui s'accrochent & s'entortillent autour des plantes voisines. Etimologie.

CNICUS.

Cnicus exiguus capite cancellato, semine tomentoso, Pit. Tournef. | *Carduus parvus*, J. B.

Est une petite plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de la main, grêles, rameuses: ses feuilles sont petites, oblongues, un peu velues, garnies en leurs bords de piquans, ses sommets portent de petites têtes écailleuses entourées de feuilles lanugineuses, qui forment une maniere de petits rets ou de treillis; ses fleurs naissent sur ces têtes en bouquets à fleurons découpez en lanieres, sa semence est cotonneuse, garnie d'une aigrette; sa racine est longue, & menue; cette plante est rare, on ne s'en sert point en Medecine.

Cnicus à κνίζω, *mordere, pungere*, parce que les feuilles de cette plante sont garnies de pointes qui piquent ceux qui la touchent. Etimologie.

COBALTUM.

Cobaltum. Kobaltum. | En Allemand *Kobold*, ou *Michen pulver*. Kobaltum. Michen pulver.

¶ Est une espece de marcassite ou une pierre dure, pesante, disposée en differentes figures, polie, luisante, representant tantôt des grains de raisin, tantôt des petites coquilles de couleur purpurine, ou rougeâtre, ou noirâtre, ou cendrée, assemblées & unies ensemble par une matiere semblable en quelque maniere à de l'antimoine mineral, cette pierre est mise chez les Auteurs entre les especes de cadmie naturelle, on la trouve dans les mines d'argent de Scheneberg en Allemagne dans la Misnie; elle est reconnuë pour un fort & puissant poison, & un caustique si dangereux que si les ouvriers qui travaillent aux mines marchent dans l'eau où elle ait trempé, ils ont les pieds & les jambes ulcerées. Cadmie naturelle.

On peut se servir exterieurement de ce mineral pour faire escarre sur la chair, pour consumer les excroissances. Vertus.

On tire du Cobaltum par sublimation, l'arsenic, comme il a été dit en son Article; & il reste le safre dont il sera parlé en son lieu.

Kobold, signifie en Allemand, une chose qui ne vaut rien; les Allemands ont donné Etimologies.

ce même nom à ceux qu'ils croyent être Sorciers.

Les Allemands ont encore donné aux Cobaltum le nom de *Michien pulver*, comme pour dire poudre aux Mouches ; parce qu'il tuë ces insectes, il est aussi un poison pour les rats & les souris qui en mangent.

COCA.

Coca. Monard. Est un petit arbre ou un arbrisseau de l'Amerique haut d'environ une aulne; sa feuille est semblable à celle du Myrthe, ou comme disent quelques-uns au Smucha, molle, verte, son fruit est disposé en grapes rouges comme la Mirtille quand il commence à meurir, de même grosseur, & noir quand il a atteint sa parfaite maturité; alors il est tems de cueillir les feuilles pour les mettre secher & les conserver.

Usage. Les Occidentaux se servent du Coca comme les Orientaux du Betel & les Européens du Tabac ; il est en grand usage au Perou, pour fortifier & réparer les forces abatues, pour desalterer & nourrir : on en mêle avec des écailles d'huitres calcinées, & l'on en forme des pastilles qu'on tient long-tems dans la bouche, les mâchant avec grand plaisir.

COCCI ORIENTALES.

Cocci orientales, Tab. Ger.
Coccula officinarum, C. B.
Coculi fructus solani furiosi in Egypto, Cord.
Grana Orientis, Cornaro.
Bacca Coccula. Elephantina Germanis Pharmacop. Matth. Epist.
Coco de Levanti, quidam fructum tithymali paralii esse putant, Lac.
Cucculus Indicus, Cast.

En François, *Coques du Levant.*

Sont des petits fruits ou des bayes grosses comme des poids, presque rondes, de couleur obscure, lesquelles on nous envoye seches des Indes Orientales. Elles contiennent chacune une semence jaunâtre, friable, facile à se vermoudre, & se dissipant à mesure qu'elle vieillit, ensorte que la coque demeure vuide & fort legere ; ce fruit est attaché par une petite queuë, mais on ne sçait pas au juste à quelle plante il croît ; les uns veulent que ce soit à une espece de Clematite, les autres à un Tithymale ; les autres à un Solanum d'Egypte. Quoi qu'il en soit, il doit être choisi nouveau, assez gros & pesant, bien nourri.

Choix.

Vertus. On s'en sert comme du Staphisaigre pour faire mourir les poux, il enyvre & endort tellement les poissons qui en ont mangé, qu'ils paroissent comme morts, & on les prend facilement.

Etimologie. *Cocci à κόκκος granum sive bacca.*

COCCOTHRAUSTES.

Gros bec. *Coccothraustes*, (Gesneri. Bellon. *fringilla rostrata*) en François, *Grosbec*, est un oiseau un peu plus petit qu'un Etourneau ; son bec est très gros à proportion de son corps, large, court, dur, fort ; sa tête est ordinairement jaune avec une tâche noire vers la gorge, son cou est gris cendré, son dos est fauve, les bouts de ses aîles sont vertes jaunâtres, l'extrémité de sa queuë est blanche, il habite les bois ; il fait son nid dans les creux des arbres : il vit, en Eté principalement, de noyaux de cerises qu'il casse avec son bec, & des bayes differentes, d'où vient son nom ; il change de couleur à mesure qu'il vieillit : on le voit principalement en Italie, en Allemagne. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0264-3 DFG

il est propre pour l'épilepsie, pour exciter l'urine, étant mangé ou pris en décoction. Vertus.

COCHINILLA.

Cocchinilla. Coccinilla. Coccinella. En François, *Cochenille.* Cochenille

Est un petit insecte gros comme une lentille, presque rond, ou demi spherique, ressemblant en quelque maniere à une punaise, mais blanchâtre ou comme farineux en dehors : & rouge en dedans comme d'écarlate, d'un mouvement trés-lent, on le trouve sur plusieurs sortes d'arbres de la nouvelle Espagne. Les Indiens le ramassent & le transportent sur une espece de figuier du Païs, dont le fruit est rempli d'un suc rouge comme du sang : on appelle ce figuier.

Opuntia major spinosa fructu sanguineo, sive tuna, En François, *Raquette*, ou *Cardasse*, ou *Nopal.* *Opuntia major spinosa fructu sanguineo Tuna* Raquette, Cardasse, Nopal.

C'est une espece d'arbre ou d'arbrisseau qu'on cultive ; ses feuilles sont grandes, ovales, ayant la forme d'une Raquette, longues chacune de douze ou quatorze pouces, larges de six ou environ, épaisses de près d'un pouce, charnuës, grasses, épineuses; le fruit naît au bout de la feuille gros comme une poire, ou comme une grosse figue, couvert d'une écorce épaisse comme celle de l'Orange, toûjours verte, heriſſée d'épines d'espace en espace ayant au bout une couronne fort épineuse & fort astringente étant prise interieurement. Ce fruit est rempli de petites graines très-dures, grosses à peu près comme des grains de Coriandre, & d'un suc rouge comme de l'écarlate, d'un goût doux ; il est appellé par les Indiens *Tuna*, & par les François, *figue d'Inde* mais le nom de *Tuna* est donné aussi bien à l'arbrisseau qu'au fruit ; les François lui ont encore donné le nom de *Raquette*, à cause de la figure de sa feuille. Figue d'Inde. *Tuna.*

Pour faire naître un *Nopal*, il n'y a qu'à mettre à moitié en terre une feuille de cette plante, il arrivera qu'en peu de jours, la moitié qui sera hors de terre produira une autre feuille, & celle cy en fera pousser d'autres, pendant que la premiere grossira & formera le tronc & les branches d'un arbrisseau de huit à neuf pieds de haut.

Le petit animal qu'on appelle Cochenille s'étant nourri sur cette plante, il acquiert sa belle couleur, & quand il a atteint une grosseur suffisante, on l'amasse avec grand soin, on le tuë avec de l'eau froide, & on le fait secher pour le transporter.

La Cochenille qu'on surnomme *Mestech* ou *Mesteque* ; nous est envoyée du Perou, du Mexique, de l'Etant salé, de Cadix, & de plusieurs autres endroits de l'Ametique. On la doit choisir grosse, nette, bien nourrie, pesante, seche, de couleur argentée, brillante en dessus, rendant quand elle est écrasée, une couleur rouge foncée: elle est employée par les Teinturiers pour teindre en écarlate. cochenille Mestech ou Mesteque. Choix.

* On l'estime en Medecine, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter les cours de ventre, pour empêcher l'avortement, étant prise en poudre, par la bouche ; la dose en est depuis douze grains jusqu'à demi dragme. Usage. Vertus. Dose.

Il y a encore plusieurs autres sortes de Cochenille, comme la Campeschane, la Tetrechale, la sylvestre. Cochenille Campeschane. Tetrechale Cochenille sylvestre.

La Cochenille campeschane est le grabeau ou les cribleures de la Mesteque, ou celle qui a déja servi à la teinture.

La Cochenille tetrechale n'est que la partie terrestre qui se trouve dans la campeschane.

La Cochenille sylvestre ou Cochenille de graine, est celle qu'on trouve entre les racines de la grande pimpinelle ou boucage appellé *Tragoselinum majus.* Boucage. *Tragoselinum majus.*

Etimologies. *Cocchinilla*, est un nom Espagnol diminutif de *coccus*, *quasi coccinula*, petit grain; parce qu'on a crû que la Cochenille étoit une graine.

COCHLEARIA.

Cochlearia, Dod. J. B.
Cochlearia, folio subrotundo, C. B. Pit. Tournef.
Cochlearia Batava, Ad. Lob.
Britannica, Gesn. hort.

En François, *Herbe aux cuilliers.*

P. Pl. VIII. fig. 12. Est une plante basse qui pousse de sa racine des feuilles presque rondes, mediocrement larges, charnuës, creusées quelquefois comme le cuilleron d'une petite cuillere, vertes, luisantes, pleines de suc, attachées par des queuës de longueur mediocre, purpurines; il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, anguleuses, rougeâtres, rameuses, revêtuës de petites feuilles oblongues & sans queuë; ses fleurs naissent le long des sommitez des tiges, composées chacune de quatre feuilles blanches disposées en croix; il leur succede des fruits *presque ronds* & enflez, composez chacun de deux capsules ou coques, qui contiennent des semences menuës, presque rondes, rousses, ses racines sont petites, droites, entourées de quelques filamens blancs. Toute la plante a une odeur penetrante quand elle est écrasée, & un goût âcre: elle croît ordinairement aux lieux maritimes, ombrageux. Elle contient beaucoup de *phlegme*, d'huile & de sel volatil & fixe.

Vertus. Elle est propre pour le scorbut, pour les maladies de la rate, elle leve les obstructions, elle excite l'urine, elle dissout l'humeur tartareuse, elle attenuë la pierre, elle déterge & raffermit les gencives, elle est vulneraire; on en fait prendre le suc ou la décoction.

Cochlearia à cochleare, cuiller, parce que les feuilles de cette plante sont souvent creusées comme une petite cuillere.

COHYNE.

Cohyne, (*Theveto, Lugd.*) est un arbre qui croît aux païs des Cannibales en Amerique; sa feuille est semblable à celle du Laurier, son fruit est gros comme une citrouille mediocre, formé en œuf d'Autruche, beau à voir, principalement lors que l'arbre en est chargé: on ne la mange point. Les Cannibales en font des petits vases qu'ils employent particulierement pour un mystere qui regarde leur Divinité; ils le creusent, ils l'empliſſent de maiz & d'autres semences, ou de petites pierres, & l'ornent au dehors de plusieurs sortes de plumes; puis l'ayant percé par le bas, ils y mettent un petit bâton & le fichent dans la terre: ils ont coûtume de garder avec beaucoup de respect trois ou quatre de ces fruits ainsi accommodez dans chacune de leur cahutes, ils les appellent *Maraxa* & *Tamaraxa*, ils croyent quand ils manient ce fruit, & l'entendent faire quelque bruit à cause des grains & des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'est-à-dire, leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines reponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur Paigi ou Devin, qui leur fait croire qu'avec le parfum du Tabac & certains enchantemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur Tamaraxa.

Maraxa. Tamaraxa

Vertus. Le dedans du fruit de Cohine est propre pour appaiſer la douleur de tête, étant écrasé & appliqué sur le front.

COLA.

Cola, J. B. est un fruit de Guinée, gros comme une pomme de Pin, lequel renferme sous son écorce d'autres fruits semblables à des chateignes, dans chacun desquels

ſont ſoûtenues quatre petites noiſettes rouges ou incarnates. Ce fruit naît à un arbre qui croît au Royaume de Congi.

On dit que ces noiſettes étant écraſées ſous les dents & tenues dans la bouche, éteignent la ſoif; qu'elles donnent bon goût à l'eau dans laquelle on les fait tremper; & qu'elles la rendent propre pour fortifier l'eſtomac & le foye. Vertus.

COLCHICUM.

Colchicum, Dod. J. B.
Colchicum commune, C. B. Pit. Tourn.
Colchicum Ephemerum, Lugd.
Colchicum ſive ſtrangulatorium & ephemerum crocifolium, & bulbiferum, Ad. Coſteo, Lob.
Colchicum nigrum & ſubrubens, Cord. hiſt.
Ephemerum venenoſum, Amato.
Hermodactilus niger & rufus, Meſueo & Serapioni.

En François, *Colchique* ou *Mort au Chien.* Mort au Chien.

Eſt une plante qui pouſſe au Printemps trois ou quatre feuilles ſemblables à celles du Lys: il s'éleve d'entr'elles, & immediatement de la racine, trois ou quatre tuyaux longs, grêles, blanchâtres, tendres, qui s'évaſent où s'épanoüiſſent vers le haut en ſix parties, formant comme une fleur de Lys, de couleur purpurine, ou quelquefois blanche. Cette fleur ne paroît qu'en Automne; elle a dans ſon milieu quelques filets déliez, pâles. Quand la fleur eſt paſſée, il paroît un fruit oblong, noirâtre, relevé de trois coins, & rempli de ſemences preſque rondes. Sa racine eſt compoſée de deux tubercules blancs, un charnu & l'autre barbu, enveloppez de quelques tuniques noirâtres ou rougeâtres. Ces deux tubercules ſont remplis d'un ſuc laicteux. La Colchique croît dans les prez, ſur les montagnes; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſels eſſentiel & fixe.

Sa racine eſt mortelle, ſi on la prend interieurement; car elle gonfle comme une éponge dans la gorge & dans *l'eſtomac, en ſorte qu'elle fait ſuffoquer.*

Elle eſt propre pour les rhumatiſmes & pour *la goutte, appliquée exterieurement.* Vertus.

Colchicum à colchide, parce que cette plante étoit autrefois fort commune dans la Colchide Province du Levant, qu'on appelle preſentement la Mingrelie. Etimologie.

Ephemerum, ab ἔτι & ἡμέρα dies, parce qu'on dit que la fleur de cette plante ne dure qu'un jour.

COLIAS.

Collias, ſive Colia, Ariſt. | *Lacertus marinus minor*, Plinii.

Eſt un poiſſon qui reſſemble beaucoup au Maquereau, mais il eſt marqué de points noirs & de lignes obliques ſur la peau: il eſt bon à manger, mais ſa chair eſt indigeſte; on le ſale.

Il eſt reſolutif étant écraſé & appliqué; ſa ſaumure eſt propre pour la douleur des dents, étant tenue dans la bouche. Vertus.

COLLA TAURINA.

Colla taurina, en François, *Colle de taureau*, ou *Colle forte.* Colle de Taureau. Colle forte

Eſt une colle faite avec du cartilage & des nerfs de bœuf. On les coupe par morceaux, on les fait boüillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait diſſous, & que la liqueur étant preſque refroidie, prenne une conſiſtence de glu aſſez épaiſſe: on l'étend alors en feuilles épaiſſes & on la met ſecher. La meilleure colle forte nous eſt apportée d'Angleterre & de Flandre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0267-1

Choix. Elle doit être choisie nette, seche, claire, transparente, unie, de couleur rouge-brune, non graveleuse, & qui étant fondue ne sente point trop mauvais. Elle est employée par les Chapeliers & par plusieurs autres Artisans : elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Vertus. Elle est digestive, émolliente & resolutive, dissoute & appliquée exterieurement. On pourroit la faire entrer dans des compositions d'emplâtres, comme on y fait entrer l'ichthiocolla ; mais jusqu'ici on ne l'a point mise en usage dans la Medecine, apparemment parce qu'elle est trop commune.

Etimologie. *Colla. à Grec.* κόλλα, *gluten*, colle.

COLOCASIA,

Pampina paradisi.

Colocasia Gesn, hort. Clus. Hisp. J. B.
Melumb. zeilanensium, Pit. Tournef.
Arum Ægyptium Matth, Lob. Dod.
Aron maximum Ægyptiacum quod vulgo Colocasia, C. B.
Aron magnum colocasia vulgo, Pampina paradisi, Cæs.
Faba Ægyptia, Bellonio,
Nymphæa indica flore purpureo, Bontii.
Nymphæa indica, faba Ægyptia dicta flore incarnato, Far. Bat.
En François, *Féve d'Egypte.*

Est une plante aquatique semblable au Nenuphar, excepté en la couleur de sa fleur & en la disposition de son fruit ; sa tige est haute de cinq ou six pieds, grosse comme le doigt ; ses feuilles sont grandes, rondes, nerveuses en dessous, attachées à des queuës longues & grosses, remplies d'un suc aqueux & visqueux ; ses fleurs sont grandes & amples comme celles du Nenuphar, disposées en rose, de couleur purpurine, il s'éleve de chacun de leurs calices un pistile qui devient ensuite un fruit à demi globuleux, vert, divisé en dedans par plusieurs cavitez, où l'on trouve à chacune une semence ou féve ayant la figure d'un gland, & de la grosseur de nos féves de marais ; sa racine est grande, grosse, charnuë, bonne à manger, d'un goût de Chateigne ; Cette plante naît dans les lacs, dans les marais, aux bords des rivieres, en Candie, en Egypte, en Alexandrie.

Féve d'Egypte. Vertus. La féve d'Egypte est astringente & propre pour la dysenterie.
Sa racine est digestive & propre pour fortifier l'estomac.

COLOCYNTHIS.

Colocynthis, Dod. Ger. J. B.
colocynthis vulgaris, Park.
Colocynthis minor, Ges. append.
Colocynthis fructu rotundo minor, C. B.
Colocynthis fungosa & levis, Cord. hist.
Cucurbita sylvestris fructu rotundo minor, Cæsalp.
En François, *Coloquinte.*

V. Pl. IV. fig. 11. Est une plante des Indes qui pousse plusieurs tiges rampantes à terre, veluës, rudes, ses feuilles naissent seules attachées à des queuës assez longues, éloignées l'une de l'autre, larges, découpées profondement, veluës, rudes, blanchâtres, principalement en dessous, marquées de plusieurs points blancs : ses fleurs sont jaunes pâles ; il leur succede un fruit gros comme une orange mediocre, presque rond, naturellement assez sec & leger, couvert d'une écorce dure, unie, de couleurs jaunâtre & verdâtre, luisante. Les Indiens séparent cette écorce, & ayant fait secher le dedans, qui est la chair du fruit, ils nous l'envoyent en pommes de differentes grosseurs, blanches, fongueuses, legeres, & d'une amertume insupportable ; c'est ce qu'on appelle *Colocynthis officinarum*. On y trouve plusieurs loges remplies de semences grosses comme celles du Melon, plus courtes, plus charnuës & beaucoup plus dures, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc. On cultive la plante de la Coloquinte en plusieurs lieux du Levant.

Pomme de coloquinte. Chair du fruit. *Colocynthis officinarum* Semences.

On

On doit choisir la Coloquinte nouvelle, en belles pommes grosses, blanches, charnuës, bien seches, legeres, se brisant aisément, très-ameres; elles contiennent beaucoup d'huile & des sels volatil & essentiel. Choix.

La Coloquinte separée de ses semences, est appellée par les Auteurs *Pulpa Colocynthidos*: on l'employe fort souvent dans la Medecine. *Pulpa Colocyntidos.*

Elle purge violemment par les selles; elle est propre pour évacuer la pituite la plus grossiere des parties les plus éloignées: on s'en sert pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, pour la letargie, pour la verole, pour la galle, pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes: on ne l'employe point seule, mais on la fait entrer dans les compositions de plusieurs pilules & confections. Vertus.

Colocyntis, græc. κολοκύνθη *quod* κόλιαν, κυνεῖ *alvum movet*, parce que la Coloquinte émeut le ventre, ou bien, *Colocynthis quod sit* κόλον κυνῶν, *esca canis, sive cibus canum*; parce que la Coloquinte est appellée par derision un manger de chien, à cause de sa grande amertume. Etimologie.

COLOPHONIA.

Colophonia, Pix Græca, Resina fricta, aut tosta, | En François, *Colophone.*

Est une Terebentine cuite, dont il y a deux especes: la premiere & la meilleure est de la terebentine fine qu'on a fait boüillir ou cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit devenue solide, blanche & cassante.

La seconde, appellée par les Marchands *Arcançon* ou *Bray sec*, est une matiere noire, seche, cassante ou friable, reluisante, ressemblante à la poix noire, mais plus dure & plus nette; laquelle on trouve restée dans les cornuës après la distilation de l'huile de terebentine. Arcançon, Bray sec.

La premiere Colophone est fort aperitive, résolutive détersive, consolidante, sarcotique; on en forme des pilules qu'on employe ordinairement pour les gonorrées, pour la gravelle: on peut aussi s'en servir exterieurement. Vertus.

La seconde Colophone est digestive, résolutive; on l'employe dans les emplâtres, dans les onguents; elle n'a pas tant de vertu que la premiere, parce qu'on en a tiré pour la distillation, l'huile la plus essentielle.

Colophonia, parce qu'on préparoit autrefois cette espece de poix dans Colophon ville de l'Ionie, d'où l'on la transportoit par tout ailleurs. Etimologie.

COLUBRI.

¶ *Colubri*, est un très-petit oiseau remarquable par sa petiteſſe & par la beauté de ses plumes, il naît aux Isles de la Martinique d'où l'on nous l'apporte sec en Europe: Il est long ordinairement comme le petit doigt depuis le bout de son bec jusqu'à l'extrêmité de sa queuë; sa tête est grosse, à peu près, comme un gros pois, son bec est long d'un pouce, un peu recourbé, pointu, noir, sa langue est longue, cartilagineuse, mince, aiguë, son cou est long d'un doigt, son corps est gros comme une noisette, sa queuë est longue d'environ deux doigts, ses jambes sont courtes & déliées, ses pieds ont chacun quatre doigts de couleur grise, garnis d'ongles pointus ou petites grifes; cet oiseau est magnifiquement paré d'un plumage de très-belle couleur bleuë luisante, azurée, changeante, sa tête est ornée d'une belle panache de la même couleur, ses aiselles sont grandes pour la grosseur de l'oiseau, il succe les fleurs pour sa nourriture, il fait son nid sur les arbres comme les autres oiseaux.

Il y a deux especes de colubris qui different principalement par leur grandeur, car les uns sont un peu plus gros que les autres; la plus petite espece a la langue simple, & la plus grande espece, l'a double.

Le P. Plumier en parlant des Colubris, dit que nonobstant leur petiteſſe, ils ne

laiſſent pas de ſe faire bien craindre à d'autres oiſeaux infiniment plus gros qu'eux,

Gros bec, oiſeau. je les ai vûs, dit-il, pourſuivre certains oiſeaux qu'on appelle groſbec, & qui ſont un peu plus gros que des Grives, ils ont le bec gros, large, pointu & très-propre pour gober les petits du Colubri dans leur nid, mais gare le peré ou la mere, c'eſt un plaiſir agreable de voir fuïr & crier ce groſbec, le petit colubri étant à ſes trouſſes; ſi celui-ci l'attrape, il s'attache avec ſes petites griffes ſous ſes aîles, & le pique avec ſon petit bec pointu, comme une aiguille; juſqu'à ce qu'il l'ait mis hors de combat, je n'ay jamais remarqué, pourſuit le P. Plumier aucune melodie dans le chant du Colubri; c'eſt une maniere de grincement fort aigu, il voltige continuellement d'une fleur à l'autre, mais d'une viteſſe ſi grande qu'on a de la peine à l'appercevoir; J'entendis un jour à la Martinique, d'aſſez loing un gros bourdonnement à peu près comme celui d'un eſſain d'abeilles; C'étoit plus de cinq cens de ces petits oiſeaux qui volligeoient à l'entour d'un grand arbre tout couvert de fleurs dont ils prenoient le ſuc.

Les plumes de ces petits oiſeaux ſervent de parure & d'ornement aux Indiens.

On dit que les Colubris prennent une odeur de muſc en ſechant, je n'en ay vû qu'un ſeul qui eut pris cette odeur.

COLUBRINUM LIGNUM.

Lignum Colubrinum, , 1 *Lignum ſerpentarium*, 1 En François, *bois couleuvré.*

Eſt une racine ligneuſe, ou un bois dur, compacte, peſant, blanchâtre en dedans, mais couvert d'une écorce mince, rougeâtre ou brune, marbrée, ſans odeur, d'un goût très-amer: on nous l'apporte en morceaux longs ordinairement comme le doigt, & de la groſſeur du poignet d'un enfant; mais il y en a de gros comme le bras. Ce bois eſt tiré d'un arbre ou arbriſſeau dont les branches rampent & s'attachent comme celles du Lierre aux arbres voiſins: ſes feüilles reſſemblent à celles de la *Bryone*; *il croit aux Iſles de Ceylan & de Timor*; on prétend dans *les païs que par ſon ſeul* attouchement il faſſe mourir *les ſerpens, dont on eſt fort tourmenté.* Pluſieurs tiennent que les noix *vomiques ſoient les* noyaux d'un fruit gros comme une orange, qui naît à cet arbre; j'en parlerai en ſon lieu.

Le bois couleuvré contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Il eſt déterſif & deſſicatif, propre contre les fievres intermittentes; on s'en ſert contre les morſures des ſerpens & des autres animaux venimeux, contre les fievres malignes, pour exciter l'urine, pour faire mourir les vers; la doſe en eſt de demi

Doſe. dragme en poudre.

Il faut le choiſir vieux, car le nouveaux cauſe ſouvent des maux de cœurs & des

Choix. vomiſſemens, même à ceux qui le ſcient ou qui le pulveriſent.

Etimologie. *Colubrinum*, parce que l'écorce de ce bois eſt marbrée ou marquetée de taches cendrées comme la peau d'une couleuvre, qui eſt appellée en Latin *coluber*.

COLUMBA.

Columbus. Pigeon. *Columba, ſive Columbus*, en François, *Pigeon*, eſt un oiſeau aſſez connu, ſa chair eſt maſſive & un peu difficile à digerer; elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

On l'applique ouvert encore vivant ſur la tête après en avoir ôté les cheveux pour ou-

Vertus. vrir les pores & pour faire tranſpirer les fuliginoſitez du cerveau, dans les tranſports excitez par la fievre maligne, pour la phreneſie, pour l'apoplexie, pour la lethargie.

Le petit du Pigeon eſt appellé *Pigeonneau.*

Sang. Le ſang du Pigeon recemment tiré & encore tiede, adoucit les acretez des yeux & en

guerit les playes nouvellement faites, on prefere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aile comme le plus spiritueux.

La fiente du Pigeon est discussive, resolutive & fortifiante, l'on en mêle dans les cataplasmes. Fiente.

Pigeon, ce nom François dérive du Latin *Pipio*, car on disoit autrefois *Pipion*, d'où l'on a tiré Pigeon.

COLUTEA.

Colutea, Fuch. Matt. Dod.
Colutea vesicaria, C. B. J. B. Pit. Tournefort.
Senna sylvestris quibusdam malè, Gesn. hort.
En François, *Baguenaudier*.

Est un petit arbre ou un arbrisseau rameux dont le bois est creux en dedans, presque comme celui du Sureau, mais plus dur & sans moëlle, revêtu d'une double écorce, cendrée en dessus, verte en dessous, portant beaucoup de feuilles, neuf ou onze, attachées à une même côte, ressemblantes à celles du Senné, mais un peu plus grandes, plus molles, plus arondies & ne finissant pas en pointe, unies en dessus, & plus vertes que celles du Senné, blanchâtres & veluës en dessous, d'un goût amer; sa fleur est legumineuse, de couleur jaune; quand elle est tombée, il paroît une gousse ou follicule membraneuse, enflée comme une vessie, luisante, ordinairement rougeâtre, composée de deux cosses entre lesquelles se trouvent plusieurs semences de la figure d'un petit rein, jaunes avant leur maturité, & ensuite presque noires, d'un goût de féves ou de pois. On cultive cet arbre dans les jardins; ses feuilles & ses follicules contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Ses feuilles & ses follicules sont purgatives; mais on ne s'en sert gueres en Medecine. Vertus.

CONCHA VENEREA.

Concha venerea, en François, *Porcelaine* ou *Pucelage*, est une petite coquille grosse au plus comme un *pignon*, *longuette*, *blanche*, *polie*, qu'on nous apporte des Indes enfilées plusieurs ensemble en maniere de chapelet; les Indiens les font servir de monnoye. On doit choisir les plus petites & les plus blanches; étant broyées on les employe pour le fard, car elles font un blanc de perle. Porcelaine Pucelage. Choix.

Elles sont alkalines, adoucissantes & resolutives, mais on ne les met gueres en usage dans la Medecine. Vertus.

On appelle cette petite coquille *Concha venerea* & *pucelage*, à cause de sa figure. Etimologie.

¶ Il y a un grand nombre d'especes de *Concha venerea*, qui different par leur figures, par leurs grosseurs, par leurs belles couleurs variées; la plus curieuse de toutes celles que j'ai vûës est un coquillage gros comme une pomme d'Api, clos, ferme, de figure presqu'ovale, voutée, sillonnée tout autour par des lignes paralleles, s'arondissant vers le dos, & s'applatissant en bas où il y a un creux; le devant de la coquille represente la vulve ou l'entrée de la partie genitale d'une femme; il est garni tout autour de grosses fibres dures, osseuses; la couleur de toute la coquille est blanche, excepté au devant & au bout d'en bas, où elle est rougeâtre.

Si l'on met tremper quelque temps ce coquillage dans de l'eau, il s'ouvre, puis il se renferme étant hors de l'eau, mais non pas si exactement qu'il étoit, il contient un petit poisson oblong: il naît dans la mer comme les autres coquillages.

CONGER.

conger, *sive congrus*, en François, *Congre*, est un poisson de mer & de riviere qui ne differe gueres de l'Anguille, il est bon à manger. *Congrus*. Vertus.

Il est estimé aperitif; sa graisse est resolutive.

CONTRAYERVA.

V. Pl. IV. fig. 12. *Contrayerva* eſt une racine groſſe à peu près comme une féve, noueuſe, entourée de fibres longues, rougeâtre ou de couleur tanée au dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur approchante de celle des feuilles de figuier, d'un goût aromatique un peu âcre; on nous l'apporte de Charcis Province du Perou: étant en terre elle pouſſe des feuilles qui ſe couchent & s'étendent en bas de tous côtez, vertes, nerveuſes, ayant la figure d'un cœur; il s'éleve auſſi de leur milieu une tige nuë groſſe comme le doigt, qui ſoûtient ſa fleur.

Choix. On doit choiſir cette racine nouvelle, bien nourrie, peſante, de belle couleur & d'un goût aſſez aromatique; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil.

Vertus. Elle reſiſte au venin, elle excite la ſueur, elle remedie aux poiſons coagulans, comme à ceux de la vipere, du ſcorpion, elle tuë les vers.

Etimologie. *Contrayerva* eſt un nom compoſé du Latin *contra*, *contre*, & de l'Eſpagnol, *yerva venin*, comme qui diroit *contre-venin*.

CONVOLVULUS.

Liſeron, Campanette *Convolvulus*, en François, *Liſeron*, ou *Campanette*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; j'en décrirai ici deux des plus communes & qui ont quelque uſage dans la Medecine.

La premiere eſt appellée.

Convolvulus major, J. B.
Convolvulus major albus, C. B. Pit. Tournef.
Volubilis major, Trag. Lon.
Malacociſſus, Democratis, Ang.
Smilax lævis major, Dod.
Helxine ciſſampelos, Cord. in Dioſc.
En François, *grand Liſeron* ou *Lizet*.

Liſet. Premiere eſpéce. Elle pouſſe des tiges longues, grêles, ſarmenteuſes qui *s'élevent haut*, en rampant, embraſſant les troncs des arbres & des arbriſſeaux *voiſins*, & *ſe liant* à leurs branches; ſes feuilles reſſemblent à *celles du Lierre*, *mais elles* ſont plus grandes, plus molles, plus douces *au toucher*, pointuës, vertes; ſa fleur à la figure d'une cloche, de couleur blanche, elle naît attachée à un pedicule qui ſort d'entre les feuilles; quand cette fleur eſt tombée il lui ſuccede un fruit preſque rond, gros comme une petite ceriſe, membraneux, contenant des ſemences anguleuſes, noirâtres ou quelquefois rougeâtres; ſes racines ſont longues, menuës, blanches en dedans. Cette plante croît dans les hayes, entre les arbriſſeaux; elle eſt un peu amere & âcre.

Seconde eſpece. La ſeconde eſpece eſt appellée.

Convolvulus minor arvenſis, C. B. Pit. Tournef.
Volubilis minor, Trag. Lon.
Helxine ciſſampelos, *multis*, *ſive convolvulus minor*, J. B.
Smilax lævis minor, Dod.
Scammonea parva, Ang. Cam.
En François, *petit Lizeron*.

Elle pouſſe pluſieurs petites tiges menuës, tendres, rampantes à terre & ſe liant aux autres plantes voiſines: ſes feüilles ſont faites comme celles du grand Lizeron, mais beaucoup plus petites, plus rudes, plus nerveuſes; ſes fleurs ſortent des aiſelles des feuilles, ayant auſſi la même figure de celle du grand Lizeron, mais plus petites, blanches ou de couleur de roſe, ou quelquefois purpurines; ſa racine eſt longue, menue, rampante; elle croît dans les blez & aux lieux incultes.

L'un & l'autre Lizeron rendent du lait; ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, de phlegme, moderément de l'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0272-8

Ils sont déterſifs, aperitifs, reſolutifs, vulneraires, propres pour l'aſthme, pour les ulceres des oreilles, pour lâcher le ventre. Vertus.

Convolvulus à convolvere, parce que ces plantes s'entortillent & se roulent autour des plantes voiſines. Etimologie.

CONYZA.

Conyza major vulgaris, C. B. | *Conyza helenitis*, Cord. Hiſt.
Conyza major altera, Dod. | *Baccharis*, Matth. Lac. Lon.
En François, *Coniſe*.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, de couleur obſcure, veluës ou couvertes d'une laine blanchâtre, rameuſes; ſes feuilles ſont faites comme celles du Verbaſcum noir, mais plus petites, odorantes, acres & un peu ameres; ſes fleurs ſont des bouquets à fleurons évaſez en étoiles par le haut, jaunes, d'une odeur forte, ſoutenus par un calice écailleux qui eſt comme cilindrique; lorſque ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des graines longuettes, garnies d'aigrettes; ſes racines ſont éparſes, *ligneuſes, odorantes, ameres* & acres; elle croît dans les bois, ſur les montagnes, le long des chemins, contre les murailles; elle contient beaucoup d'huile exaltée & du ſel volatil, peu de phlegme. V TI VIII. fig. 13.

Elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle chaſſe les vents, elle reſiſte à la corruption, priſe interieurement, on s'en ſert auſſi exterieurement pour la galle & pour faire mourir ou chaſſer les puces & les moucherons. Vertus.

Conyza à κωνωψ, culex, moucheron, parce qu'on pretend que cette plante chaſſe les moucherons par ſon odeur. Etimologie.

Baccharis à Baccho, parce qu'on s'eſt imaginé que cette plante avoit une odeur vineuſe.

COPAL.

Copal, Monardi, Cæſ. Lugd., *ſive Pancopal*, Frag. eſt une reſine dure, jaune, luiſante, tranſparente, dont nous voyons deux eſpeces. La premiere & la plus belle qu'on appelle Copal Oriental, eſt fort rare; on nous l'apporte des grandes Indes & de la nouvelle Eſpagne; elle découle par inciſion du tronc d'un arbre de moyenne hauteur dont les feuilles ſont longues, aſſez larges, pointuës, & les fruits reſſemblant à nos Concombres, d'une couleur brune, dans leſquels il ſe rencontre une maniere de farine d'un trés-bon goût. Pancopal. Copal Oriental. Premiere eſpece.

On doit choiſir cette reſine en beaux morceaux, d'un jaune doré, bien tranſparent, friable, ſe liquefiant facilement & rendant ſur le feu une odeur approchante de celle de l'Oliban. Choix.

Elle ramollit, elle reſout, on s'en ſert exterieurement pour les maladies de la tête. Vertus.

La ſeconde découle ſans inciſion d'un grand arbre ſemblable au peuplier noir, qui croît abondamment ſur les montagnes des Iſles Antilles: cette gomme eſt portée aux bords des rivieres par les pluyes & par les torrens d'eau qui ont paſſé aux pieds des arbres où elle eſt tombée; quelques-uns l'appellent improprement Karabe, à cauſe qu'elle lui reſſemble. Seconde eſpece. Faux Karabe.

Cette ſeconde eſpece de Copal nous eſt apportée par Nantes ou par la Rochelle, On doit choiſir la plus belle & la plus nette; elle n'eſt employée qu'à faire du verni. Choix. Uſages.

Elle eſt reſolutive, aſtringente, déſicative. Vertus.

COPALXOCOTI.

Copalxocoti eſt un arbre de l'Amerique dont le bois eſt grommeux, tendre, ſe coupant aiſément, mais n'étant point ſujet aux vers, d'une odeur & d'un goût appro-

chant de ceux du copal; ſes feuilles ſont à peu prés ſemblables à celles du Ceriſier; il porte pour fruits des petites pommes qui ont un goût doux & aſtringent, il en découle une liqueur gluante : Cet arbre croît dans la nouvelle Eſpagne; les Eſpagnols appellent ſon fruit; Ceriſe gommeuſe : on prétend que la liqueur gluante de ce fruit étant appliquée, arrête les pertes de ſang, le crachement de ſang, la dyſenterie, la fiévre; on en donne auſſi interieurement pour les mêmes maladies.

Ceriſe gommeuſe Vertus.

COQUO.

Coquo, Garziæ. *coccos*, Acoſtæ. *Nux Indica* J. B.

Eſt une noix des Indes plus groſſe que la tête d'un homme, de figure triangulaire ou preſque ronde, de couleur verdâtre ou griſe luiſante; elle naît ſur une eſpece de Palmier grand & droit, de mediocre groſſeur, allant peu à peu en étreſſiſſant depuis ſon pied juſqu'à ſon ſommet, de couleur griſe; les Indiens environnent ſon tronc de petits échelons faits de jonc ou d'autres choſes ſemblables pour y monter facilement; ſes feuilles ſont fort grandes, dures, épaiſſes, unies; ſes fleurs ſont ſemblables à celles du Chateigner; ſon bois ſert à bâtir des Maiſons & des navires; ſa feuille eſt employée dans le païs comme du papier ou du parchemin, on y écrit les choſes memorables & les contrats publics, on l'appelle *Olla* : d'autres veulent que ce nom ſoit adapté aux branches de l'arbre, on s'en ſert auſſi pour couvrir les maiſons, & les navites, & pour faire des voiles : car ſi l'on en croît Cluſius, chacune de ces feuilles eſt longue de ſix ou ſept pieds, large de trois pieds & épaiſſe comme un cuir de bœuf en double. Cet arbre croît dans les terroirs ſablonneux, aux environs de la mer : il en ſort par des inciſions qu'on fait aux branches, un ſuc vineux que les Indiens appellent *Sura*; ils en tirent par la diſtillation de fort bonne eau de vie, ils en font auſſi du vinaigre en l'expoſant au Soleil; d'autres cuiſent le Sura ſur le feu, pour en faire un vin doux qu'ils appellent *Orraca*.

O'la, feuille de l'arbre. Uſage. Sura. Suc vineux Orraca.

Aprés avoir tiré le premier ſuc des branches de l'arbre, ils en reçoivent encore un ſecond qui n'eſt pas ſi ſpiritueux, ils en font par évaporation ſur le feu ou au Soleil, une eſpece de ſuc qu'ils appellent *Jagra*.

Jagra, eſpece de ſucre.

* Les fruits de cet arbre naiſſent enclos en grand nombre dans une eſpece de gouſſe ou groſſe enveloppe qui s'étend & creve à meſure que ces noix groſſiſſent.

La noix de Coquo étant encore recente, eſt couverte d'une groſſe écorce verte, tendre, & d'une autre écorce brune; ſa ſubſtance eſt une moëlle blanchâtre, douce, bonne à manger, ayant un goût d'artichaut, elle contient beaucoup d'eau claire, odorante, agréable au goût, reſtaurante, deſalterante, propre pour rafraîchir les reins & le foye, cette liqueur eſt aſſez commune, car tout le long de l'année on trouve des noix de Coquo vertes dont quelques unes contiennent trois ou quatre livres d'eau.

Noix de Coquo recente. Moëlle Eau de Coquo. Vertus.

Quand la noix en vieilliſſant s'eſt endurcie, & que ſa moëlle eſt devenue plus ferme il demeure en ſa cavité une eau claire à la verité, mais qui n'eſt pas ſi douce que la premiere : en ce tems-là les Malabariens appellent la noix *Elevi*. Cette eau dans les noix qui ont un an, ſe condenſe en partie en une ſubſtance ronde comme une pomme blanche, ſpongieuſe, legere, & douce, ſentant l'amande.

Les habitans du lieu ne mangent que la moëlle de la noix recente, qui eſt tendre & douce, avec du Jagra; de cette même moëlle on tire du lait comme on en tire des amandes; il eſt employé pour les ſauces.

Ils font deſſecher au Soleil beaucoup de cette moëlle pour la conſerver, comme on fait en Languedoc des châteignes; ils l'appellent *copra*; elle a une bonne odeur, & un goût d'amande fort agreable.

Copra. Moëlle de Coquo ſeche.

Ils tirent auſſi de la moëlle ou de la ſeconde écorce des noix de Cocos fraîches, par

la presse, aprés l'avoir pilée, une huile claire qui leur sert non seulement pour leurs lampes, mais pour cuire leur ris. Huile de Cocos.

Elle est un peu laxative, ils l'employent exterieurement pour amollir & fortifier les nerfs, pour les douleurs des jointures. Vertus.

Quand la noix de Coquo est seche de la maniere qu'on nous l'envoye, sa premiere écorce est unie & lisse en dehors, de couleur grise, claire, mais elle est garnie en dedans d'une grande quantité de boure rougeâtre que les Malavarois appellent *Cairo*; on en fait des cables & des cordages de navires, lesquelles ne se pourrissent point en l'eau marine, ils en calfeutrent aussi toutes sortes de Vaisseaux: elle est plus commode que des étoupes, non seulement parce qu'elle ne se pourrit point, mais aussi parce qu'étant imbue d'eau, elle s'enfle & se resserre. Elle sert encore à plusieurs autres ouvrages. Coque comme on nous l'envoye. Cairo, boure du Coquo. Usage.

Sous cette boure ou enveloppe on trouve la noix grosse ordinairement comme une poire de coin, ou comme un petit melon, de figure ovale, de couleur grise; son écorce est grosse, dure, ligneuse, ridée; on la polit & l'on en fabrique des tasses, des gobelets, & d'autres vases pour l'usage du peuple; on en fait aussi du charbon pour les Orfevres.

Sous cette écorce est contenue la substance spongieuse, blanche, & d'un goût d'amande, de laquelle j'ai parlé; on y trouve aussi une liqueur claire qui a un goût de petit lait. Il y a une autre espece de noix Indienne ou de Coquo appellée.

Coccos de Maldiva Garziæ. *Nux indica ad venena celebrata sive coccus de Maladiva* J.B. Autre espece de Cocos

La noix separée de la boure est ordinairement de la grosseur d'une grosse poire, de figure ovale, pointue par les deux bouts, dure, noire, luisante, lisse, polie, relevée dans sa longueur de trois côtes. Sa moëlle dessechée devient fort dure & de couleur blanche tirant un peu sur le pâle, ayant beaucoup de fentes en dessus, & étant fort poreuse, sans saveur. *On trouve de ces coccos* grands & petits jettez sur le rivage; car le commun bruit est que *toutes les Isles Maldives en ont été* un continent, mais qu'ayant été submergées par l'innondation de la mer, *elles avoient été* ensuite faites Isles; que les Palmiers qui produisent ces Coccos avoient été couverts d'eau, & que leurs fruits s'étoient rendurcis. Il est malaisé de juger s'ils sont de même espece que les autres, parce que personne ne peut voir l'arbre qui les produit, ni ses feuilles: il n'est pas même permis à un particulier de les recueillir, à cause que tout ce qui est poussé au bord de la mer appartient au Roi, c'est la raison pourquoi ils sont rares. J'en ay un dans mon Droguier. V. Pl. V. fig. 4.

La moëlle de ces Coccos dessechée est estimée par les habitans de ces Isles, un grand remede pour resister au venin, pour la colique, pour la paralysie, pour l'épilepsie, pour les maladies des nerfs; elle provoque doucement à vomir, la dose en est de dix grains. On fait aussi boire de l'eau qui a été gardée dans ces noix, où l'on ajoûte un peu de la moëlle. Vertus du Coccos de Maldiva. Dose.

On fabrique avec ces derniers Coccos de Tabatieres, des tasses, & plusieurs autres petits vases: mais comme ils sont rares, on employe ordinairement pour ces ouvrages ceux qui viennent des Isles Antilles, & qui sont presentement assez communs: on en apporte de differentes grosseurs.

¶ Il croît encore au Perou une autre espece de Coccos trés-curieux, que le P. Acosta Jesuite a décrite dans son Histoire naturelle & morale des Indes: ce fruit est d'une figure assez extraordinaire, il est fait comme une cloche, sa tête est fermée par une espece de champignon, son écorce a un doigt d'épaisseur, & est aussi Coccos du Perou.

dure que celle des autres Coccos ; on l'ouvre vers la tête & l'on trouve dans sa pulpe ou moëlle, un grand nombre d'amandes, trois fois plus grosses que nos amandes ordinaires, & d'un trés bon goût ; on les appelle amandes d'Andos, parce que l'arbre qui porte cette espece de Coccos, se trouve particulierement dans les montagnes d'Andos au Perou ; ces amandes sont renfermées dans une coque si dure qu'elle ne peut être cassée que par un marteau.

Amandes d'Andos.

Au reste il n'y a point d'arbre dans le monde qui raporte tant d'utilité que le Palmier du Coccos ; car son bois sert à faire de maisons, des navires, des planchers : sa feuille à couvrir des maisons, des navires, & plusieurs autres choses, à écrire comme sur du pachemin ; à faire des voiles ; on tire de ses branches un vin qui produit de l'eau de vie, du Sapa, ou vin cuit, du sucre, du vinaigre ; de son fruit on tire une bourre ou filace qui sert à faire des cordages, des cables de navire, des toiles à calfeutrer les vaisseaux, & à plusieurs autres ouvrages. La coque ou l'écorce de la noix est employée à faire des vases, des cuilliers, & plusieurs autres ustencilles. Sa scieure sert à faire de l'encre ; la moëlle qui sent l'amande, à faire de l'huile bonne à manger, à brûler, & à lâcher le ventre. La même moëlle & l'eau qui est dedans, à nourrir une infinité de personnes dans l'Amerique, en Affrique, en Arabie élever les petits enfans comme on fait avec le lait, & à desalterer les grands ; mais je m'étendrois trop, si je voulois rapporter tout ce qu'il y auroit à dire sur ce sujet

CORALLINA.

Mousse marine, Brion. Voy Pl. IV. fig. 13.

Corallina, en François, *Coralline* ou *mousse marine*, ou *Brion*.

Est une espece de mousse, qui se trouve attachée dans la mer, à des roches, à des coquillages, à des pierres ; il y en a de plusieurs especes. Celle que nous employons en Medecine est appellée.

Corallina, Lob. Lon. Lem.
Muscus marinus, Matth.
Muscus maritimus, sive corallina officinarum, C. B.
Fucus capillaceus Lugd.

C'est une petite plante touffue qui croît à la hauteur d'environ trois doigts, poussant un grand nombre de petites tiges menues & deliées comme des fibres, rameuses, pierreuses, garnies de trés-petites feuilles, de couleur cendrée, verdâtre, d'une odeur de poisson, d'un goût salé & desagréable, craquant entre les dents comme des petites pierres, & se brisant aisément entre les doigts ; ces tiges sont attachées à une racine de pierre. On nous apporte cette Corralline seche de plusieurs endroits de la Mediterranée & du Bastion de France.

Choix. On doit la choisir entiere, nette, de couleur verte-blanchâtre, d'une odeur assez forte. Elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Elle est propre pour tuer les vers, pour abattre les vapeurs, pour exciter les mois aux femmes, pour arrêter les cours de ventre.

Etimologie. *Corallina à Corallo*, parce que cette plante croît sur les rochers en façon d'un petit Corail.

CORALLOIDES.

V. P. IV. fig. 14. *Corralloides*, est une plante maritime à demi petrifiée, rameuse, ayant l'apparence d'un petit arbrisseau, mais sans feuilles. Il y en a de beaucoup d'especes qui different en grandeur, en figure, en dureté, en couleur.

Vertus. Le Coralloides est ordinairement astringent par le ventre, & aperitif par les urines ; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

Coralloides

Coralloides à Corallo, parce que cette plante approche du Corail en figure & en dureté. Etimologie.

CORALLUM.

Corallum. Coralium. Corallus. Lithodendrum. En François, *Corail.*

Eſt une plante petrifiée, rameuſe, qu'on trouve attachée ſur des roches creuſes en pluſieurs endroits profonds de la Mer Mediteranée : il y en a de trois eſpeces, une rouge, une blanche, & une noire.

La premiere eſt appellée,

Corallum rubrum C. Bauh. En François, *Corail rouge.* *Corallum rubrum* corail rouge.

Elle croît ordinairement à la hauteur de trois ou quatre doigts ; mais on garde dans des cabinets par curioſité, des coraux longs comme le bras ; cette plante a le port d'un petit arbriſſeau : elle pouſſe pluſieurs branches ſans feuilles, fort dures, liſſes, luiſantes, d'un beau rouge. Sa racine eſt pierreuſe & de la même dureté. Le corail rouge eſt le plus eſtimé de tous les Coraux pour la Medecine. On doit le choiſir compacte, uni, poli, luiſant, haut en couleur. Choix.

La ſeconde eſpece eſt appellée, *V.* Pl. IV. fig. 15.

Corallium album, C. B. En François *Corail blanc.* *Corallium album.* Corail blanc.

Elle croit à la même hauteur, & elle a le même port que le Corail rouge. Il y en a de pluſieurs eſpeces, la plus belle & la meilleure eſt appellée *Corallium album oculatum* ; c'eſt une petite plante petrifiée, dure, liſſe, polie, luiſante, rameuſe, dont les extrêmitez des branches ſont rondes, & repreſentent en quelque maniere des petits yeux. Le Corail blanc doit être choiſi compacte, poli, très-blanc. *Corallium album occulatum.* Choix.

La troiſiéme eſpece eſt appellée.

Corallum nigrum C. B. Geſn. Cæſ.
Corallum nigrum, ſive antipathes & adulterinum, J. B.

Antipathes, ſive Corallium nigrum, Dioſcord. Lob. Lugd.
Lithophyton nigrum arboreum, Pit. T. *Antipathes Corallium nigrum Corallium Adulterinum.*

En François, *Corail noir.*

* Eſt une eſpece de Lithophyton, ou une plante haute, rameuſe, pure, de ſubſtance cornée, un peu flexible & tenace, polie, noire comme du jays, ne portant ni feuilles, ni fleurs apparentes ; elle croît dans la mer contre les rochers en maniere d'un petit arbre.

On doit choiſir le Corail noir, compacte, liſſe, luiſant, haut en couleur ; il eſt fort peu en uſage dans la Medecine.

Quand les Coraux ſont encore jeunes & tendres, on trouve les extrêmitez de leurs branches arondies en petites boules, groſſes comme de groſeilles rouges, mollettes, diviſées ordinairement en ſix petites cellules remplies d'une liqueur laiteuſe, graiſſeuſe, d'un goût âcre & ſtyptique.

On appelle ces petites boules *flores coralli* ; mais il y a lieu de croire que ce ſont les fruits ou les grains du Corail, car on a obſervé que la liqueur blanche qu'elles contiennent étant repanduë, produit des plantes de Corail ; ces petites boules ſe durciſſent & ſe petrifient à meſure que le Corail croît, en ſorte qu'il n'y demeure plus aucun ſuc. *Flores Coralli.*

La plante du Corail pendant qu'elle eſt encore tendre, reçoit par les pores de ſa racine l'humeur du rocher, elle circule comme fait le ſuc de la terre dans les plan-

tes ordinaires ; elle s'y élabore, elle s'y sublime ; mais elle ne peut pas s'étendre beaucoup ny continuer sa circulation bien long-temps ; elle est arrêtée par une purification forte & exacte qui se fait dans toutes les parties de cette plante, & c'est la raison pourquoi le Corail est presque toûjours petit & bas ; car on ne trouve que rarement des grandes branches de Corail ; il faut qu'en celles-là les parties soient demeurées tendres plus long-tems, afin que les sucs de la pierre y ayent fait un plus long progrés.

Pesche du Corail. La pesche du Corail suivant que le rapporte Monsieur Tavernier dans le livre de ses voyages, se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet : les pescheurs attachent deux chevrons en croix, les appesantissant par un gros morceau de plomb qu'ils mettent au milieu pour les faire tomber au fond ; ils entortillent negligemment du chanvre à la grosseur du pouce & ils en entourent les chevrons, ils attachent ce bois à deux cordes, dont l'une prend à la proue & l'autre à la poupe de la barque, ensuite ils se laissent aller au courant le long des rochers, & ce chanvre s'entortillant autour du Corail, on employe cinq ou six bateaux pour tirer les chevrons & pour arracher le Corail qui tombe au fond de la mer où les plongeons le vont chercher.

On estime beaucoup plus pour les ornemens les Coraux en grandes & grosses branches que ceux qui sont petits à l'ordinaire ; mais en Medecine ils sont égaux en vertu.

Les plantes de Corail se trouvent ordinairement au sortir de la mer couvertes d'une croute ou écorce tartareuse, parsemée de pores étoilez, grossiers, grise ou rougeâtre qui se separe facilement du corps de la plante ; elle provient peut être d'une écume de la mer, qui s'est attachée & pétrifiée à la superficie du Corail ; quoi qu'il en soit on en tire par la distillation, de l'esprit urineux, de l'huile & considerablement du sel volatil alkali ressemblant beaucoup à celui de la corne de cerf.

Il est bien rare que le ver s'attache au Corail & le ronge, mais la chose n'est pas sans exemple, car on conserve dans des cabinets de curiositez quelques branches de corail penetrées & cariées par de vers.

* Le Corail rouge est preferé au blanc pour la *Medecine à cause de sa teinture*, qui est dite avoir des *grandes vertus pour purifier le sang*, pour réjouir & fortifier le cœur; mais *cette couleur rouge ne consiste* que dans une fort petite quantité de matiere bitumineuse qui n'a aucune qualité, ainsi le corail blanc & le corail rouge produisent un même effet dans les maladies où l'on les employe ; ce sont des matieres alkalines propres à absorber & à adoucir les sels acres & trop acides du corps. Voyez ce que j'en ai écrit dans mon livre de Chymie.

Vertus. Ils sont bons étant broyez en poudre subtile pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, pour corriger & adoucir les acretez de la luette, de l'estomac ;

Dose. la dose en est depuis huit grains jusqu'à demi dragme.

Fer tiré du Corail calciné. On retire du Corail bien calciné & reduit en poudre beaucoup des particules de fer par le moyen d'un couteau aymanté.

Etimologies. *Corallum, sive Corallus à* κόρη ἄλὸς, *virguncula maris*, parce que le Corail pousse dans la mer de petites branches ou verges.

Lithodendrum ex λίθος, *lapis*, & δένδρον, *arbor*, comme qui diroit *arbre de pierre.*

CORCHORUS.

Corchorus, sive Melochia, J. B. Pit. Tournef. | *Melochia Alp. Ægypt.*

Est une plante dont la tige s'éleve à la hauteur denviron un pied & demi ; ses feuilles sont rangées alternativement ; ressemblantes à celles de la Mercuriale, mais plus

grandes, dentelées en leurs bords, accompagnées en leur base de chaque côté, d'une maniere de languette fort étroite, deliée; ſes fleurs ſont petites & ordinairement à cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur jaune; quand elles ſont tombées il leur ſuccede des fruits cilindriques, pointus, diviſez chacun en cinq loges qui renferment des ſemences menues, anguleuſes, de couleur cendrée, d'un goût viſqueux. Cette plante croît dans les jardins, on la cultive particulierement en Egypte, en Judée, où elle ſert dans les alimens.

Elle eſt émolliente, digeſtive, reſolutive, pectorale, ayant les mêmes qualitez que l'Althæa. Vertus.

Corchorus, *à corde*, *cœur*, parce qu'on a crû trouver quelque reſſemblance en figure du fruit de cette plante avec un petit cœur. Etimologie.

CORCULUS.

Corculus, Jonſt. Eſt un inſecte aquatique dont le corps ſeparé de ſa tête & de ſes pieds a la figure d'un petit cœur, d'où vient ſon nom : ſes yeux ſont petits & noirs; il a ſix jambes & aux bouts de chacune deux doigts. Etimologie.

CORIANDRUM.

Coriandrum, en François, *Coriandre*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces. Coriandre.

La premiere eſt appellée,

Coriandrum Brunf. J. Lon. Icon.
Coriandrum, *majus*, C. B. Pit. Tournef.
Coriandrum vulgare, Park.
Coriander, Tur.
Coryon Dioſcor, Plinii,

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ronde, grêle remplie de moëlle, rameuſe; ſes feuilles d'enbas naiſſent ſemblables à celles du Perſil mais celles d'en haut qui ſont attachées à la tige, ſont découpées beaucoup plus menu, & à peu prés comme celles de la Camomille, ſes fleurs ſont petites, diſpoſées en ombelles ou paraſols aux ſommets des branches, de couleur de chair, ou blanche, compoſées chacune de cinq feuilles rangées en roſe; quand cette fleur eſt paſſée ſon calice devient un fruit compoſé de deux graines rondes, creuſes; ſa racine eſt petite, droite, ſimple, garnie de fibres. Toute cette plante excepté ſa ſemence a une odeur de punaiſe fort deſagréable. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Coriandrum 2. *inodorum*, Tab.
Coriandrum minus odorum, J. B. Park.
Coriandrum minus teſticulatum, C. B. Pit. Tournef.
Coriandrum alterum minus odorum, Lob. Icon.

Elle differe de l'eſpece precedente en ce qu'elle eſt plus petite, en ce que ſes branches ſont courbées, en ce qu'elle a moins d'odeur & en ce que ſes fruits ſont compoſez chacun de deux boules qui repreſentent en quelque maniere des petits teſticules. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece de Coriandre ſont cultivées dans les jardins; nous nous ſervons de leurs graines en Medecine, elles ſont vertes ſur la plante, mais on les fait ſecher & elles deviennent legeres, jaunes blanchâtres, d'un odeur & d'un goût aromatique fort agréable; on les employe dans les confitures & dans les liqueurs délicieuſes, & même dans la biere.

La plus grande partie de la ſemence de Coriandre que nous employons nous eſt apportée d'Aubervilliers & de pluſieurs autres lieux d'autour de Paris. Il faut la choi- Choix.

sir nouvelle, grosse, bien nourrie, nette, bien seche, blanchâtre, de bonne odeur & de bon goût; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Vertus. Elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion, elle corrige la mauvaise haleine, elle chasse les vents, elle resiste au mauvais air.

¶ Plusieurs des Anciens Auteurs Botanistes assurent que le suc des feuilles de la Coriandre étant pris en breuvage est un aussi grand poison que la Ciguë, qu'il affoiblit d'abord la memoire, qu'il excite des vertiges, des grandes douleurs dans les entrailles, & qu'étant bû en grande quantité il cause la mort.

Etimologie. *Coriandrum à κόρις, cimex*, parce que cette plante a une odeur approchante de celle de la punaise.

CORINDUM.

Pois de merveille. *Cor-indum*, en François, *poids de merveille*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Cor-indum ampliore folio fructu majore, Pit. Tournef.
Pisum vesitarium, fructu nigro alba macula notato, C. B.
Halicacabum peregrinum multis, sive Cor-indum, J. B.
Halicacabus peregrinus, Dod.

Premiere espece. Elle pousse des tiges grosses comme celle du jonc à la hauteur de trois ou quatre pieds, sans poil, canelées, foibles, ayant besoin d'être soûtenues; ses feuilles sont divisées à peu prés comme celles de l'Ache, d'une belle couleur verte, d'un goût visqueux: il sort de leurs aisselles des pedicules chargez de fleurs composées chacune de huit feuilles blanches, quatre grandes & quatre petites disposées en croix, soûtenues par un calice à quatre feuilles; quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits en vessies à trois coins, divisées chacune en trois loges qui renferment des semences semblables à des petits pois, d'une grande beauté, en partie noirs, en partie blancs & marquez ordinairement d'un cœur, sa racine est grosse comme le doigt, mais plus courte, ligneuse, assez dure, fibreuse.

Seconde espece La seconde espece est appellée

Cor-indum folio & fructu minore, Pit. Tournefort.

Elle differe de la premiere en ce que ses feuilles & ses fruits ou vessies sont plus petites. On cultive ces plantes dans les jardins.

Etimologies. Quelques uns estiment leurs semences pour toutes les maladies du cœur, à cause de la marque d'un cœur qu'elles portent; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

Cor-indum, à cause que la semence de cette plante est marquée d'un cœur, & que l'origine de la plante est des Indes.

Halicacabum à ἁλικάβη, vas, parce que le fruit de cette plante est fait comme un petit vaisseau; ou parce qu'il approche en figure de l'Alkekenge ou Coqueret, qu'on appelle aussi Halicacabus.

Pois de merveille, parce que ces semences sont faites comme des petits pois merveilleusement beaux.

CORIS.

Coris carulea maritima, C. B. Pit. Tournef.
Coris quorumdam flore ex purpurea caruleo, Clus. Hist.
Coris monspessulana carulea, J. B.

Elle est une plante basse, agreable à la vûë qui pousse de sa racine des petites tiges ou verges en assez grand nombre, pour ne pouvoir être qu'à peine compriſes ou rassemblées par les deux mains jointes; elles naissent éparses par terre à la longueur d'environ la main, gresles, rougeâtres, revetues d'une grande quantité de feuilles semblables en quelque maniere à celles du Thim, mais plus longues & moins brunes; chaque sommet de ces petites verges soûtient un épi long d'environ deux pouces, où sont entassées beaucoup de fleurs à une seule feuille, formée par bas en petit tuyau, & s'évasant agréablement en haut où elle se divise en quatre parties de couleur bleuë, ou tirant sur le purpurin. Quand cette fleur est passée, il s'éleve de son calice un pistile qui devient un fruit presque rond, lequel se divise en plusieurs parties, & contient des semences petites, presque rondes, noires; sa racine est grosse, ligneuse, noirâtre, elle croît aux Païs chauds maritimes, vers Montpellier. On ne reconnoît dans les parties de cette plante aucune odeur ni goût sensible; elle fleurit au mois de May, elle contient beaucoup d'huile & de sel fixe. Elle est detersive & vulneraire. Vertus.

CORNALINA.

Cornalina, *Carnalina*, | *corneolus*, *Carneolus*, | *Sardius lapis*, *Sarda*, | En François, *Cornaline.*

Est une pierre precieuse à demi transparente & qui ne brille point, ordinairement de couleur de chair, mais quelquefois rouge & quelque fois jaunâtre: on en tiroit autrefois uniquement de Sardaigne; mais la meilleure vient presentement de Babilone, d'Egypte, de l'Arabie, des Indes; on en trouve aussi en Bohëme & en plusieurs autres lieux de l'Europe, qui n'est point à mepriser.

Elle est propre, étant broyée subtilement, pour arrêter les cours de ventre & toutes les hemorragies; elle agit par une vertu alkaline en detruisant les acides; la dose en est depuis demi *scrupule jusqu'à demi dragme.* Vertus. Dose.

Carnalina, seu Carneolus à carne, parce que cette pierre *est de couleur de chair*, on l'appelle Cornaline par corruption, ou bien parce qu'elle ressemble à de la corne polie. Etimologies.

Sarda, sive Sardius, parce qu'on la tiroit autrefois de l'Isle de Sardaigne.

CORNIX.

Cornix, En François, *Corneille*, est un oiseau carnacier, un peu moins gros que le Corbeau fort noir par tout; son bec est gros, long & dur; il fait son nid aux sommets des arbres; il se tient ordinairement au bord de la mer, vers les Villes; il se nourrit de charognes, de vers, de poisson, de fruits. Corneille.

Les Corneilles & leurs petits qu'on appelle *Cornicula*, contient beaucoup de sel volatil & d'huile. *Cornicula*

Elles sont propres pour reparer les forces abatuës, pour fortifier le cerveau; on en mange, ou bien l'on en fait des boüillons. Vertus.

L'excrement de la Corneille est bon pour la dysenterie, pris dans du vin.

Cornix à græc. κόραξ, *Coneille.* Etimologie.

CORNU AMMONIS.

Cornu Ammonis vel Hammonis, est une pierre de differentes grosseurs, qui a la figure d'une corne de belier roulée, noueuse, de couleur cendrée: elle naît en plusieurs lieux de l'Allemagne; elle est ordinairement grande environ comme la main; mais on en trouve quelquefois qui pesent jusqu'à trois livres, & d'autres qui ne sont pas plus grosses qu'une noix: elles n'ont point d'usage en Medecine. *Cornu Hammonis*

Etimologie. *Cornu Ammonis*, à cause que cette pierre a la figure d'une corne, & qu'elle étoit autrefois consacrée dans les devotions qu'on faisoit à Jupiter Ammon; car on croyoit qu'elle avoit la vertu de faire expliquer les songes mysterieux.

CORNUS.

Cornouiller. Cornier. *Cornus*, en François, *Cornouillier* ou *Cornier*, est un arbre dont il y a deux especes generales, une mâle & l'autre femelle. Le mâle est distingué en deux autres especes, en domestique & en sauvage.

Mâle domestique. Le Cornouiller mâle domestique est appellé :

Cornus, Brunf. Trag. Matth.
Cornus mas, Dod. Gal.
Cornus sativa, seu domestica, J. B.
Cornus vulgaris mas, Clus. hist.
Cornus hortensis mas, C. B.

C'est un arbre assez grand & étendu, dont le bois est dur, compacte, blanc, couvert d'une écorce rude, rougeâtre ou cendrée, d'un goût astringent : ses feuilles sont longues, larges, douces au toucher, véneuses ; *ses fleurs naissent* en bouquets sur les extrêmitez des branches, attachées à *un pedicule* court : elles sont composées chacune de quatre feuilles jaunâtres *disposées* en rond. Lorsque cette fleur est passée, son calice devient un *fruit charnu*, ovale, approchant en figure d'une olive, mais plus petit, *premierement vert & acerbe* au goût, puis en meurissant il devient rouge & quelquefois jaunâtre, d'un goût doux aigrelet agreable avec tant soit peu d'astriction. On trouve dans ce fruit un noyau osseux, oblong, blanchâtre, divisé interieurement en deux loges qui renferment chacune une petite semence oblongue. Ce fruit est appellé en Latin, *cornum*, & en François, *cornouille* ou *Corne*, il est fort bon à manger : on cultive cet arbre dans les jardins.

Cornum, Cornouille, corne. Cornouiller male sauvage. Le Corneillier mâle sauvage est appellé :

Cornus sylvestris, Cam. | *Cornus sylvestris mas*, C. B. *Cornus mas pumilio*, Clus. hist.

Il differe du *précedent en ce qu'il est* beaucoup plus bas & en maniere d'arbrisseau, *mais si on le cultive*, il croît en un bel arbre.

Cornouiller femelle. Le Cornouillier femelle est appellé :

Cornus fœminea, C. B.
Cornus fœminea putata virga sanguinea J. B.
Ligustrum, Brunf. Ico.
Virga sanguinea, Matth. Ruel.
Ossea, Lon. Cast.

C'est un arbrisseau qui pousse des verges fermes, dures, couvertes d'une écorce rouge comme du sang, d'une odeur vineuse ; son bois est blanc & fort dur ; ses feuilles sont semblables à celles du Cornouiller mâle, rangées comme par paires, ou opposées le long des branches, de couleur verte-brune, mêlée quelquefois d'un peu de rougeur. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges ; elles sont composées chacune de quatre feuilles blanches disposées en rond, odorantes : il leur succede des fruits ou bayes grosses comme celles du lierre, de couleur verte au commencement, mais en meurissant elles deviennent noires ; leur chair est verdâtre, acerbe, de mauvais goût, un peu amere : elle renferme un petit noyau osseux, blanc. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux & pierreux, dans les hayes, dans les bois ; on tire de son fruit une huile propre à brûler.

Huile de Cornouille femelle.

On dit que si une personne mordue d'un chien enragé tient en sa main une branche de cet arbrisseau, la vapeur ou l'odeur qui en sort excitent en lui le paroxisme de la rage.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0282-3 DFG

Les feuilles & les fruits des Cornouillers sont astringens, ils arrêtent les cours de ventre & les hemorragies. Vertus.

Cornus, *à cornu*, corne, parce que le bois des especes de Cornouiller & les noyaux de leurs fruits sont durs comme de la corne. Etimologie.

CORONA IMPERIALIS.

Corona Imperialis, Dod. Pit. Tournefort. | *Corona Imperialis sive tusai aliis*, J. B. *Lilium*, *sive Corona Imperialis*, C. B. *Tusai.*

En François, *Couronne Imperiale.*

Est une plante dont la tige & les feuilles sont semblables à celles du Lis sauvage : ses fleurs sont disposées comme en couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles. Chacune de ces fleurs est à six feuilles formant ensemble une maniere de cloche, de couleur jaune ou pâle, ou d'hyacinthe, ou purpurine tirant sur le rouge. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit oblong, canelé, divisé interieurement en trois loges remplies de semences plates : sa racine est une bulbe non écailleuse ou lamineuse comme celle des autres lis, mais solide comme celle de l'oignon, composée de tuniques qui s'emboitent les unes dans les autres. Cette racine est garnie de fibres en dessous & elle a une odeur d'ail.

On cultive la Couronne Imperiale dans les jardins ; elle tire son origine des Païs Orientaux ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel. Vertus.

Elle est émolliente, adoucissante, resolutive ; sa racine est digestive. Etimologie.

Cette plante prend son nom de la disposition de ses fleurs.

CORONA SOLIS.

Corona Solis, en François, *Soleil* ou *Herbe au Soleil*, ou *Fleur au Soleil.* Soleil. Herbe au Soleil Fleur au Soleil.

Est une plante dont il y a beaucoup d'especes : j'en décrirai ici deux.

La premiere est appellée.

Corona Solis, Tab. Ic. Pit. Tournef.
Solis flos peruvianus, Lob.
Herba Solis, Monardi.
Flos Solis, *gigantea*, *Corona regia*, *Crater Jovis*, *Amoris tuba*, *rosa Hiericontis*, Frag.

Herba maxima, J. B.
Sol Indianus.
Helenium Indicum maximum, C. B.
Chrysanthemum Peruvianum, Dod. Lugd.
Helianthemum Peruvianum, Cam. Ep.

Corona regia, *Crater Jovis Amoris tuba*, *Rosa*, *Hiericontis.*

Elle monte fort haut en peu de tems & principalement en Espagne, où l'on en a vû croître à la hauteur de vingt-quatre pieds. Celle qu'on cultive en France ne surpasse guere la hauteur d'un homme ; elle ne pousse qu'une tige grosse, droite, sans rameaux ; ses feuilles sont grandes & larges comme celles de la Bardane, crenelées en leurs bords, pointuës. Elle porte en son sommet une grande & belle fleur large, ample, magnifique, radiée, jaune, de figure orbiculaire, representant une couronne formée par des demi fleurons qui entourent un grand amas de fleurons. Cette fleur est toûjours panchée du côté du Soleil, parce qu'étant pesante, & sa tige échauffée & amolie de ce côté-là, elle y doit naturellement encliner. Quand elle est passée il lui succede un grand nombre de semences oblongues, plus grosses que celles du Melon, garnies dans le haut chacune de deux feuilles, & enchassées dans une feuille pliée en gouttiere. Premiere espece. Pourquoy la fleur de cette plante se tourne & se panche vers le Soleil.

La seconde espece est appellée.

Corona Solis, Tab. Ic. Pit. Tournefort.
Helevium Indicum ramosum. C. B.
Flos Solis ramosus, Cam.
Chrysantemum Canadense, latifolium humilius mor. H. R. Blef.
Chrysanthemum Peruvianum alterum, Dod.
Helianthenum Peruvianum proliferum, Camp. Ep.

Seconde espece. Elle differe de la premiere en ce qu'elle est plus basse & divisée en plusieurs rameaux qui portent chacun une fleur beaucoup plus petite que l'autre. Au reste cette espece n'est qu'une varieté de la precedente.

Ces plantes ont pris leur origine du Perou ; on les cultive presentement dans tous les jardins en Europe, à cause de la beauté de leur fleur. Les semences de la grande espece servent dans la Virginie à faire du pain & de la bouillie pour les enfans. On mange aussi les sommitez de cette plante encore jeune, après les avoir fait cuire & les avoir trempées dans de l'huile & du sel.

Vertus. On dit que toute la plante est nourrissante, restaurante, propre pour exciter la semence ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel.

Etimologie. *Corona Solis*, parce que la fleur de cette plante a la figure d'une couronne laquelle se tourne toûjours du côté du Soleil.

CORONILLA.

Coronilla sive Colutea minima, Lob. Ic. Pit. Tournef.
Polygala altera, C. B.
Colutea sive Polygala Valentina, Ger.

Est un arbre ou un fort petit arbrisseau qui pousse des branches ligneuses, dures ; ses feuilles sont petites, oblongues, charnuës, rangées ordinairement cinq ou sept sur une côte ; ses fleurs naissent aux sommitez de ses rameaux, petites, legumineuses, de couleur jaune. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des gousses assez deliées, de couleur jaune. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des gousses assez deliées, composées de plusieurs pieces presque cilindriques, articulées bout à bout, & renfermant chacune une semence oblongue, noire, d'un goût désagréable. Sa racine est longue, assez grosse, dure. Cet arbrisseau croît aux lieux sabloneux, principalement en Espagne, où l'on l'appelle *Coronilla del Rey*.

Coronilla del Rey. Vertus. Ses fleurs sont employées, comme celles du Melilot, pour amolir, pour resoudre, pour chasser les vents, on en met dans les lavemens, dans les fomentions, dans les cataplasmes.

Etimologie. *Coronilla* est un mot Espagnol qui signifie *petite couronne*, ou un *chapiteau de fleurs*; on a donné ce nom à cette plante ; parce que ses fleurs sont disposées en haut des branches en maniere d'une couronne, ou d'un petit chapeau.

CORONOPUS.

Corne de cerf. *Coronopus*, en François, *Corne de cerf*, est une plante dont il y a deux especes; une domestique ; & l'autre sauvage.

La premiere est appellée.

Coronopus, Trag. Matth.
Coronopus hortensis, C. B. Pit. Tournefort.
Coronopus sive cornu cervinum, vulgò spica plantaginis, J. B.
Coronopus sativus, Cord. Hist.
Coronopus vulgaris, sive cornu cervinum, Park.
Cornu cervinum, Lob. Ger.
Herbastella, sive cornu cervinum, Dod.

Premiere espece do- Elle pousse de sa racine beaucoup de feuilles longues, étroites, nerveuses, découpées profondement, representant en figure des petites cornes de cerf, d'un goût un peu

peu astringent, mais agréable. Il s'éleve d'entre ces feuilles des tiges grêles, rondes, roides, veluës, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, portant des fleurs & des semences tout-à-fait semblables à celles du plantain, & disposées de même. Sa racine est ordinairement menuë; mais quelquefois, pendant sa plus grande vigueur, on la trouve grosse comme le doigt, blanche, d'un goût un peu astringent. On cultive cette plante dans les jardins potagers, on en mange en salade.

La seconde espece est appellée.

Coronopus sylvestris, Cæs.
Coronopus sylvestris hirsutior, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Coronopus prochytæ, Col. V. P. VII fig. 15.

Elle pousse un grand nombre de feuilles semblables à celles de l'espece précedente, mais plus longues, plus decoupées, plus dures, se couchant par terre en rond, hérissées de poils roides, blanchâtres; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur de plus d'un demi pied, dures, rudes, portant un épi velu, où il naît des fleurs & des semences semblables à celles du plantain: sa racine est médiocrement longue, assez grosse, ligneuse, fibrée. Cette plante croît aux lieux incultes, secs, sablonneux & principalement proche de la mer. Seconde espece. sauvage.

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile; on employe en Medecine celle qu'on cultive dans les jardins.

Elle est astringente par le ventre, aperitive par les urines, vulneraire, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, bonne pour la colique nephretique, pour la retention d'urine, pour attenuer la pierre, pour déterger & consolider les playes. Vertus.

coronopus à κορώνη, cornix, & πούς, pes, comme qui diroit *pied de corneille*, parce qu'on a crû trouver quelque ressemblance entre les feuilles de cette plante & le pied d'une Corneille. Etimologie.

corne de cerf, parce que ses feuilles ont la figure d'une petite corne de cerf.

CORRUDA.

¶ *Corruda*, J. B.
Corruda prior, Clus. Hist.
Asparagus foliis acutis, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Asperge sauvage*.

Est une espece d'Asperge ou une plante qui pousse des verges tortues & anguleuses à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de petites branches canelées, rangées presque alternativement, portant des petites feuilles pointues, sortant plusieurs d'un point comme au larix, plus courtes & plus dures que celles de l'Asperge cultivée, un peu piquantes, ses fleurs sont petites, pâles, composées chacune de six feuilles disposées en rose. Quand ces petites feuilles sont tombées, le pistile qui en faisoit le milieu devient un fruit ou une baye spherique grosse comme un pois, molle, rougeâtre, ou noirâtre, renfermant une ou deux semences dures, blanches; cette baye est de mauvais goût, & il s'y engendre souvent un ver qui la ronge; ses racines sont nombreuses, longues, menues, attachées à une tête dure, inégale, raboteuse, de couleur grise, blanche en dedans, d'un goût fade, visqueux; cette plante croît aux lieux secs, chauds & arides, elle contient beaucoup de sel & d'huile, peu de phlegme.

Elle est aperitive dans toutes ses parties, mais on ne se sert guere en Medecine que de sa racine & de sa semence, on les employe pour la pierre, pour la gravelle, Vertus.

pour lever les obstructions, pour exciter les mois aux femmes, pour provoquer l'urine.

Etimologie. *Corruda à corruo*, Je tombe, parce qu'on a dit que cette plante en s'élevant de la terre faisoit un certain effort & retomboit facilement.

CORTEX CARYOPHYLLATUS.

Cortex caryophyllatus, | *Canella caryophyllata.*

Voy Pl. V. fig. 1. En François, *Canelle geroflée. Ecorce de gerofle. Capelet, Bois de crabe.*

Est une écorce qui ressemble beaucoup à la Canelle, mais qui a le goût & l'odeur du gerofle; elle ne vient point de l'arbre qui porte les geroffles comme plusieurs croyent, mais elle est tirée du tronc & des branches d'un autre arbre dont les feuilles approchent de celles du Laurier; ses fruits sont gros comme de noix de galle, de couleur de chateigne, legers, ayant l'odeur & le goût des geroffles, ce qui les a fait appeller noix de gerofle; on les nomme aussi noix de Madagascar, parce que l'arbre qui les porte croît communement dans l'Isle de Madagascar; les Indiens l'apellent en leur langue *Ravendsara*, & ses fruits *Varoavendsara*; il en croît aussi beaucoup dans le Bresil.

Noix de Gerofle ou de Madagascar.

Ravendsara.

Varoavendsara.

Cette écorce & les fruits de l'arbre doivent être choisis les plus odorants & d'un goût aromatique approchant de celui du gerofle; ils contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & desel volatil & essentiel.

Vertus. Ils sont propres & particulierement l'écorce pour fortifier le cerveau, l'estomac, le cœur, & pour resister à la malignité des humeurs.

CORTEX WINTERANUS.

Cortex Vvinteranus, | *Costus corticosus officinarum*,
Canella alba, | *Costus corticus.*

En François, *canelle blanche.*

Voy. Pl. V. fig. 2. Est une écorce qui ressemble en quelque façon à la Canelle, mais elle est plus épaisse, plus forte, de couleur blanchâtre, d'un goût fort âcre; elle est tirée du tronc, & des grosses branches d'un arbre dont les feuilles sont semblables à celles du Laurier, mais plus molles, de couleur de vert de mer, & d'une odeur agreable; son fruit est rond, d'un beau rouge. Cet arbre croît abondamment à saint Domingue, à Madagascar: on l'appelle en la langue du pays *Fimpi*, il aime les lieux pierreux; il en découle pendant les grandes chaleurs une gomme noirâtre odorante, qu'on appelle gomme Alouchi, les Indiens l'employent dans leurs parfums.

Fimpi.

Gomme Alouchi.

La Canelle blanche contient beaucoup d'huile & de sel.

Vertus. Elle est propre pour fortifier l'estomac, pour chasser les vents, pour résister au venin, pour le scorbut.

Etimologie. *Cortex Vvinteranus* parce que Winter fut le premier qui apporta de cette écorce en Angleterre; & qui la mit en usage.

CORTUSA.

Cortusa, Matth. Cast. Lugd. | *Caryophyllata Veronensium flore sanículæ ursinæ*, Ad. Lob.
Sanicula montana latifolia laciniata, C. B. | *Sanicula alpina*, Tab. Ger.

V. Pl VIII. fig. 16. Est une plante dont les feuilles sortent de la racine, larges, rondes découpées, rudes, d'un goût stiptique, attachées par des queues assez longues; il s'éleve d'entr'elles des petites tiges nues, qui portent en leurs sommitez des fleurs composées

chacune de cinq feuilles purpurines ; sa racine consiste en un grand nombre de fibres, toute la plante est odorante ; elle croît aux lieux ombrageux, en terre argilleuse ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est astringente & vulneraire, elle appaise les douleurs, elle fortifie les nerfs, on s'en sert pour les ulceres de la poitrine, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, pour fortifier le cerveau : on l'employe interieurement & exterieurement. Vertus.

On appelle cette plante *Cortusa*, à cause que celui qui la trouva & qui la mit le premier en usage, s'appelloit *Cortusus*. Etimologie.

CORU.

Coru, Acostæ, est un arbre des Indes ressemblant à un petit oranger ; sa fleur est jaune, n'ayant presque point d'odeur : Garzias, Fragosus & Castor lui donnent des feuilles semblables à celles du pêcher & des fleurs blanches ; l'écorce de sa racine est mince, unie, de couleur verte claire, empreinte d'un suc laiteux, visqueux, tant soit peu amer.

Cette écorce est propre pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, les cours de ventre, la dysenterie, les hemorragies. Vertus.

CORVUS.

Corvus, en François, *Corbeau*, est un oiseau de rapine, gros comme un chapon, de couleur fort noire, il habite dans les tours, dans les maisons ruinées, aux lieux humides & incultes ; il se nourrit de chair de cadavre, de poissons, de petits oiseaux, de fruits ; il contient beaucoup de sel volatil. Corbeau. Vertus du cerveau de la graisse, des œufs & du sang des petits corbeaux.

Les petits Corbeaux, & le cerveau des grands sont bons pour l'épilepsie & pour la goutte.

On prétend, que la graisse, le sang & les œufs de cet oiseau noircissent les cheveux.

La fiente du corbeau est estimée *propre pour la douleur des dents*, & pour la toux des enfans. Leur fiente

Corvus, *græc.* κόραξ, *ex* κόρος, *niger*, parceque le Corbeau est le plus noir de tous les oiseaux. Etimologie.

CORVUS AQUATICUS.

Corvus aquaticus, Plinii.
Cornix marina, Aristot.
Palacrocorax, Aldovrandi, Jonston.

En François, *Cormoran. Corman. Corbeau pêcheur. Corbeau marin.*

¶ Est une espece de Corbeau aquatique, ou un oiseau de rapine, plongeon & pêcheur, gros comme un chapon, qui se trouve tantôt dans la mer, tantôt dans les rivieres, il se perche aussi quelquefois sur les arbres, mais rarement ; sa tête est presque nuë, ou n'est couverte que d'un grand duvet ; son bec est long d'environ trois pouces, pointu & crochu, de couleur grise, rougeâtre & noire ; son œsophage est large ; ses yeux sont petits, son cou est long, garni de grandes plumes pendantes, noires ; son corps est revêtu en dessus de plumes noires & un peu verdâtres aux aîles, blanches sous le ventre & bordées de noir ; sous ces plumes est un duvet gris fort fin comme au cigne qui entoure non-seulement la peau du corps, mais celle du cou. Ses pieds sont plats, courts, couverts d'écailles noires, & luisantes, ses doigts sont au nombre de quatre à chaque pied, joints par des membranes fortes & cuirassées, comme à plusieurs autres oiseaux aquatiques, grenées

comme le chagrin ; le plus grand doigt a cinq phalanges, celui d'aprés quatre, le troisiéme trois, le quatriéme deux, ces doigts sont terminez par des ongles pointuës & crochues, de couleur noire. Cet oiseau ne vole guere souvent à cause de la pesanteur de son corps, il est vorace, il se jette sur les poissons gros & petits, mais aprés les avoir pris avec son bec, il ne les avale point, qu'aprés avoir jetté sa proye en l'air assez adroitement pour qu'elle retombe la tête devant dans son bec, & qu'elle ait plus de pente & de facilité à couler dans son œsophage. On se sert de cet oiseau pour pescher, mais il faut avoir eu la précaution de lui attacher au bas du cou un anneau de fer ou de corde qui arrête le poisson quand il l'a reçû en tombant dans son bec, & qui l'empêche de l'avaler, car son gosier est fort large, il s'y fait une poche dans laquelle le poisson se conserve quelque tems ; puis quand l'oiseau en a pris assez pour remplir cette poche, on le contraint de venir à bord & de dégorger son poisson tout entier, c'est un divertissement trés-agréable pour la pesche & qui n'est pas commun.

Vertus. La peau du Cormoran, comme celles du Vautour & du Cigne sont propres pour échaufer & fortifier les estomachs froids étant appliquée dessus.

Sa graisse est émolliente & resolutive.

CORYLUS.

Nux avellana. Coudrier. Noisetier. *Corylus, sive nux avellana* en François, *Coudrier* ou *Noisettier*, est un arbrisseau qui pousse beaucoup de tiges ou rameaux longs, plians, sans nœuds, couverts d'une écorce mince ; son bois est tendre, blanc ; ses feuilles sont larges, plus grandes & plus ridées que celles de l'Aune, dentelées en leurs bords, pointuës, de couleur verte en dessus & blanchâtres en dessous ; ses fleurs sont des petits chatons à plusieurs feuilles, jaunâtres, écailleuses, elles ne laissent aprés elles aucun fruit ; les fruits naissent sur les mêmes pieds, mais en des endroits séparez : ce sont les noisettes que tout le monde connoît, elles sont enveloppées chacune dans une coiffe membraneuse & ordinairement frangée par les bords, leur figure est presque ronde ou ovale : leur écorce est dure, ligneuse, blanchâtre ou rougeâtre, elle renferme une amende presque ronde, rougeâtre & d'un goût excellent ; la racine du noisetier est longue, grosse, robuste. Cet arbrisseau croît dans les bois, dans les hayes & en plusieurs autres lieux incultes ; on le cultive aussi dans les jardins.

Avelines. Vertus. Les noisettes les plus grosses, les meilleures & les plus estimées sont celles qu'on appelle Avelinés, elles nous sont apportées du Lionnois ; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil & essentiel.

Elles sont pectorales, nourrissantes, astringentes, propres pour resserrer le ventre & exciter les urines.

Huile d'avelines. On en tiroit par expression une huile dont j'ai parlé dans ma Pharmacopée.

Les chatons du noisetier sont astringens & propres pour les cours de ventre.

Etimologie. *Corylus à κάρυα nux*, comme qui diroit *petite noix*.

Avellana, quasi Abellina, ce nom a été tiré de celui d'une Ville de la Campanie nommée autrefois *Abella*, & où il croissoit un grand nombre de Coudriers.

COS.

Lapis naxius. Queux. Pierre à aiguiser. *Cos, sive lapis naxius*, en François, *queux* ou *pierre à aiguiser*, est une pierre dont les Couteliers se servent pour aiguiser leurs couteaux & autres ferremens. La pierre à repasser les rasoirs est aussi appellée du même nom.

Cimolée. Le limon qui se trouve dessous la pierre avec laquelle on a aiguisé beaucoup de ferremens est appellé Cimolée, c'est un mélange de fer & de pierre liquefiez par l'eau qu'on a employée en aiguisant.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0288-8 DFG

Cette matiere est resolutive, propre pour arrêter le sang, on en mêle dans les cataplasmes. Vertus.

Cos, κόπτω *incido, je coupe*, parce que cette pierre aiguise les couteaux & les rend coupans. Etimologie.

COSSUS.

Cossus, en François, *ver de bois*, est une espece de ver gros comme une chenille, qui s'engendre dans le bois qui a été coupé trop tôt; sa tête est grosse & noire, ses yeux sont petits; son corps est blanc, entouré de douze anneaux, son dos est rond, son ventre est un peu concave; cet insecte est paresseux, & il ne se meurt qu'imperceptiblement; les Anciens en mangeoient comme un mets délicat: il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel volatil. Ver de bois. Vertus.

Il est propre pour augmenter le lait, pour guerir les ulceres, pour fortifier les nerfs, on peut s'en servir exterieurement & interieurement. Etimologie.

Cossi à κὸς, κίος.

COSTUS.

Costus, est une racine dont les Auteurs anciens ont décrit trois especes, *Costus Arabicus*, *costus dulcis*, & *costus amarus*, mais de ces trois especes on ne nous en apporte qu'une, qui est Costus Arabique; c'est une racine grosse comme le pouce, de differentes longueurs, allant rarement jusqu'à demi pied, pesante, compacte, de couleur grise cendrée en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût âcre aromatique mêlé de quelque amertume; elle est tirée d'un arbrisseau ressemblant beaucoup au Sureau, qui croît abondamment dans l'Arabie heureuse, il porte une fleur odoriferante. Costus Arabique. *V.* Pl. V. fig. 3. *Costus dulcis.*

Le Costus doux est une racine qui ressemble, en figure, en grosseur & en couleur au *Larra merita.*

Le Costus amer appellé par quelques-uns *costus Indicus*, est une racine grosse, dure, unie, luisante, ressemblant plûtôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine; ces deux dernieres especes sont fort rares. *Costus amarus seu Incus.*

Il y a beaucoup d'apparence, comme l'ont remarqué plusieurs Auteurs modernes, que la difference de Costus anciens ne provenoit que de differens païs d'où l'on tiroit ces racines; mais qu'au fond c'étoit toûjours la même espece de plante qui le produisoit: il n'est donc point besoin de chercher pour les compositions un autre Costus que l'Arabique, il doit être choisi recent, non carié, gros, compacte, odorant, âcre, & un peu amer au goût; il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel. Choix. Vertus.

Il est propre pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour pousser la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

COSTUS HORTORUM.

Costus hortorum, Ges. hor.
Costus hortorum major, Park. Raii. Histor.
Mentha corymbifera, sive costus hortensis, J. B.
Herba sanctæ Mariæ, vulgo, Cæs.
Tanecetum hortense foliis & odore menthæ, H. L. Bat. app. Pit. Tournef.
Mentha hortensis corymbifera, C. B.
Alisma, Trag.
Mentha Græca, Matth.
Mentha Romana, Lac.
Balsamita, Brund. *major*, Dod.
Ovaria, Ges. Hort.

En François, *Coq. Herbe du Coq. Pasté.* Herbe du Coq.

Est une espece de Tanesie, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'en-

viron deux pieds, canelées, veluës, rameuses, de couleur pâle; ses feuilles sont oblongues, semblables à celles de la Passerage, dentelées en leurs bords; ses fleurs naissent comme celles de la Tanesie, en bouquets ou petites ombelles, aux sommets des branches, ramassées & jointes plusieurs ensemble en rond ou en forme de baye, de couleur jaune dorée. Il leur succede quand elles sont tombées, des capsules membraneuses, aplaties, oblongues, qui renferment des semences menuës: ses racines sont semblables à celles de la Mente, fibreuses. Cette plante a une odeur forte & agréable, son goût est amer aromatique; on la cultive dans les jardins. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel.

Vertus. Elle est propre pour fortifier le cerveau & les nerfs, pour exciter les mois aux femmes, pour résister au venin, pour chasser les vers.

Etimologie. * On en mettoit autrefois dans les pâtez pour en relever le goût, c'est ce qui a fait appeller la plante Pasté, quelques Cuisiniers en mettent encore une feuille ou demi feuille dans le bœuf à la mode, elle y donne un bon goût.

COTINUS.

Cotinus coriaria, Dod. Pit. Tournef. | *Coggygria, sive cotinus putata*, J. B.
Coccegria Theophrasti, Adv. Lob. | *Scotanum vulgo*, Cæsalp.

Scotanum.

En François, *Fustet.*

Est un arbrisseau haut de six ou sept pieds, jettant des rameaux ronds, couverts d'une écorce rougeâtre, obscure; ses feuilles sont larges, veneuses, presque rondes, ressemblantes à celles de l'Orme, mais plus petites, plus unies, & plus vertes; ses fleurs naissent aux sommitez des branches, disposées en maniere de grapes, molles comme de la laine, de couleur obscure tirant sur le purpurin; chaque fleur est à cinq feuilles disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, on trouve parmi une boure de papillotes, des graines clair-semées, grosses comme des lentilles, formées en cœur, de couleur rouge-brune ou noire; sa racine est ligneuse. Cet Arbrisseau croît aux lieux montagneux, en Italie, en Hongrie, en Provence: son bois est jaune; il sert aux Teinturiers pour teindre en feuille morte; sa feuille est employée chez les Conroyeurs.

Bois de Fustet. Usages.

Vertus. Ses feuilles, les bouts tendres de ses branches, & ses semences sont fort astringentes, rafraîchissantes, désicatives, vulneraires. On s'en sert comme du Sumac dans les gargarismes, pour les ulceres de la bouche, de la gorge, & des autres parties, pour le mal des dents.

Etimologie. *Coccigria*, ἀπὸ τοῦ κόκκος granum, & ἄγρια sylvestris, comme qui diroit *grain sauvage*. Le mot vulgaire & banal de Coccigrue vient de *Coccigria*, comme qui diroit un rien; car si l'on considere la petitesse du fruit ou plûtôt de la graine du Fustet, c'est un rien en comparaison de la grandeur de l'arbrisseau.

COTULA.

Cotula flore luteo radiato, P. Tournef. | *Buphtalmum cotulæ folio*, C. B.
Chrysanthemum tenuifolium bœticum, Boelii. | *Buphtalmum tenuifolium, folio millefolii ferè*, J. B.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêles, canelées, cotoneuses, rougeâtres, se divisant en beaucoup de rameaux, chargez de feuilles découpées très-menu, & approchantes de celles de la Millefeuille, couvertes de cotton. Chacun de ces rameaux porte en son sommet une

grande fleur radiée, jaune, soûtenuë par un calice composé de plusieurs feuilles en écailles, lanugineuses, blanchâtres. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place beaucoup de semences aplaties, coupées en cœur & bordées chacune d'un feuillet délié. Sa racine est courte, menuë, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît dans les champs, principalement aux païs chauds. Elle contient beaucoup d'huile & mediocrement du sel essentiel.

Elle est déterſive, astringente, vulneraire. Vertus.

COTULA FOETIDA.

Cotula alba, Dod.
Cotula fœtida parthenii quarta ſpecies, Brunf.
Chamæmelon fœtidum, ſive cotula fœtida, J. B.
Camomilla 2. & ſylveſtris, Trag.
Chamæmelum album ſeu fœtidum, Thal.
Chamæmelum fœtidum, C. B. Pit. Tournefort.
Parthenium Leptophillon, Hippoc.
Buphtalmum minus, Cord. in Dioſc.

En François, *Camomille puante*,

Est une espece de Camomille, ou une Plante qui pousse des tigès ordinairement à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, surpassant celles de la Camomille vulgaire, rondes, vertes, fragiles, pleines de suc, divisées en plusieurs rameaux chargez de feuilles découpées fort menu, d'un verd obscur : ses fleurs naissent aux sommets des branches, radiées, jaunes, soûtenuës chacune par son calice composé de plusieurs feuilles en écaille. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences comme en la Camomille. Cette plante a une odeur forte & très-puante : elle croît dans les champs, elle contient beaucoup de sel & d'huile exaltée.

Elle est aperitive, carminative, hysterique : on l'employe particulierement pour les maladies de la Matrice ; elle abbat les vapeurs, elle excite les mois : on s'en sert en lavemens & en fomentation ; on en applique sur le nombril. Vertus.

Il y a une autre espece de Cotula qui ne differe de la Camomille vulgaire qu'en ce qu'elle n'a point d'odeur : on l'appelle.

Cotula, Tabern. Icon.
Cotula inodora, Adv.
Cotula non fœtida, Dod. Gal.
Chamomilla fatua & 4. Tragi.
Chamæmelum inodorum, C. B. P. Tourn.
Buphthalmum, Fuch.
Chamæmelum inodorum, ſive cotula non fœtida, J. B.

Autre espece.

Elle n'est point en usage dans la Medecine.

COTURNIX.

Coturnix, En François, *Caille*, est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive ; couvert d'un beau plumage : on le trouve dans les bleds, il est gras ; son ramage est agréable à entendre. Cet oiseau est très-délicat & bon à manger ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Caille.

Sa graisse est propre pour emporter les taches des yeux ; sa fiente est estimée bonne pour l'épilepsie, étant sechée & pulverisée. Vertus.

COTYLEDON.

Cotyledum major, C. B. Pit. Tournefort.
Umbylicus Veneris, Matth.
Cotyledon vera, radice tuberoſa, J. B.
Cotyledon, Umbylicus Veneris, Cluſ. Hiſp. & Hiſt.

Eſt une plante dont les feuilles ſortent de la racine, rondes, graſſes, pleines de ſuc, tendres, creuſées en baſſin, d'un goût viſqueux & inſipide, attachées par des queuës longues, d'entre leſquelles s'éleve une tige à la hauteur d'environ demi pied, qui ſe diviſe en pluſieurs rameaux revêtus de petites fleurs formées en cloches alongées en tuyau, & découpées en pluſieurs pointes, de couleur blanche, ou tirant ſur le purpurin. Quand ces fleurs ſont tombées il naît en leur place des fruits compoſez chacun de pluſieurs graines membraneuſes, ramaſſées en maniere de tête, & renfermant des ſemences menuës. Sa racine eſt tubereuſe, charnuë, blanche, pouſſant en deſſous des petites fibres. Cette plante croît aux lieux pierreux & chauds, vers les vieux édifices, contre les murailles des Villes: elle conſerve ſes feuilles le long de l'hiver elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, déterſive, répercuſſive, réſolutive: on s'en ſert pour les inflammations exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Cotyledon*, *à κοτύλη*, *cavitas*, parce que les feuilles de cette plante ſont creuſées.

COURBARI.

Voy. Pl. V. fig. 6. *Courbari*, eſt une eſpece de gouſſe ou de noix longue & large preſque comme la main, ayant à peu près la figure d'une poire, mais aplatie; ſon écorce eſt dure, épaiſſe, ligneuſe, liſſe, de couleur rouge brune en dehors, ayant tout au tour de ſa longueur comme les autres gouſſes une jointure, par où l'on peut la ſéparer en deux coſſes, griſes en dedans, elle renferme une ou pluſieurs amandes, de la figure & de la groſſeur de nos féves de marais, de la dureté & de la couleur de chateignes, cette amande eſt garnie & entourée tout au tour d'une aſſez grande quantité de matiere ſpongieuſe, griſe, qui pendant que le fruit meurit, devient une eſpece de coton, on s'en ſert pour les habillemens; je n'ai reconnu dans cette noix aucune odeur ni goût; on nous l'apporte de la Chine. Son écorce eſt aſtringente.

Vertus.

CRABRO.

Frélon. Houlon. *Crabro*, en François, *Frélon* ou *Foulon*, eſt une eſpece de mouche, qui reſſemble à la gueſpe, mais qui eſt plus groſſe: * Le devant de ſa tête eſt ordinairement jaune: ſon corps eſt comme diviſé par anneaux jaunes, marquetez de rouge, ſa poitrine eſt épaiſſe, veluë, elle a ſix pattes & quatre aîles membraneuſes qui en couvrent d'autres plus petites, plus minces, & plus foibles; elle eſt armée vers la queuë d'un aiguillon fort penetrant & venimeux; car la partie ſur laquelle il a été lancé, s'enfle avec une douleur inſuportable. Elle vit de cadavres de chevaux, de miel, de petites mouches: elle eſt fort vorace; on croît qu'elle vit deux années, & qu'elle eſt ennemie des abeilles: on ne s'en ſert point en Medecine.

Etimologie. *Crabro*, *à κρέας caro*, *& βόρω*, *cibus*, parce que cette mouche vit de chair.

CRAMBE.

Crambe maritima braſſicæ folio, Pit. Tour.
Braſſica ſylveſtris, Tur.
Braſſica maritima monoſpermos, C. B.
Braſſica marina Anglica, Ger. Ico.
En François, *Choux marin ſauvage d'Angleterre.*

Eſt une plante dont les feuilles ſont faites à peu près comme celles du choux noir, mais plus épaiſſes, plus charnuës, & d'un aſpect plus agréable, frangées & pliſſées par ondes d'un aſſez bon goût. Il s'éleve d'entre ces feuilles des tiges qui ſoûtiennent en leurs ſommitez des ombelles ou beaux bouquets de fleurs à quatre feuilles blanches ou pâles, diſpoſées en croix: il leur ſuccede des fruits ou coques ovales d'un

d'une matiere ſpongieuſe, compoſez chacun de deux pieces aſſemblées dans leur longueur l'un contre l'autre, renfermant dans leur cavité une ſemence le plus ſouvent oblongue. Cette plante ſe trouve aux lieux maritimes en Angleterre.

Elle eſt vulneraire, ſes feuilles & ſes ſemences ſont propres pour faire mourir les vers, & pour déterger & conſolider les playes, priſes interieurement, & appliquées exterieurement. Vertus.

Crambe, *quaſi* κορέμβη παρὰ τὸ ταῖς κόραις ἀμβλυνέναι, *quòd oculorum pupillas obtundat.* Etimologie.
Monoſpermos, *ex* μόνος *ſolus* & σπέρμος *ſemen*, parce que le fruit de cette plante ne contient qu'une ſeule ſemence. M. de la Duquerie.

CRANIUM HUMANUM.

Cranium humanum, en François, *crane humain*; eſt une boëte oſſeuſe qui renferme le cerveau de l'homme, & qui lui ſert de barriere ou de couverture contre les injures de l'air & des autres corps exterieurs. Il eſt employé en Medecine. Crane humain.

On doit choiſir celui d'un jeune homme d'un bon temperament, qui ſoit mort de mort violente, & qui n'ait point été inhumé : il faut ſe contenter de le raper & de le mettre en poudre ſans le calciner, comme le vouloient les Anciens ; parce que dans la calcination l'on en fait diſſiper le ſel volatil en qui conſiſte ſa principale vertu.

Il eſt propre pour l'épilepſie, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau : il reſiſte au venin, il excite la tranſpiration, il arrête les cours de ventre. Vertus.

La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules. Doſe.

Cranium, *à* κράνος, *galea*, bonnet de fer, heaume, parce que le crane couvre le cerveau comme un heaume ou bonnet de fer couvre la tête d'un homme de guerre. Etimologie.

CRETA.

Creta, *en François*, *Craye*, *eſt une terre un peu graſſe, fort blanche, aſſez legere, qui a pris ſon nom de l'Iſle de Crete où elle abonde. Celle qu'on employe à Paris, vient ordinairement de Champagne, où l'on en trouve auſſi en grande quantité;* on dit que la bonté ſinguliere des vins de Champagne, vient en partie de ce que les vignes ſont cultivées ſur des colines de craye. Craye. Etimologie. Vertus.

Elle eſt alkaline, déterſive, déficative, abſorbante. On l'employe en Medecine interieurement, aprés l'avoir bien lavée, pour adoucir les acides de l'eſtomach & de la poitrine, pour les crachemens de ſang, pour la dyſenterie, & pour les autres pertes trop violentes, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules : on peut auſſi en uſer exterieurement. Les Artiſans s'en ſervent pour polir & pour blanchir.

CRISTA GALLI.

Criſta galli, Lob. Dod.
Criſta galli mas & fœmina, J. B.
Alectorolophos, Ang.
Pedicularia lutea, Tab.
Pedicularis campeſtris 2. Trag.
Pedicularis pratenſis lutea, *vel criſta galli*, C. B. Pit. Tournef.
En François, *Crête de coq.*

Eſt une eſpece de pediculaire, ou une plante que Jean Bauhin diviſe en deux autres eſpeces, une mâle & l'autre femelle.

La premiere pouſſe une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, droite, grêle, quarrée, vuide, ſe diviſant en quelques rameaux : ſes feuilles naiſſent ſans queue, un peu larges en leur baſe, & s'étreciſſant inſenſiblement en pointe, crenelées en leurs bords, & repreſentant en quelque maniere la crête d'un Coq : ſes fleurs Mâle.

sortent des aisselles des feuilles aux sommitez des branches, de couleur jaune. Ces fleurs sont des tuyaux terminez en devant & comme formez par un musle à deux machoires, dont la superieure est en casque, & l'inferieure est découpée ordinairement en trois parties. Quand la fleur est passée, il paroît un petit fruit membraneux, luisant, qui renferme en deux loges des semences menues, oblongues, bordées d'une aile membraneuse, de couleur obscure: sa racine est petite, déliée.

Femelle. La seconde differe de la précedente en ce qu'elle est plus basse; en ce que sa tige est moins robuste, en ce que ses feuilles sont plus étroites; & en ce que ses fleurs sont beaucoup plus petites. L'une & l'autre espece croissent dans les champs, dans les prez; on ne s'en sert point en Medecine.

Etimologie. *Christa galli*, parce que la feuille de cette plante a la figure approchante de celle de la crête d'un Coq.

CRITHMUM.

Bacile. Fenouil marin. *Crithmum*, en François, *Bacile* ou *Fenouil marin*; est une plante dont il y a deux especes; une grande, & une petite.

La premiere est appellée:

Fœniculum marinum.

Crithmum, sive fœniculum maritimum majus, odore apii, C. B. Pit. Tournef.
Crithmum, sive fœniculum marinum grandius, cui succus luteus, J. B. Raii. hist.
Crithmum Siculum baticulæ alterum genus ex Sicilia, Cæsap. Bacconi.
Crithmum marinum majus, Park.

Premiere espece. Elle pousse des tiges longues d'environ un pied & demi, rameuses, grosses, ligneuses, se couchant ordinairement par terre, mais quelquefois droites; ses feuilles sont découpées menu ou étroites, fermes, charnuës, subdivisées trois à trois, d'une odeur d'Ache, d'un goût salé. Ses fleurs naissent en ombelles composées chacune de cinq feuilles blanches disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées il paroît des semences jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes, d'un goût acre. Sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue, blanchâtre. Cette plante croît aux lieux maritimes & pierreux, en Sicile. On dit que si l'on fait des incisions à ses tiges pendant leur vigueur, il en découle un suc laiteux qui se fige en larmes roussâtres.

Larmes du fenouil marin.

La seconde espece est appellée.

Seconde espece.

Herba S. Petri. Salsa marina. Empetrum.

Crithmum, Ang. & *Herba, S. Petri*, Dod. Gal.
Crithmus, vulgò creta, seu Salsa marina, Ges. Ap.
Creta marina, Lon.
Baticula, quasi parva Batis, Cæs.
Crithmum marinum, Dod.
Crithmum multis, sive fœniculum marinum, J. B.
Crithmum, sive fœniculum maritimum minus, C. B. Pit. Tournef.
Crithmum marinum, Cord. hist.
Fœniculum marinum, sive Empetrum Adv.
Calcifraga, Lob.
Batis, Ges. hort.

En François, *Perce-pierre*, ou *Passe-pierre*.

Passe-pierre. Elle est haute d'environ un pied, s'étendant en large: ses feuilles sont étroites, charnuës, subdivisées trois à trois comme celles de la grande espece, mais un peu plus larges, de couleur verte-brune, d'un goût tirant sur le salé. Ses fleurs sont aux sommitez de ses branches comme en l'autre espece, disposées en ombelles jaunes: elle croît sur les rochers dans les païs chauds, proche de la mer: elle fort des fentes des pierres, qu'elle semble avoir faites, d'où vient qu'on l'appelle *Perce-pierre*. On

Etimologie.

la confit dans du vinaigre après l'avoir cueillie en sa vigueur, pour la conserver & en manger l'hyver en salade.

L'une & l'autre espece de Bacile contiennent beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Elles sont aperitives, & particulierement la grande, propres pour la gravelle, pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. Vertus.

CROCODILUS.

Crocodilus, En François, *Crocodile*, est le plus grand de tous les lézards; il est amphibie, couvert d'une peau fort dure, écailleuse, jaunâtre & blanche, sa tête est large, il a un museau de cochon qu'il ouvre jusqu'aux oreilles, faisant voir en dedans des machoires garnies de dents canines, longues, rondes, ou cilindriques, pointuës, canelées tout autour, blanches, fortes & bien tranchantes. Les racines de ces dents sont creuses, & deux fois plus longues que les dents mêmes; ses yeux sont semblables à ceux du cochon: ses pieds sont armez de griffes fort aigues; sa queuë est fort longue. On trouve des Crocodiles en Asie, en Afrique & en Amerique; ceux que nous voyons en France viennent du Nil en Egypte où il y en a grande quantité; mais les plus gros se trouvent en Amerique aux environs de Panama: on en a vû de cent pieds de long; on les appelle *Caymanes*; ils habitent dans les rivieres & aux rivages; ils mangent tout le poisson, ils sont friands de chair humaine: ceux du Nil devorent des enfans, & ceux de l'Amerique les hommes qu'ils peuvent attraper: ils pondent leurs œufs comme les Tortuës sur les rivages. On ne peut prendre les crocodriles qu'avec des hameçons de fer, car leur peau est si dure qu'elle ne peut être percée d'aucune arquebusade. Crocodile. *Caymanes.*

* Le Peuple en Amerique mange des Crocodiles, & même leurs œufs qui sont gros comme des œufs d'Oye, & d'un goût qui n'est point agreable. En l'Isle de Bontan on apprivoise quelques-uns de ces animaux, & on les engraisse, & on les tuë pour en faire un mets trés-estimé: si on les éventre, leurs entrailles rendent une odeur fort agréable.

La graisse des Crocodiles est résolutive & propre à fortifier les nerfs. Vertus.

Crocodilus à κρόκος, *crocus*, safran & δείδω, *reformidans*, comme qui diroit craignant le safran, parce que le Crocodile craint beaucoup le safran à la vûë, & encore plus à l'odeur. Etimologie.

CROCUS.

Crocus, J. B. Dod.
Crocus sativus, C. B. Pit. Tournefort.
Crocus verus sativus autumnalis, Park. Raii. Hist.
Crocum, Matth.

En François, *Safran.*

Est une plante qui pousse quelques feuilles longues, fort étroites, canelées; il s'éleve d'entr'elles à la fin du mois d'Aoust ou au commencement de Septembre une tige basse, ou plûtôt un pedicule qui soûtient une seule fleur à peu prés semblable à celle du Colchique, ou dispoſée comme celle du Lys, mais plus petite, divisée en six parties, de couleur bleuë mêlée de rouge & de purpurin; il naît en son milieu une maniere de houpe partagée en trois cordons découpez en crête de Coq, d'une belle couleur rouge d'une odeur agréable; c'est cette houpe que nous appellons Safran; quand elle est dans sa vigueur on la cueille avant le lever du soleil afin de la faire secher. Quelques jours aprés il en vient une autre semblable sur la même Saffran. *Voy.* Pl. V. fig. 8.

plante, on la ramasse de même & on la met secher. Ces houpes ou cordons se développent ou se divisent en filamens comme nous voyons le Safran.

Le fruit de la Plante vient du calice de la fleur, il est oblong, relevé de trois coins, divisé interieurement en trois loges qui contiennent des semences presque rondes.

La racine du Safran est une bulbe ou un tubercule double, gros ordinairement comme une Aveline, mais quelquefois plus gros, plus charnu, doux au goût, couvert de quelques tuniques blanchâtres ou cendrées, garni en dessous de beaucoup de fibres qui l'attachent à la terre, une de ces bulbes est plus grosse que l'autre.

On cultive cette plante en plusieurs lieux de France, comme en Gatinois, au Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulesme, en Normandie; mais le meilleur Saffran & le plus generalement estimé est celui de Boisne & de Bois-Commun en Gatinois, le moins bon est celui de Normandie.

Choix. Il doit être choisi nouveau, bien seché, mais mollasse & doux au toucher, en longs filets, de trés-belle couleur rouge, les moins chargez de parties jaunes, fort odorants, d'un gout balsamique agréable, on le conserve dans des boëttes bien fermées. Plusieurs ouvriers l'employent pour teindre en jaune; il contient une huile exaltée mêlée de sel volatil.

On demande dans la plûpart des dispensaires de Pharmacie du Saffran du Levant, mais il n'est pas besoin d'aller chercher si loin cette drogue, puisque nous l'avons en France aussi belle & aussi bonne qu'elle peut être en aucun lieu.

Vertus. Le Safran est cordial, pectoral, somnifere, anodin, histerique, alexitaire, aperitif; on l'employe dans les alimens & dans les remedes pour fortifier, pour résoudre, pour adoucir, on le mêle dans les collires, pour conserver les yeux, dans la petite verole, il en entre dans plusieurs emplâtres, mais son usage principal est pour l'interieur.

Etimologie. On dit que le nom de *Crocus*, vient d'une fable ancienne qui rapporte qu'un petit garçon nommé Crocus étant devenu extrêmement amoureux d'une petite fille, fut métamorphosé par la force de l'amour en cette plante; mais il y a plus d'apparence que ce nom vienne du Grec κρόκις ou κρόκη, qui signifie un fil, un poil, la trame d'un Tisserand, à cause que le Safran sec est par filets. On appelle aussi en Grec les étamines ou filets qui se trouvent au milieu des fleurs κρόκιδες; mais on a donné au Safran le nom de *crocus*; comme qui diroit *étamine par excellence*, parce qu'on ne voit point d'étamine de fleur qui soit aussi belle & aussi utile qu'est le Safran.

Zapheran. Le nom François *Safran* vient de l'Arabe *Zapheran*, qui signifie la même chose. Les Turcs appellent le Safran comme nous *Safran*.

CROPIOT.

Cropiot Clus. J. B. est un petit fruit de l'Amerique, ridé, renfermant une semence noire semblable au poivre d'Ethiopie, d'un goût trés-acre. Les Indiens en mêlent avec leur tabac quand ils veulent fumer.

Vertus. Il soulage le mal de tête comme fait quelquefois le tabac.

CROTALARIA.

Crotalaria Asiatica folio singulari verrucoso, floribus cæruleis, H. L. B. Raii. Hist. P. Tournefort.

En François, *Crotalaire.*

Est une plante étrangere qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, quelquefois plus haut, anguleuse, noueuse, jettant beaucoup de rameaux disposez en

rond ; ſes feuilles naiſſent alternativement & ſeules le long des branches comme celles du Geneſt, attachées à des queuës fort courtes, ces feuilles ſont longues d'un demi doigt, larges de deux ongles, obtuſes, nerveuſes, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous, parſemées de verruës, ondées en leurs bords ; ſes fleurs ſont diſpoſées en épis aux ſommitez des rameaux, legumineuſes, ſemblables à celles du Geneſt, de couleur bleuë ; quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des gouſſes enflées & arondies comme celles de l'Arreſte-bœuf, noirâtres, garnies de quelques poils éloignez, elles renferment des petites ſemences jaunes qui ont la figure d'un petit rein, d'un goût un peu âcre & ingrat ; ſa racine eſt ligneuſe, blanchâtre, garnie de fibres. Cette plante croît en Aſie & en pluſieurs lieux du Levant ; on la cultive en Europe dans quelques jardins. Sa ſemence eſt eſtimée purgative. Vertus.

Crotalaria à κρόταλον, *crepitaculum* : parce que les enfans des Indiens ſe ſervent des rameaux de cette plante chargez de leurs gouſſes pour faire du bruit en maniere de ſonnettes. Etimologie.

CRUCIATA.

Cruciata, Dod.
Cruciata hirſuta, C. B. Pit. Tournef.
Cruciata herniaria, Thal.
Gallium latifolium, *cruciata quibuſdam flore luteo*, J. B.
Cruciata minor, Ad. Lob.
Galion, Turner.
Crucialis, Hermol. Cæſ.

En François, *Croiſette*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, tendres, foibles, quarrées, veluës, noires ; il ſort de chacun de leurs nœuds quatre feuilles diſpoſées en croix, petites, veluës, longuettes, ſemblables à celles du Grateron ; ſes fleurs ſont petites, verticillées ou diſpoſées en anneaux autour de leurs tiges, de couleur jaune, chacune d'elles eſt une maniere de godet découpé en quatre parties ; quand cette fleur eſt tombée, il naît en ſa place deux graines jointes enſemble preſque ſpheriques, couvertes d'une peau ſeche, veluë, qui a ſervi de calice à la fleur : ſes racines ſont menuës. Cette plante croît aux bords des foſſez & des ruiſſeaux, aux bords des chemins ; elle ne differe du Grateron & du Caille-lait qu'en ce qu'elle porte ſeulement quatre feuilles diſpoſées en croix, au lieu que les autres en portent davantage ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel. Vertus.

Elle eſt un peu aſtringente, vulneraire, propre pour les hernies, étant priſe en décoction & appliquée ſur la partie. Etimologie.

Cruciata à cruce, parce que les feuilles de cette plante ſont diſpoſées en croix.

CRYSTALLUS.

Cryſtallus, en François, *Criſtal*, eſt une pierre blanche, claire, luiſante, tranſparente, faite par la congelation d'une eau acide très-limpide, chargée d'une matiere pierreuſe qu'elle a intimement diſſoute, on en trouve de differentes figures & groſſeurs aux lieux ſouterrains, creux, aquatiques ; les grains de ſables ſont auſſi de petits cryſtaux qu'on apperçoit aiſement en regardant avec un microſcope. Il ſe rencontre auſſi quelquefois du criſtal noir, mais rarement. Criſtal.

* On trouve dans la campagne de Rome ſous la terre, de certains petits criſtaux gros comme des noiſettes, noirâtres, de figure dodecaedre, ou bornée par douze pentagones : ces petits criſtaux ſont rangez par veines l'un de l'autre. C'eſt une découverte de M. Maraldi de l'Academie Royale des ſciences.

M. Hombert de la même Academie a obſervé que le criſtal de roche ne ſe fond point

au feu ni au miroir ardent, s'il n'eſt mêlé avec de la chaux ; cependant la chaux ſeule ne ſe met non plus en fuſion par ces feux que le criſtal ſeul ; il faut que les parties de feu qui ſont dans la chaux paſſent dans le cryſtal pour aider àle mettre en fuſion.

Le même M. Hombert a encore obſervé qu'on peut teindre le cryſtal de roche taillé, en le mettant tremper dans une teinture, ou diſſolution de Sandragon en larme faite dans l'eſprit de vin, le cryſtal ſe fendra par petites crevaſſes imperceptibles en tous les endroits, & la teinture y entrant fera prendre à tout le cryſtal une couleur rouge ; on peut donner aux cryſtaux par la même méthode diverſes autres couleurs, pourvû que les teintures ayent été faites dans de l'eſprit de vin.

Quand on veut pulveriſer le cryſtal, il faut le mettre rougir au feu, l'éteindre tout d'un coup dans l'eau froide pour l'attendrir, puis le broyer ſur le porphyre ou dans un mortier.

Vertus. Il eſt aſtrigent & propre pour arrêter le cours de ventre : on lui attribuë la qualité d'exciter le lait aux nourrices, d'attenuer la pierre dans le rein & dans la veſſie ; mais ces qualitez ne m'ont pas paru dans l'experience : la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Doſe.

Criſtal artificiel. Criſtalin. Le Criſtal artificiel qu'on appelle *Criſtalin*, *eſt fait* avec du ſable & de la ſoude d'Alicant, qu'on met vitrifier *enſemble* par un très-grand feu dans des fourneaux de verreries, puis on en *forme les verres* & les vaſes de cryſtal, dont nous nous ſervons ; on colore ce *cryſtal artificiel* diverſement pendant qu'il eſt encore en fuſion, en y *ajoûtant differentes* drogues, comme du cuivre de roſette pour le rendre d'un rouge clair, de l'or avec du cuivre de roſette pour le rendre de couleur de rubis, de la magalaize ou du perigueux pour le rendre purpurin, du cuivre jaune pour le rendre vert, du minium pour le rendre de couleur jaune ou d'ambre en rocaille, de l'argent & du ſoufre pour le rendre de couleur d'agathe. On appelle ces vitrifications chez les ouvriers, Emaux clairs.

Rocaille.

Emaux clairs.

* Le ſable le meilleur & le plus propre qui puiſſe *être employé à l'operation du criſtal artificiel*, eſt celui qui *eſt pur, mollet, blanc ; on le lave*, on le fait ſecher & on le *tamiſe*.

Les proportions du mélange ſont ordinairement de cent livres de ſable & de ſoixante & cinq livres de ſoude d'Alicant. Quand le mélange eſt fait on le prépare en lui donnant une premiere calcination qu'on appelle *frite*, on met la matiere dans un fourneau qu'on a premierement échaufé, on continue deſſous un feu mediocre environ une heure, la remuant inceſſamment avec un rateau de fer : on augmente enſuite le feu, & on le continuë pendant cinq heures, remuant toûjours la matiere, elle devient grumelée & jaunâtre, puis enfin blanche ; on connoit que la frite eſt achevée quand elle eſt reduite en morceaux gros à peu près comme des noiſettes, legers, blancs, les ouvriers appellent cette frite achevée *Tarce* : cette préparation étant achevée, & la matiere refroidie, on la retire du fourneau, & on la met ſur des planches en un lieu frais qui ſoit bien ſec, pour éviter qu'elle ne s'humecte trop : on la couvre, & on la garde dans cet état trois ou quatre mois, afin que le ſable & la ſoude s'uniſſent mieux, après quoi on la met au feu de vitrification.

Frite.

Tarce.

Ceux qui veulent rafiner ſur cet ouvrage & faire un Cryſtal très-beau, employent en la place du ſable, pluſieurs eſpeces de pierres dures, blanches, après les avoir réduites en poudre ſubtile, mais cette derniere préparation coûte beaucoup plus que la premiere & le cryſtal en eſt conſiderablement plus cher.

Choix. Etimologie. Le Cryſtal doit être choiſi, beau, pur, tranſparent, *Cryſtallus à κρύος, frigus, & ὕδωρ aqua*, comme qui diroit une eau congelée par le froid.

* Le Criſtal naturel eſt appellé Criſtal de roche à cauſe qu'il eſt ordinairement formé en roche. Criſtal de Roche.

C U A M B U.

Cuambu, ſive Cariophyllata, G. Piſon, Marcgravii.

¶ Eſt une plante de l'Amerique eſpece de Benoîte, qui pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, greſle, quarrée, anguleuſe & canelée, d'un verd purpurin, ſe diviſant en pluſieurs rameaux; ſes feuilles ſont oblongues, pointuës s'élargiſſant vers le milieu, & ayant la figure d'un fer de pique, un peu veluës, dentelées en leurs bords, diſpoſées par cinq le long d'un nerf, de couleur verte obſcure, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses fleurs naiſſent au ſommet des branches, chacune d'elles eſt un bouquet à pluſieurs fleurons jaunes: quand ces fleurs ſont paſſées, il ſe forme en leur place des petites têtes rondes, garnies de deux crochets comme en la bardane, qui s'attache aux habits de ceux qui en approchent; dans ces petites têtes ſont renfermées des ſemences longuettes, ſes racines ſont menuës, rameuſes, déliées ou filamenteuſes, ayant une odeur de geroſle quand on les concaſſe, comme celles de la *Benoîte*: cette plante croît aux bords des eaux, elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt déterſive, inciſive, attenuante, cephalique, vulneraire, propre pour diſſoudre le ſang caillé, étant priſe en décoction ou en poudre. Vertus.

Le Frere Yon Apoticaire des R. P. Jeſuites m'envoya de cette plante en l'année 1702. du Fort de S. Pierre en la Martinique, & il me manda que dans ce païs-là, elle étoit appellée Thé; & qu'on s'en ſervoit comme nous nous ſervons en Europe du veritable Thé, ce qui n'eſt pas étonnant, puiſqu'on prend preſentement en France pluſieurs eſpeces de feuilles en guiſe de Thé, comme celles des capillaires de Canadas, de la Veronique, de la petite Sauge, de la fleur de Coquelicoc.

C U B E B Æ.

Cubebæ, Garz. Acoſt. en François, *Cubebes*, ſont de petits fruits ſecs, ronds, ſemblables au poivre noir, mais un peu plus petits, ridez, de couleur brune griſatre, d'un goût aromatique agréable: on nous les apporte des Indes attachez à des petites queuës; ils croiſſent abondamment aux Iſles de Java, de Maſcareſne & de Bourbon à un petit arbre ou arbriſſeau rampant & s'attachant aux arbres voiſins comme la Lierre; ſes feuilles ſont petites, longues & étroites; ſes fleurs ſont fort odorantes, quand elles ſont paſſées, il paroît des grapes chargées de bayes rondes qui ſont les Cubebes, on les met ſecher au ſoleil pour les tranſporter. Cet arbre croît ſans culture. On dit que les habitans du païs font bouillir les Cubebes dans de l'eau avant que de les vendre aux marchands, afin d'empêcher qu'elles ne ſoient en état d'être ſemées ailleurs; mais cette hiſtoire ſe détruit d'elle-même, ſi l'on conſidere bien ce fruit, car les rides qui paroiſſent ſur ſa peau ſont une marque qu'il a été ſeché en ſortant de l'arbre: S'il eut été infuſé ou qu'on l'eut fait bouillir auparavant, il ſe ſeroit gonflé comme le poivre blanc, de plus il auroit perdu ſon goût aromatique par cette coction, & il ne lui ſeroit reſté aucune bonne qualité. Cubebes.

On doit choiſir les Cubebes recentes, groſſes, bien nourries, aromatiques & acres au goût; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil. Choix.

Elles fortifient le cerveau & l'eſtomac, elles excitent l'apetit, elles reſiſtent à la malignité des humeurs, elles corrigent la mauvaiſe haleine. Vertus.

Le nom de *Cubebæ* vient des mots Arabes *Cubebe* ou *Quabeb*, qui ſignifient la même choſe. Cubebe. Quabeb. Etimologie.

CUCI.

Cuci, Plinio, Linſc. Eſt un fruit des Indes Orientales, rond & oblong, de groſſeur capable de remplir la main, de couleur jaunâtre, d'un goût doux & agréable, renfermant un gros noyau très-dur; il croît à une eſpece de Palmier appellé *Cuciophera* ou *Cuciophoron*.

Cuciphera. Cuciphoron.

Vertus. Ce fruit eſt cordial, reſtaurant.

CUCUBALUS.

Cucubalus, Plinii, Lugd. P. Tournef.
Cucubalum quibuſdam, vel alſine baccifera, J. B.
Cyclaminus altera, Dioſc. Plinii.
Alſine baccifera, Ger. Raii Hiſt.
Alſine major, Cluſ. Hiſt. *Maxima*; Thal.
Alſine ſcandens baccifera, C. B.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges ſarmenteuſes ſurpaſſant la hauteur d'un homme, flexibles, foibles, grêles, rondes, nouées, rampantes à terre ſi elles ne ſont ſoûtenuës par des arbres voiſins, ou par des perches; il ſort de chacun de ſes nœuds deux feuilles oppoſées, ſemblables à celles de la Morjeline, mais plus grandes & égalant celles de la Parietaire, molles; ſes fleurs ſortent d'une enveloppe ou follicule, compoſées de cinq ou ſix feuilles blanches verdâtres, diſpoſées en œillet, il leur ſuccede des bayes groſſes comme celles du Liere, de figure ordinairement ovale, vertes au commencement, mais en meuriſſant elles deviennent noires & molles: elles renferment des ſemences qui ont le plus ſouvent la figure d'un petit rein, entaſſées enſemble, noires, luiſantes; ſa racine eſt longue, menuë, ſarmenteuſe, rampante, fibrée, blanche. Cette plante croît aux païs chauds, comme en Eſpagne, en Italie, au Languedoc, aux lieux humides & ombrageux, contre les hayes, dans les buiſſons, proche des fontaines. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraichiſſante, propre pour les pertes de ſang, étant priſe en decoction.

CUCULUS.

Coucou. *Cuculus*, En François, Coucou, eſt un oiſeau vorace & carnacier, qui a quelque reſſemblance avec l'Eprevier; il ſe tient l'Eté ſur les arbres, ſur les pierres & aux bords des rivieres; il ſe cache l'Hyver ſous terre, dans les creux des pierres, & des racines d'arbre, où il muë & change de plumes au printemps; il ſe nourrit de chair de cadavres, de petits oiſeaux, de chenilles, de mouches, de fruits; ſon cri ordinaire eſt *Coucou*, d'où vient ſon nom. Il y en a de deux eſpeces, de grands & de petits qui ne different qu'en grandeur. Ses petits tirez de leur nid, ſont bons à manger, ils contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Etimologie.

On eſtime le Coucou & ſes petits pour l'épilepſie, pour la pierre, pour les fiévres intermittentes, pour la colique. La coûtume eſt de les reduire en cendres auparavant que de s'en ſervir; mais cette methode ne vaut rien, car la calcination fait diſſiper toute la partie volatile & eſſentielle de ces animaux. Il vaut mieux en faire des bouillons qu'on fera prendre au malade.

Sa fiente. La fiente du Coucou eſt propre pour preſerver de la rage étant priſe interieurement.

Etimologie. *Cuculus à græco* κόκκυξ, Coucou.

CUCUMIS.

CUCUMER SEU CUCUMIS.

Cucumis, Trag. Ang.
Cucumis sativus, Brunf. Matth. Park.
Cucumis vulgaris viridis & albus, J. B.
Cucumis vulgaris, Dod.
Cucumis sativus vulgaris, C. B. Pit. Tournefort.
Cucumis sativus & esculentus, Adv. Lob.
Cucumer sativum, Cord. in Dioſc.
En François, *Concombre.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges groſſes, veluës, ſe répandant à terre, auſquelles naiſſent alternativement des grandes feuilles amples, larges, anguleuſes, inciſées & dentelées, rudes au toucher, rampantes, il ſort de leurs aiſſelles des tenons ou mains, & des fleurs faites en cloches, taillées chacune en cinq parties, de couleur jaune pâle. Quand elles ſont paſſées, il ſe forme un fruit long d'environ demi pied, gros comme le bras, rond, droit ou tortu, vert, ou blanc, ou jaunâtre, ſouvent parſemé de verruës ou petits boutons, charnu, couvert d'une écorce tendre; ſa chair eſt blanche, ſucculente, ferme; ce fruit eſt diviſé par dedans en quatre loges remplies d'un grand nombre de ſemences ovales, pointuës, blanches, couvertes d'une écorce dure comme du parchemin, qui étant ſeparée, laiſſe une petite amande blanche, douce, onctueuſe, agreable au goût: c'eſt une des quatre grandes ſemences froides. Les racines de la plante ſont fibreuſes, droites, blanches. On la cultive dans les jardins potagers, car ſon fruit eſt employé fort communément dans les cuiſines. Il contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel. *Semences de Concombre.*

Le Concombre crud eſt fort indigeſte, à cauſe du phlegme viſqueux dont il eſt rempli: mais étant bouilli, il humecte, il rafraichit, il adoucit, il tempere l'âcreté des humeurs, il modere le trop grand mouvement du ſang; on l'employe dans les bouillons, dans les lavemens.

Sa ſemence eſt aperitive, adouciſſante, humectante; on l'employe dans les émulſions. *Vertus.*

Cucumis, ſive cucumer, à curvatura, quaſi curviner, à cauſe que les tiges de cette plante ſont courbées. *Etimologie.*

CUCUMIS ASININUS.

Cucumis aſininus, Tab. Ger.
Cucumis ſylveſtris aſininus dictus, C. B. Pit. Tournef.
Cucumis erraticus vel aſininus, Geſ. hort.
Cucumis ſylveſtris, Dod.
Cucumis ſylveſtris, ſive aſininus, J. B. Raii hiſt.
Cucumis agreſtis, Brunf.
Cucumis anguinus, Tour. Cord. hiſt.

En François, *Concombre ſauvage.*

Eſt une plante qui porte pluſieurs tiges groſſes, rampantes à terre, remplies de ſuc, rameuſes, veluës, portant des feuilles ſemblables à celles du Concombre cultivé, mais plus petites, plus blanchâtres, principalement en deſſous, plus charnuës, couvertes d'un poil plus piquant & plus rude au toucher; ſes fleurs ſont beaucoup plus petites que celles du Concombre ordinaire, mais formées de même; de couleur herbeuſe, tirant un peu ſur le jaune; ſon fruit eſt gros comme la moitié du pouce, & de la figure d'une Olive, garni tout au tour de poils courts, rudes au toucher, de couleur verte au commencement: mais en meuriſſant il devient jaunâtre, rempli d'un ſuc fort viſqueux, âcre, & d'une ſemence qui a la figure de celle de la Coloquinte, mais plus petite, de couleur obſcure. Pour peu qu'on touche à ce fruit, en le preſſant quand il eſt

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0301-8

meur, il se creve par la pointe, & il élance avec violence son suc & ses semences par tout le visage. La raison en est que son écorce ou la peau qui le couvre, s'étant fort attendrie, & tendue par la maturité, principalement en son extremité, elle s'y rompt à la moindre compression qu'on fait en touchant ce fruit; d'autant plus que le suc visqueux qui étoit fort pressé sous cette peau, est pousse & déterminé par le même pressement à sortir par la pointe, entrainant avec lui les semences. Or comme l'ouverture est petite, la matiere est élancée en droite ligne, qui va ordinairement au visage, parce qu'on a la tête baissée lorsqu'on touche au Concombre pour le cueillir. Ce suc entrant dans les yeux, y communique son âcreté, & y cause de l'inflammation; ce qu'on peut soulager en les lavant promptement avec de l'eau de plantain.

Elaterium. On tire par expression le suc des Concombres sauvages meurs, & on le fait épaissir sur le feu en consistance d'extrait; c'est ce qu'on appelle *Elaterium*; j'en ai parlé assez au long dans ma Pharmacopée.

La racine de la plante est longue, grosse, blanche, elle croît dans les païs chauds, aux lieux incultes, au Languedoc, en Provence; on la cultive aussi dans des jardins à Paris, mais elle n'a pas tant de force *ni de vertu* que celle du Languedoc.

Vertus. Sa racine & son fruit sont *employez* en Medecine, ils contiennent beaucoup de phlegme, d'huile *& de sel* âcre.

Ils purgent *fort violemment* les serositez, on s'en sert pour l'hydropisie, pour les retentions des mois, pour la létargie, pour l'apoplexie. On en prend la decoction en lavemens ou même en breuvage, proportionnant la dose au temperament du malade, & à l'état de la maladie: on en fait entrer dans la composition de quelques onguents dont on se sert pour frotter le ventre dans l'hydropisie: on y applique aussi chaudement toute la plante, elle émût assez souvent les humeurs par cette simple application & les fait couler par les voyes naturelles.

Concombre de mer On trouve aussi dans la mer, des Concombres de la longueur *& de la* grosseur du doigt, ils ont en leur surface des petites bosses, *comme les Concombres terrestres.* Ils croissent sur des rochers, *ils sont durs & petrifiez: on les appelle Concombres de Mer.*

CUCURBITA.

Calebasses, Courges. *Cucurbita*, En François, *Calebasse*, ou *Courge*, est une plante dont il y a trois especes.

La premiere est appellée.

Cucurbita longa folio molli, flore albo, J. B. Pit. Tournef.
Cucurbita anguina, Dod.
Cucurbita oblonga flore albo, folio molli, C. B.
Zuccha longa, Anguil.

Premiere espece. Elle pousse plusieurs tiges, sarmenteuses, grosses comme le doigt, longues, rampantes à terre, ou s'élevant & s'agripant à des perches par ses mains ou tenons. Ses feuilles sont grandes, larges, rondes, molles, lanugineuses, crenelées en quelques endroits de leurs bords. Ses fleurs sont des cloches découpées ordinairement en cinq parties jusqu'à la base, blanches comme la neige, veluës. Quand cette fleur est tombée, son calice devient un fruit cilindrique qui s'étend prodigieusement; car on en voit qui ont cinq ou six pieds de longueur, & de la grosseur à proportion. Ce fruit est couvert d'une écorce dure, ligneuse, jaunâtre: sa chair est un peu fongueuse, moëlleuse, blanche, insipide; elle renferme beaucoup de semences applaties, oblongues, couvertes d'une écorce dure, un peu ligneuse, blanche ou grise. Sous cette écorce l'on trouve une petite amande blanche, douce & agréable au goût; c'est ce qu'on ap-

Semence de Courges

pelle ſemence de courge mondée : elle eſt une des quatre grandes ſemences froides : ſa racine eſt tendre & fibreuſe. Courge mondée.

La ſeconde eſpece eſt appellée. Seconde eſpece.

Cucurbita latior folio molli, flore albo, J. B. Pit. Tournef.
Cucurbita major ſeſſilis flore albo, C. B.
Zuccha rotunda, Anguil.

Elle differe de la precedente par ſon fruit qui a la figure d'un flacon rond & ventru, & qui groſſit furieuſement.

La troiſiéme eſpece eſt appellée, Troiſieme eſpece.

Cucurbita lagenaria, J. B. P. Tournef.
Cucurbita lagenaria flore albo, folio molli; C. B.
Cucurbita, Brunf. *prior*, Dodon.
Cucurbita minor, Fuch. Dod.

Elle differe de la precedente par la figure de ſon fruit ; car il eſt fait en bouteille, ayant le cou étroit, & la pance groſſe : ſa ſemence eſt plus brune qu'aux autres eſpeces.

On cultive les Courges dans les jardins; leurs fruits ſont bons à manger étant cuits; on s'en ſert auſſi pour faire des flaccons aprés qu'on les a vuidées & qu'on les a fait ſecher. Faccons de Calebaſſe.

Le fruit de la Courge contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Il eſt humectant, rafraîchiſſant, adouciſſant. Sa ſemence eſt aperitive, pectorale ; on en tire par expreſſion une huile fort propre pour adoucir la peau. Vertus.

Cucurbita, quaſi curvata, parce que cette plante ſe courbe naturellement, ſi elle n'eſt ſoutenuë. Etimologie.

CULEX.

Culex, en François, *Couſin*, eſt une eſpece de moucheron qui n'eſt que trop connu par l'incommodité qu'il donne en Eté. Son corps eſt fort petit, grêle, de couleur brune ; ſes aîles ſont plus longues que ſon corps, & elles forment en leur extrêmité une queue quand l'animal ne vole point. Sa tête eſt ornée d'une petite panache entre deux cornes ; il a une trompe aigue qui lui ſert pour prendre ſa nourriture : il a ſix jambes, il ſe nourrit de roſée & de la ſubſtance la plus tenue des plantes : il eſt fort friand de ſang ; il pique la chair pour en ſuccer le ſang, puis il le jette auſſi-tôt, comme fait la puce, par le derriere, en ſorte que ce ſang ne fait que paſſer le long de ſon corps ſans preſque s'y arrêter. Il cauſe aux endroits où il a piqué une demangeaiſon ſuivie de puſtules avec enflure : le remede eſt de laver le mal avec de l'eau de Plantain. Le Couſin n'habite guere dans les villes, il ſe tient ſur les herbes, ſur les arbres. Il accourt à la lumiere de la chandelle ou de la bougie. Couſin.

Culex ab aculeo, petit aiguillon, parce que cette mouche eſt armée d'un aiguillon. Etimologie.

CUMINOIDES.

Cuminoides vulgare, Pit. Tour.
Cuminum ſylveſtre, Ang. Dod. Park. Raii. Hiſt.
Lagoclymeni, id eſt leporis cubile in inſula Lemno, Bellon.
Cuminum ſylveſtre capitulis globoſis, C. B.
Cuminum ſylveſtre primum valdè odoratum, globuloſum, J. B.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, rameuſe, rem-

plie de moëlle blanche : ſes feuilles ſont petites, oppoſées comme par paires le long d'une côte, comme celles de la Pimprenelle, dentelées ou crenelées aſſez profondement. Ses fleurs naiſſent aux ſommets de ſes branches ſur des petites têtes rondes, molles, blanches : chacune de ſes fleurs eſt à pluſieurs feuilles ordinairement frangées & diſpoſées en roſe : quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede une graine oblongue, veluë ou pailleuſe. Cette plante a une odeur approchante de celle du Daucus ; elle croît dans les terres graſſes, ſur les collines, aux païs chauds : elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile à demi exaltée.

Vertus. Elle eſt aperitive, digeſtive, inciſive, réſolutive, propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Etimologie. *Guminoides*, *à cumino*, cumin, parce qu'on a confondu cette plante avec les eſpeces de cumin. M. Tournefort en a fait depuis peu un genre different.

CUMINUM.

Cuminum, Tur. Lon. Adv.
Cuminum ſativum, Brunf.
Cyminum, Ang. Cord. *in* Dioſcor.
Cuminum vulgare, Park.
Cuminum ſemine longiore, C. B.
Cyminum ſive cuminum ſativum, J B.

En François, *Cumin*.

Voy. Pl. V. fig. 5. Eſt une eſpece de Carvi, ou une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, diviſée en quelques branches. Ses feuilles ſont découpées menu comme celles du Fenouil, mais beaucoup plus petites, rangées par paires le long d'une côte. Ses fleurs naiſſent en paraſols aux ſommets des branches, fleurdeliſées, de couleur blanche ; il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, oblongues, canelées comme celles du Fenouil, plus menuës, pointuës par les deux bouts, de couleur griſe jaunâtre ou verdâtre, dune odeur forte & déſagreable, d'un goût un peu âcre tirant ſur l'amer. Sa racine eſt menuë, longuette ; elle perit quand la ſemence eſt meure. On cultive cette plante en l'Iſle de Malthe comme l'on cultive ici le blé ; & l'on nous envoye ſa ſemence ſeche : on l'appelle dans le païs, *Anis âcre* ou *Cumin âcre*, pour la differentier d'avec celle de l'Anis qu'on cultive de même, & que les Maltois appellent *Anis doux* ou *Cumin doux*. Cette circonſtance a fait faire une équivoque à pluſieurs Botaniſtes, qui ont cru qu'il y avoit une eſpece de Cumin dont la ſemence étoit douce.

Anis âcre.

Cumin doux.

Choix. On doit choiſir la ſemence de Cumin recente, bien nourrie, nette, entiere, verdâtre, d'une odeur forte & déſagreable. Elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & de ſels eſſentiel & volatil.

Vertus. Elle eſt reſolutive, digeſtive, attenuante, carminative : elle excite les urines & les mois aux femmes. Les Hollandois mêlent de la ſemence de Cumin dans leurs fromages.

Les Pigeons ſont attirés par l'odeur du Cumin qu'ils aiment fort : on en mêle de la poudre avec de la terre & de l'huile d'aſpic, & l'on en fait une pâte qu'on place dans les colombiers où l'on veut qu'ils viennent.

Etimologie. *Cuminum vel cyminum*, vient de l'Hebreu & du Grec κυμινον, *Cumin*.

CUNICULUS.

Lapin. *Cuniculus*, en François, *Lapin*, eſt un animal timide, ſauvage, gros comme un chat mediocre, reſſemblant au Lievre, mais plus petit, de couleur griſe blanche, quelquefois varié d'autres couleurs, ſa tête reſſemble un peu à celle du chat, mais ſes oreilles ſont beaucoup plus longues, droites, ſes yeux ſont grands, il a quatre dents ſituées à chaque machoire, celles d'en bas ſont ordinairement jointes de ſi près,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0304-5

qu'elles semblent être d'une seule piece ; sa queuë est courte,& gresle, mais bien garnie de poil ; sa femelle est appellée lapine, & quand elle est vieille, on la nomme haze ; elle multiplie beaucoup, car elle porte tous les mois cinq ou six Lapereaux. Le Lapin habite ordinairement dans des trous qu'il fait sous terre ; il se nourrit de gramen, de choux, de geniévre, de serpolet, de fruits : il est plus employé dans la cuisine que dans la Medecine : il contient beaucoup de sel volatil & d'huile : le meilleur est celui qui fait sa demeure dans les bois, dans les garennes, & qui se nourrit de geniévre, de serpolet, & d'autres plantes aromatiques : on ne le chasse point, on le prend à l'affust. Sa graisse est nervale, résolutive. Lapine, Haze. Vertus.

Cuniculus, parce que le Lapin creuse dessous terre pour se faire une espece de mine ou de taniere, qui est aussi appellée en Latin *cuniculus*. Etimologie.

CUNTUR.

Cuntur, Jonst. *Condor. Patr. Bolivar*, est une espece d'Aigle, ou un oiseau de proye de l'Amerique qui croit à une grandeur si prodigieuse, qu'en étendant ses aîles, il occupe jusqu'à douze pieds d'espace ; il differe de l'Aigle ordinaire en ce qu'il n'a point de serres ; sa tête est ornée d'une créte faite en façon de rasoir ; il est fort, robuste, vorace, carnacier, dangereux ; ses plumes sont blanches & noires, celles des aîles sont si grosses, qu'elles égalent quelquefois le poignet d'un homme ; son bec est si fort qu'il perce une vache & la devore ; les hommes mêmes ne sont pas hors de danger d'en être mangez ; ses pieds sont semblables à ceux des poules & sans ongles ; il naît dans l'Isle de Maragnan, vers les rivages de la mer & des rivieres. Il fait un si grand bruit en volant qu'il étourdit ceux qu'il approche : les habitans du Perou l'ont autrefois reveré comme un Dieu du premier ordre.

Sa graisse est résolutive & nervale. Vertus.

CUPRESSUS.

Cupressus, Dod. P. Tournefort. | *Cyparissus*, Cast.

En François, *Cyprés.*

Est un grand arbre droit, fort rameux vers le milieu de sa hauteur, & s'élevant en piramide ; son bois est dur, compacte, odorant, de couleur jaunâtre, se corrompant difficilement ; ses feuilles sont découpées menu comme celles du Tamarisc, mais plus charnuës, plus dures, plus fermes, & leurs pices sont comme articulées bout à bout ; ses chatons sont à plusieurs feuilles en écailles, accompagnées en leur base de quelques bourses pleines d'une poussiere menuë ; ces chatons ne laissent rien après eux ; ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits separez ; ce sont des especes de noix grosses comme des muscades, rondes, seches, grises, s'ouvrant & se crevassant du centre à la circonference, en quelques pieces semblables à des écailles, & laissant voir dans leurs fentes plusieurs semences aplaties, anguleuses, rousses, moelleuses, dont les fourmis sont fort friandes : cet arbre est toûjours verd ; il croît dans les bois montagneux, on le cultive dans les jardins. Celui qui croît aux païs chauds rend de la resine par les incisions qu'on fait à son tronc. Noix de Cyprés.

Les noix de Cyprés sont appellées,

Nuces cupressi. Pilulæ cupressi. Gabulæ. Galbuli. *Nuces cupressi, Pilulæ cupressi, Gabulæ.*

Elles contiennent un peu d'huile, un peu de sel essentiel & du phlegme, beaucoup de terre.

Vertus. Elles ſont aſtringentes, propres pour la dyſenterie, pour arrêter les gonorrées, on s'en ſert exterieurement & interieurement ; Elles gueriſſent les fiévres intermittentes, ſi l'on en fait avaler demie dragme en poudre ou en bol, de quatre en quatre heures dans l'intermiſſion des accez, mais il eſt à propos d'avoir fait les remedes generaux, qui ſont la ſaignée & la purgation, avant que de commencer l'uſage de ce febrifuge.

Febrifuge. Doſe.

Le bois & les feuilles du Cyprés ſont auſſi fort aſtringens, mais on ne les employe point en Medecine : la fumée qui en ſort quand on les brûle, chaſſe les moucherons ; on dit que ſi l'on en met quelques branches dans les habits, les vers ne s'y engendreront point.

Etimologie. *Cupreſſus Ciparißus*, ſont des noms qui viennent, dit-on, d'un enfant nommé *Cyparus*, que les Poëtes ont feint avoir été métamorphoſé en Cyprés.

CURCAS.

Curcas, Garz. eſt un fruit de l'Amerique gros comme une aveline avec ſa coque, mais moins rond de couleur blanche, d'un goût de truffe cuite : il croît en Malavar ſuſpendu aux rameaux d'une plante qu'on ſeme, & en Cambaya où il eſt appellé *Carpata* : il foiſonne auſſi au Caire ; c'eſt peut-être ce que Serapion appelle *Habelculcul*, il n'eſt point en uſage dans la Medecine.

Carpata. Habelculcul.

CURCULIO.

Curculio, *Curgulio* En François, *Calendre*, *Charauſon*, ou *Charançon*. *Chatepeleuſe*.

Eſt une eſpece de ver ou petite chenille qui ronge le froment & les féves ; elle a la gueule & le goſier fort grands ; elle ſe tient ordinairement ſur la Sabine, ſur le Lierre, ſur les feuilles du Noyer, de l'Abſinthe, de l'Abrotanum, du Nigella ; elle va au blé peu de temps aprés la moiſſon, pendant qu'il eſt encore tendre ; cet inſecte degenere en une mouche, il multiplie beaucoup en peu de temps.

Vertus. Il eſt propre pour arrêter le ſang étant brûlé & appliqué ſur la playe.

Etimologie. *Curculio*, *curgulio*, *quaſi gurgulio*, parce que ce petit animal a la gueule & le goſier ſi grands qu'on ne voit en lui preſque autre choſe.

Charanſon, vient du participe grec κορίσσων, qui ſignifie rongeant le blé.

CUSCUTA.

V. Pl. V. fig. 7.

Cuſcuta, Morth. Park.
Cuſcuta major, C. B. Pit. Tournef.
Androſaces, *vulgo cuſcuta*, Trag.
Caſſutha, Dod. Fuch.
Cußutha, *ſive cuſcuta*, J. B.
Caſſytha, Dod. Gal.
Androſace, Dioſcoridis,
En François, *uſcute* ou *goutte du lin*.

Goutte du lin.

Eſt une plante qui pouſſe au lieu de tiges des fibres longues, déliées, ſans feuilles, de couleur rougeâtre, grimpant & s'entortillant aux plantes voiſines comme au lin, à l'ortie, au houblon, à la ronce, prenant racine & nourriture dans leurs aiſſelles, ſes fleurs naiſſent par petits globules attachez d'eſpace en eſpace aux fibres : chacune d'elles, ſelon M. Tournefort, eſt un petit godet percé d'un trou dans le fond, évaſé en haut, & découpé en quatre ou cinq pointes : quand cette fleur eſt paſſée, il paroit un fruit preſque rond, membraneux, relevé de trois ou quatre côtes arondies, il renferme quelques ſemences menues, brunes. Cette plante contient peu de phlegme, moderément de l'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt aperitive & déterſive, on s'en ſert pour purifier le ſang, pour les maladies du foye & de la rate.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0306-7 DFG

Cuscuta, ou *cassutha*, est un mot Syriaque, qui signifie herbe sans racine & sans feuilles.

Goutte du lin, parce que cette plante étant entortillée au pied du lin l'empêche de croître.

CYANUS.

Cyanus, Dod. J. B. Raii. Hist.
cyanus segetum, C. B.
Lychnis agria & flos frumenti, Brunf.
Cyanus vulgaris, Ad. Lob.
Cyanus minor vulgaris, Lob. Ger. Park.
Baptisecula, Trag.

Flos frumenti.

En François, *Bluet. Blaveole. Aubifoin. Peroole.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuses, creuses, lanugineuses, blanchâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues, étroites, découpées fort profondement comme celles de la dent de lion, velues, d'un vert blanchâtre; ses fleurs naissent aux sommets des branches, grandes, larges, belles, orbiculaires, composées chacune de plusieurs fleurons découpez, les uns plus profondement que les autres, d'une belle couleur bleuë rejouissante, quelquefois rouge ou blanche, mais rarement; ces fleurons sont soûtenus par une petite tête ou calice écailleux; quand cette fleur est passée il naît sur la même tête beaucoup de semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette; sa racine est ligneuse, menuë, entourée de quelques fibres. Cette plante croît abondamment dans les blés; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel; on se sert de sa fleur dans la Medecine.

Elle est astringente & rafraichissante, propre pour les maladies des yeux; on en tire par la distillation une eau qu'on appelle eau de Casselunette, parce qu'elle éclaicit la vuë.

Vertus. Eau de Casselunette.

Cyanus à cyaneo colore, parce que la fleur de cette plante est ordinairement bleue.

Etimologie.

CYCLAMEN.

Cyclamen orbyculato folio inferne purpurascente, C. B. Pit. Tournef.
Cyclamen autumnale vulgare folio rotundo, Park.
Cyclaminus minor & umbilicus terræ, Trag.
Cyclaminus orbicularis rotundifolius, Dod.
Cyclamen vulgare, Eyst. *officinarum orbiculato folio, panis porcinus, & arthanita*, Lob. Ico.
Cyclaminus folio rotundiore vulgatior, J. B. Raii. Hist.

Panis porcinus. Arthanita Umbilicus terræ.

En François, *Pain de pourceau.*

Est une plante qui pousse des feuilles presque rondes, larges de couleur verte-brune, marbrées de blanc en dessus, purpurines en dessous, portées sur des queues; il s'éleve d'entr'elles des pedicules longs, tendres, qui soûtiennent des petites fleurs purpurines d'une odeur agréable: quand elles sont passées il leur succede un fruit spherique & membraneux qui s'ouvre en plusieurs parties, il renferme des semences anguleuses; sa racine est grosse, large, ronde, ou orbiculaire, de couleur obscure en dehors, blanche en dedans, garnie de fibres noirâtres. Cette plante croit dans les bois dans les buissons, aux lieux ombrageux, sous les arbres; sa racine est en usage dans la Medecine; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elle est incisive, attenuante, detersive, aperitive, propre pour attendrir la pierre du rein, pour faire sortir l'arriere-faix aprés l'accouchement, pour dissoudre les glandes, pour lever les obstructions, pour resoudre les tumeurs; on l'employe interieurement & exterieurement; on en fait entrer aussi dans les errhines, pour exciter l'éternuement.

Vertus.

* Il m'est arrivé une fois qu'ayant mis secher à un plancher à l'ombre proche de

mon laborataire une racine de Cyclamen entiere, percée & attachée à une ficelle en temps fort sec dans l'automne, je voulus voir deux mois aprés si elle avoit seché, mais je fus surpris d'appercevoir que quoi qu'elle fut seche jusqu'à la moitié de son épaisseur, elle avoit pousſé de son fond douze ou treize pedicules longs d'un demi pied, fort tendres, pleins de suc, & portant à leurs sommets chacun une fleur aussi belle que si la plante eut été dans la terre.

Etimologies. *Cyclamen græc*, κυκλάμινος, à κύκλος, *circulus*, parce que la racine de cette plante est orbiculaire, ou ronde comme un cercle.

Panis porcinus, parce que cette racine est faite comme un petit pain, & que les cochons en mangent.

CYDONIA.

Cognassier *Cydonia*, en François, *Cognassier*, est un petit arbre dont le bois est tortu, dur, pâle, blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement grosse, peu raboteuse, assez unie, de couleur cendrée en dehors & rougeâtre en dedans; ses feuilles sont grandes comme celles du pommier, entieres, sans aucune découpure ni crenelure, blanchâtres, lanugineuses en dessous; *ses fleurs sont à cinq feuilles* disposées en rose & ressemblantes aux roses de *chien*; de couleur de chair; quand cette fleur est passée il naît un fruit qui *est une espece* de poire appellée poire de coing & que tout le monde connoit; elle est cottoneuse en dessus, charnue, & blanche en dedans, d'une odeur *agréable*, elle contient cinq loges, qui renferment des pepins ou semences oblongues, plus pointues par un bout que par l'autre, rougeâtres, fort visqueuses ou mucilagineuses; ses racines sont grandes, étenduës, abondantes, de couleur obscure.

Poire de coing.

Division des cognassiers. Il y a deux especes generales de cognassier, une cultivée & l'autre sauvage; la premiere est subdivisée en deux autres especes qui different par la grosseur de leurs fruits.

Premiere espece. cultivée. La premiere est appellée.

Cydonia minora, Raii. Hist. P. Tournefort.
Cotonea, & *cydonia mala*, Lob.
cotoneus Cord. Hist.
Malus cydonia, Ges. hort.
Mola cotonea minora, C. B.

Les poires qu'elles portent sont les plus communes, les plus petites, mais les meilleures & les plus odorantes; elles ne sont pas plus grosses que le poing, de couleur verte au commencement, mais elles prennent une couleur jaune dorée en meurissant, leur écorce est couverte de beaucoup de cotton, elles répandent tant d'odeur qu'elles excitent une douleur de tête à plusieurs personnes.

Seconde espece. cultivée. La seconde espece est appellée.

Cydonia majora; Raii. Hist. P. Tournefort.
Cotonea magna & *pyra cotonea*, Ges. hort.
Struthia. *Cotonea majora sive struthia*, Cam. Ep.
Mala cotonea majora, C. B.
Pyra cotonea, Cæs.
Pyrum cydonium, Ger.
Mala cotonea oblongiora & *majora*, Dod.

Les poires qu'elle porte sont non-seulement plus grosses que celles de la premiere espece, mais plus longues vers la queuë & moins arondies; leur couleur est d'un jaune plus pâle, leur écorce ne porte presque pas de cotton, leur chair est plus molle que celle des petites & elle n'a pas tant d'odeur ni de goût.

Le

Le Cognassier sauvage est appellé, Cognassier sauvage.

Cydonia sylvestria, P. Tournefort. | *Malus cotonea silvestris* C. B. & J. B.

Il differe du Cognassier cultivé en ce que sa tige est plus droite, en ce que ses rameaux sont plus petits, en ce qu'il porte moins de fleurs, en ce que ses fruits sont tardifs & beaucoup plus petits; il croît aux lieux pierreux & montagneux.

On se sert en Medecine de la poire du coin cultivé.

Elle contient beaucoup de sel acide, de phlegme & d'huile.

Vertus. Elle est fort astringente, elle fortifie l'estomac, elle réjouit le cœur; on l'employe pour les cours de ventre, pour les hemorragies, pour aider à la digestion, on en fait des confitures.

Sa semence est propre pour adoucir l'acreté des humeurs, pour le crachement de sang, pour les ulceres du poumon, pour les hemorroïdes, on s'en sert en mucilage interieurement & exterieurement.

Etimologie. *Cydonia à Cydone*, parce que l'origine du Cognassier vient d'une Ville de Candie nommée *Cydon*, d'où il fut porté dans la Grece.

Cotona vel Cotoneus à Cotone, parce que les feuilles & le fruit de cet arbre sont couverts de cotton.

CYGNUS.

Olor. Cygne. *Cygnus sive olor*, en François, *Cygne*, est un oiseau aquatique de la figure & de la grosseur d'un oye, mais ayant le cou beaucoup plus long; son bec est petit, gros en haut, plus menu en bas, obtus & un peu recourbé en son extremité, de couleur rousse; son cou a vingt-huit vertebres; il est couvert par tout de beaucoup de plumes molles & trés-blanches. Il se tient ordinairement dans les rivieres, où il nage avec beaucoup de gravité & une prestance magnifique; mais il va aussi sur la terre dans les Isles, il n'est point blanc dans sa premiere jeunesse; il se nourrit de petits poissons, d'œufs de poissons, d'herbes, de pain; ses plumes ne sont point pénetrées par l'eau, & sa chair demeure toûjours seche & chaude, quoi qu'il soit dans la riviere; il n'est gueres bon à manger, sa chair est couriasse & de difficile digestion. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Peau du Cygne. La peau du Cygne est propre pour les rhumatismes qu'il est besoin d'échauffer & de faire transpirer, pour amollir & fortifier les nerfs, pour rappeller la chaleur naturelle, pour fortifier l'estomac, pour chasser les vents, pour aider à la digestion, étant appliquée sur les parties malades.

Graisse du Cygne. Sa graisse adoucit & résout les hemorroïdes.

Les plumes de ses aîles sont employées pour écrire.

CYMBALARIA.

Cymbalaria, C. B. | Pit. Tournef.

Cymbalaria floſculis purpuraſcentibus, J. B.

Linaria hederaceo folio, ſeu Cymbalaria, | *Cymbalaria Italica hederacea*, Park.

Linaria hederæ folio, Col.

Umbilicus veneris officinarum, Lonic.

Est une espece de linaire ou une plante qui sort des fentes des murailles; ses tiges sont menues comme des fibres, longues, rondes, purpurines, pendantes, se divisant en beaucoup d'autres fibres plus menues, ausquelles sont attachées des feuilles anguleuses comme celles du Lierre, vertes-brunes en dessus, purpurines en dessous comme celles du pain de pourceau, tendres, pleines de suc, d'un goût tirant sur l'amer; ces feuilles

ſont ſoûtenuës par des queuës longues, du pied deſquelles s'élevent des pedicules qui portent chacun une fleur purpurine, reſſemblante à celle du muſle de veau, mais plus petite & terminée en bas par un éperon ou queuë ſemblable à la pointe d'un capuchon; au lieu que celle du muſle de veau n'a qu'une tetine émouſſée. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit ou une coque partagée en deux loges remplies de petites ſemences plates & bordées d'une aîle fort déliée. Cette plante croît contre les murailles humides, en Italie & aux autres pays chauds. Elle contient beaucoup de phlegme, médiocrement de l'huile, peu du ſel éſſentiel.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, aſtringente; elle arrête les pertes de ſang étant priſe en décoction.

Etimologie. *Cymbalaria*, *à κυμβὸς*, *cavitas*, parce que les feuilles de cette plante ſont un peu creuſées. C'eſt auſſi par cette raiſon qu'on l'appelle *Umbilicus Veneris*.

CYNOCEPHALUS.

Cynocephalus, (Jonſt.) eſt une eſpece de Singe des plus feroces; il eſt grand comme un mouton, ſon cou eſt garni de longs poils comme celui du Lyon; ſa tête reſſemble à celle du chien. Il naît en *Ethiopie*; il ſe nourrit de chair, de coquilles, de fruits; ſa voix eſt rude & diverſifiée.

Vertus. Sa graiſſe eſt reſolutive.

Etimologie. *Cynocephalus à κυνὸς canis*, & κεφαλὴ *caput*, comme qui diroit *tête de chien*, parce que la tête de cet animal reſſemble à celle du chien.

CYNOCRAMBE.

Cynocrambe mas & fœmina, Ger. emacul. | *dicta vulgaris mas & fœmina*, Park.
Mercurialis ſylveſtris, *cynocrambe* | *Cynocrambe mas & fœmina, ſive Mercurialis repens*, J. B.

En François, *Mercuriale ſauvage*, ou *Chou de chien*.

Choux de Chien. Eſt une eſpece de *Mercuriale qu'on ſubdiviſe* en deux autres eſpeces, en mâle & en femelle.

La premiere eſt appellée

Premiere eſpece. *Mercurialis maſcula ſylveſtris*, Cord. Hiſtor. | *Mercurialis canina*, *mas*, Colum. *Mercurialis montana teſticulata*, C. B.

Elle pouſſe des tiges longues d'environ un pied, rondes, creuſes, noüées, rampantes à terre, ſans rameaux, purpurines du côté de la terre; ſes feuilles ſont oppoſées ou rangées deux à deux, une vis-à-vis de l'autre ſemblables à celles de la mercuriale vulgaire, mais un peu plus longues, lanugineuſes, tendres, pointues, dentelées en leurs bords, attachées par des queuës courtes, d'un goût fade & mauvais. Il ſort des aiſſelles de ſes feuilles, des pedicules, qui portent des petites fleurs à petites étamines ſoûtenuës par un calice à trois feuilles, de couleur herbeuſe; ces fleurs ne laiſſent rien aprés elles. Les fruits naiſſent ſur des pieds qui ne fleuriſſent pas; chacun d'eux eſt compoſé de deux capſules ou teſticules gros comme des lentilles, qui renferment chacun une ſemence ovale. Sa racine eſt fibreuſe.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Seconde eſpece. *Mercurialis ſylveſtris fœmina*, Cord.hiſt. | *Mercurialis montana ſpicata*, C. B.
Mercurialis canina fœmina. Columb. | *Cynocrambe fœmina*, Cam.

Elle differe de la précedente en ce qu'elle eſt quelque fois plus chargée de feuilles, en ce que les pedicules qui portent ſes fleurs ſont plus longs, & en ce que ſes fleurs ſont diſpoſées en épis, ne laiſſant aprés elles aucun fruit ni ſemence.

Il me ſemble qu'on auroit donné à plus juſte titre le ſurnom de femelle à l'eſpece qui porte du fruit, qu'à celle qui n'en porte point; mais il faut ſuivre en cette circonſtance aſſez indifferente, ce qu'ont établi les premiers Botaniſtes.

L'une & l'autre eſpece croiſſent dans les bois, & aux autres lieux ombrageux, montagneux; elles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel.

Leurs vertus ſont ſemblables à celles de la Mercuriale commune; elles ſont laxatives, émolientes, reſolutives; elles excitenr les mois aux femmes. Vertus.

Cynocrambe ex κυνὸς, *canis*, *&* κραμβη *braſſica*, comme qui diroit, *Chou de chien.* Etimologie.

CYNOGLOSSUM.

Cynogloſſum Dod. Ad. Tab. Ger. *officinarum*. Lon.
Cynogloſſum vulgare. J. B. Raii. hiſt.
Cynogloßum majus vulgare C. B. P. Tournef.
Cynogloſſus vulgaris, Geſ. hor.
Cynogloſſa major, Brunf.

En François, *Langue de chien.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rameuſe, lanugineuſe: ſes feuilles ſont longues, étroites, pointues, lanugineuſes, molles, blanchâtres, d'une odeur forte: ſes fleurs naiſſent le long des branches, à peu prés ſemblables à celle de la Bugloſe, de couleur rouge tirant ſur le purpurin, ſoutenuës par un calice velu, blanchâtre, découpé en cinq parties. Quand cette fleur eſt tombée, il lui ſuccede un fruit à quatre capſules heriſſées de poils piquans qui s'attachent aux habits: chaque capſule contient une ſemence; ſa racine eſt longue, groſſe, droite, noirâtre ou brune en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte, d'un goût fade. Cette plante croît aux lieux arides, deſerts, dans les cimetieres: elle contient beaucoup d'huile peu de ſel.

Elle eſt incraſſante, rafraîchiſſante, adouciſſante, propre pour arrêter les hemorragies, les cours de ventre, les catarres, la gonorée. Vertus.

Cynogloſſum, *à* κυνὸς, *canis & γλῶσσα*, *lingua*, comme qui diroit, *Langue de chien* parce que les feuilles de cette plante ont la figure de la langue de chien.

CYNORRHODOS.

Chynorrhodos, *ſeu Roſa canina*, Thal.
Cynoſbatos Dioſcoridis, Lon. Adv.
Roſa ſylveſtris alba cum rubore folio glabio, J. B.
Roſa ſylveſtris vulgaris flore odorato incarnato, C. B.
Roſa canina, Cam.
Centis canis & cynoſbatos, Brunf.

En François,

Roſier ſauvage, Roſe de chien. Eglantier. Chinorrodon, Gratecu.

Eſt une eſpece de Roſier, ou un arbriſſeau grand, haut, épineux, qui croît ſans culture dans les hayes, dans les buiſſons. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Roſier domeſtique, ſans poil. Sa fleur eſt une roſe ſimple à cinq feuilles, de couleur blanche, tirant ſur l'incarnat, odorantes, de peu de durée; car le moindre vent les fait tomber: il leur ſuccede un fruit ovale ou oblong, gros comme un gland, verd au commencement, mais prenant une couleur rouge de corail, à meſure qu'il meurit: ſon écorce eſt charnue, moelleuſe, d'un goût doux, acide, agréable; elle ren- *V.* Pl. IX. fig. 1.

ferme en sa cavité beaucoup de semences oblongues, anguleuses, blanches, dures, entourées d'un poil dur qui s'en separe aisement : si ce poil s'attache aux doigts ou à quelqu'autre partie, il penetre la peau & y cause des demangeaisons importunes, on appelle vulgairement ce fruit gratecu, & chinorrodon.

Gratecu. Chinorrodon. Il naît au tronc & aux branches du Rosier sauvage une espece d'éponge grosse comme une petite pomme ou comme une grosse noix, legere, de couleur rousse ; elle est appellée.

Spongiola sylvestris rosæ, Dod. | *Bedegluar officinis perperam* C. B.
Spongia bedeguaris, Adv. | En François, *Eponge d'Eglantier.*

Elle renferme souvent des pierres & des petits vers ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Roses de chien. Les roses de chien contiennent un peu d'huile à demi exaltée, du sel essentiel, & beaucoup de phlegme.

Vertus. Elles sont astringentes ; on en tire par la distillation, une eau propre pour les maladies des yeux.

Son fruit contient du sel acide enveloppé dans beaucoup d'huile. On monde ce fruit de sa semence & de son poil, puis on s'en sert dans la Medecine en ptizane ou en conserve.

Vertus. Il est aperitif par les urines, astringent par le ventre ; on le donne dans la colique nephretique pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour arrêter les cours de ventre.

Vertus. Sa semence est astringente ; on l'employe pour arrêter les gonorrées.

Dose. L'éponge du Rosier sauvage est propre pour la pierre, pour le scorbut, pour exciter l'urine, pour le goëtre, pour les vers, étant prise en poudre. La dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Etimologies. *Cynorrhodos*, ἀπὸ κυνὸς, *canis* & ῥόδον, *rosa*, comme qui diroit *Rose de chien.*
Cynosbastos, κυνὸς, *canis*, & βάτος, *rubus*, comme qui diroit, *Ronce de chien.*

CYPEROIDES.

Cyperoides latifolium, spica rufa sive caule triangulo, Pit. Tournefort. | *fa, sive caule triangulo*, C. B.
Gramen Cyperoides latifolium spica rufa | *Carex* Tragi, Lugd.

Est une plante que les Botanistes anciens ont tous placez entre les especes du Gramen : mais M. Tournefort en a fait un genre separé : ses feuilles sont longues d'un pied ou d'un pied & demi, assez larges, creusées : sa tige croît assez souvent à la hauteur de trois pieds, sans nœuds, portant à sa cime des épis à écailles, entre lesquelles sont attachées des fleurs à étamines rousses : ces fleurs ne laissent rien après elles ; mais les épis qui sont au dessous portent des graines & ne fleurissent point : ces graines naissent sous les écailles qui composent les épis ; elles sont triangulaires & renfermées chacune dans une capsule membraneuse. Ses racines sont assez grosses, noüeuses & semblables à celles du Cyperus long. Elles sont garnies de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux aquatiques.

Les qualitez de sa racine approchent de celles du Cyperus long, mais on ne la met guere en usage.

Vertus. Ses fleurs sont déterssives, aperitives.

Etimologie. *Cyperoides*, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec le Cyperus.

CYPERUS.

Cyperus en François, *Souchet*, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces; j'en décrirai deux qui ſont les plus en uſage dans la Medecine. Souchet.

La premiere eſt appellée.

Cyperus, Trag Lob.
Cyperus rotundus vulgaris, C: B. Pit Tournefort.
Cyperus alter radice olivari, Cæſ.
Juncus anguloſus & triangularis, Plinio.

Voy Pl. V. fig. 9.

En François, Souchet rond.

Ses feuilles ſont longues & étroites; ſes tiges ſont triangulaires, dures; elles portent en leurs ſommitez des têtes ou des bouquets écailleux qui ſoutiennent des fleurs à étamines. Quand ces fleurs ſont paſſées on trouve ſous chacune des écailles des têtes une graine triangulaire, dure, noire: ſa racine eſt groſſe comme une olive, oblongue, de couleur griſe, d'une odeur foible, mais aſſez douce, d'un goût aſtringent. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Cyperus longus, Ger. Raii, hiſt.
Cyperus longus odoratus, Park.
Cyperus panicula ſparſa ſpecioſa J. B.
Cyperida, Plinio.
Cyperus odoratus radice longa, ſive Cyperus officinarum, C. B. Pit Tournef.
Cyperus Romanus, ſive longus Cord. in Dioſc.

En François, *Souchet long*.

Elle pouſſe beaucoup des feuilles qui tiennent de celles du Roſeau, reſſemblantes en quelque maniere à celles du Poireau, mais plus longues, plus grêles, plus dures, ayant le dos relevé & aigu: ſa tige croît à la hauteur de deux pieds, droite, ſans nœuds, triangulaire, remplie de moëlle blanche, portant en ſes ſommitez des bouquets larges, rouſſâtres, qui ſoûtiennent des fleurs à étamines, & des ſemences relevées de trois coins, comme en l'eſpece precedente. Sa racine eſt longue, groſſe comme une plume de Cigne, nouée, rampante, pliante, mal-aiſée à rompre, entourée de fibres de couleur obſcure en déhors, griſâtre en dedans, d'une odeur douce & agreable. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece de Souchet croiſſent dans les marais, le long des ruiſſeaux & des foſſez. Leurs racines ſont employées dans les remedes; on nous les apporte ſeches d'Etampes & de pluſieurs autres lieux des environs de Paris.

On doit les choiſir groſſes, nouvelles, bien nourries, ayant quelque odeur; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elles fortifient l'eſtomac, elles excitent l'urine & les mois aux femmes; elles reſiſtent au venin, elles chaſſent les vents. Vertus.

La racine du Cyperus long eſt particulierement employée dans les pomades, dans les parfums.

Cyperus, græc, κύπειρος, *à* κύπαρος, *pixidula, aut vaſculum puſillum*; parce que les racines de quelque eſpece de Souchet reſſemblent à une petite boëte, ou à une petite urne, ou à un godet. Etimologie.

CYPRINUS.

Cyprinus, *Carpus. Carpa. Carpio. Carpo*, En François, *Carpe*.

Eſt un poiſſon d'eau douce fort commun & bien connu dans les cuiſines. Il y en a

de plusieurs especes, ou plûtôt de plusieurs grandeurs, Il est couvert d'écailles assez larges, bleuâtres, ou verdâtres; on le trouve dans les rivieres, dans les étangs, dans les marais: il multiplie beaucoup. * Sa machoire superieure est garnie de six dents molaires, rangées trois à trois, & en l'inferieure il y a un os cartilagineux qui a la forme d'une olive aplatie: Cet os sert apparemment au poisson, pour appuyer & aider à broyer ses alimens: ce qu'on appelle sa langue, est proprement son palais. Sa nourriture ordinaire est de la boue, du limon; il est fort bon à manger & de facile digestion; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Os pierreux de la tête d'une Carpe.

On trouve dans la tête de la Carpe un os pierreux assez large, plat, triangulaire, blanc, il est placé au haut de son palais, c'est proprement l'os hioyde.

Vertus.

Il est propre pour exciter l'urine, pour attenuer les pierres du rein & de la vessie, pour l'épilepsie, pour adoucir l'acreté des humeurs, pour arrêter les cours de ventre,

Dose.

La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme, étant reduit en poudre subtile.

Fiel.

Le fiel de la Carpe est propre pour éclaircir la vûë.

Etimologie.

Cyprinus à Cypride, id est venere, parce qu'on dit que ce poisson engendre six fois, en l'année.

CYTISO-GENISTA.

Citiso-Genista Lusitanica foliis myrti siliquis tomentosis, Pit. Tournefort.

Est un arbrisseau qui convient avec le Genest en ce qu'une partie de ses feuilles naissent seules & alternes; il approche du Citise en ce que ses autres feuilles sont disposées trois à trois sur une queuë; toutes ces feuilles sont semblables à celles du Myrte; ses fleurs sont légumineuses, il leur succede des gousses plates & coutonneuses.

Vertus.

Cet arbrisseau croît en Espagne, en Portugal. Je ne connois point ses vertus pour la Medecine: mais il y a apparence qu'il produit des effets pareils à ceux du Genest ou à ceux du Citise.

Etimologie.

Cytiso-Genista, parce que cette plante participe du Genest & du Citise.

CYTISUS.

V. Pl. IX. fig. 2.

Cytisus scoparius vulgaris, Pit. Tournefort.
Genista angulosa trifolia, J. B.
Genista vulgaris trifolia, Raii. Hist.
Genista minor, seu non aculeata, Lon.
Genista, Brunf. Dod. Ger.
Genista angulosa & scoparia, C. B.
Genista vulgaris & scoparia, Park.

En François, *citise*.

Est un arbrisseau qui croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ses tiges son t menues, ligneuses, jettant beaucoup de rameaux anguleux, flexibles, verts, chargez de feuilles disposées trois à trois sur une queuë, pointuës, velues; ses fleurs sont belles, légumineuses, de couleur jaune, rarement blanches; elles sont suivies par des gousses fort aplaties, larges, noires, velues, composées chacune de deux cosses, entre lesquelles il y a quelques semences plates & oblongues; sa racine est divisée en plusieurs branches nerveuses, fléxibles, jaunes: toute la plante a une odeur forte & un goût amer; elle croît dans les champs incultes, aux lieux montagneux, sablonneux, elle est fort commune; on se sert en Medecine de sa fleur & de sa semence; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus.

Elles sont fort aperitives, propres pour la colique nephretique, pour la pierre, pour les obstructions de la rate, pour l'hydropisie, pour la goutte sciatique, pour les scrofules. On amasse au Printems des fleurs du Citise en boutons, auparavant qu'elles soient épanoüies, & on les confit avec du vinaigre & du sel, ou avec de l'es-

prit de vin : ces boutons sont bons pour arrêter le vomissement étant mangez.

On dit que le nom de cette plante est tiré de celui d'une Isle appellée *Cithisus*, où le Citise croissoit autrefois abondamment. Etimologies.

Scoparius à scopa, balais, parce qu'on employe les branches du Citise pour faire des balais.

D

DACTILI.

Dactili, *Phœnicobalani*, | *Palmulæ*, *Caryotæ*. | *Caryotides*. *Fructus palmæ*.

En François, *Dactes*.

Sont des fruits oblongs, ronds, un peu plus gros que le pouce, charnus, de couleur jaune, d'un goût doux & agreable ; ils renferment un noyau long, rond, fort dur, osseux, fendu en un côté dans sa longueur, de couleur grise cendrée, enveloppé d'une pedicule trés-mince, blanche ; ce noyau contient une amande longue, grêle, rougeâtre, d'un goût un peu amer. On nous apporte ce fruit sec de Tunis, il naît d'un grand arbre appellé. Noyau de Dacte & son amande.

Palma, Matth. Dod. Ger.
Palma major, C. B.
Palma vulgaris, Park.
| *Palma sive Dachel*, Alpino.
Palma dactylifera, Linscot.
Græcè, φοινιξ En François, *Palmier*.

Son tronc est gros, rond, droit, haut, couvert d'une écorce épaisse & relevée tout du long de plusieurs petites bosses écailleuses, qui le rendent commode pour y monter ; on croit que les inégalitez sont des vestiges de rameaux ou de feuilles qui n'ont pas pû sortir ; ses feuilles croissent seulement en son sommet longues, pointuës comme celles de l'Iris, roides, rangées l'une vis-à-vis de l'autre le long d'une côte ou rameau long d'environ quatre pieds & gros comme le petit doigt, triangulaire, canelé, fongueux, plié en arc ; ses fleurs naissent encloses dans une grosse enveloppe qu'on appelle Elate ; cette enveloppe s'ouvre quand elle a atteint une certaine grosseur ; & elle laisse paroitre des fleurs blanches disposées en grape : à ces fleurs succedent les Dactes, qui étant meures servent de nourriture à un grand nombre de personnes dans les Indes, en Syrie, en Afrique, en Egypte : celles qu'on nous envoye ne sont employées que pour la Medecine. On doit les choisir nouvelles, grosses, charnuës, pleines, fermes au toucher, le noyau se séparant aisément, jaunes, douces comme sucrées ; les meilleures sont celles qui viennent du Royaume de Tunis ; on nous en apporte de Salé, mais elles sont maigres & seches; il nous en vient encore de Provence, & celles là sont fort belles & de bon goût, mais elles ne peuvent pas être gardées : car les vers s'y engendrent aisément, & elles se sechent en sorte qu'il n'y reste plus d'humeur. Elate. Choix.

Les Dactes sont un peu déterfives & astringentes, elles adoucissent les acretez de la gorge ; elles fortifient l'enfant dans le ventre de sa mere, elles moderent les cours de ventre : on s'en sert interieurement & quelquefois en cataplasme. Vertus.

La Dacte a été nommée *Dactilus*, à cause que sa figure approche de celle du doigt qu'on appelle en Grec δάκτυλος.

Etimologies. *Elate*, *græcè* ἐλάτη *ab* ἐλάω, *agito*, *expello*, parce que cette envelope en s'ouvrant pousse dehors les fleurs du palmier.

Palma à παλάμη, *manus*, parce que les feuilles du palmier sont disposées en main ouverte.

Phœnicobalanus, est un mot composé du Grec φοῖνιξ, *Palma*, *palmier*, & du Latin *balanus*, *gland*, comme qui diroit, *gland de Palmier*.

DAMASONIUM.

Damasonium stellatum, Lugd. Pit. Tournefort.
Alisma pusillum angustifolium muricatum. Lob.
Plantago aquatica stellata, C. B.
Plantago aquatica minor altera Lob. Ico.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles semblables à celles du Plantain aquatique, mais beaucoup plus petites, attachées à des longues queuës; il s'éleve d'entr'elles des petites tiges à la hauteur de la main, rondes, vuides, portant des fleurs ordinairement à trois feuilles disposées en rose; lorsque cette fleur est passée il paroit un fruit en étoile composé de plusieurs pieces creuses qui renferment chacune une ou deux semences oblongues; ses racines sont menues, fibreuses, comme celles du Plantain aquatique. Cette plante croît aux lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel essentiel.

Vertus. Elle est détersive, astringente, rafraîchissante, propre pour faire perdre le lait aux femmes étant appliqué sur le sein.

DANTA.

Danta, Jonst. *Tapirousu & Dovenare Lærij. Capa quibusdam.*
En François, *Dante.*

Est un animal à quatre pieds qui naît dans l'Amerique, il est semblable à un mulet mais ses lévres sont faites comme celles d'un veau; ses dents sont fortes & trés aigues son cou est long; il porte sur sa tête une corne tournée en rond comme un anneau; ses jambes sont courtes, ses pieds sont garnis d'ongles fendus & noirs: son poil est roux, sa queuë est beaucoup plus courte que celle du mulet, & en quelques-uns on n'en trouve point, sa peau est si dure qu'elle est presque impenetrable: il se retire dans les eaux quand on le poursuit à la chasse, il déchire souvent les chiens avec ses dents: sa chair est fort bonne à manger; sa peau est d'un grand prix chez les Indiens: car étant sechée au Soleil ils en font des habillemens qui ne peuvent être percez par les fléches.

Vertus. Les ongles de ses pieds rapez & pulverisez sont estimez sudorifiques, propres pour l'épilepsie, pour resister au venin; cet effet provient du sel volatil qu'ils contiennent; la dose en est depuis un Scrupule jusqu'à une dragme.

DATURA.

Datura, Garz. Acost.
Stramonium fructu spinoso oblongo, Pit. Tournef.
Solanum fœtidum pomo spinoso oblongo, C.B.
Solanum somniferum, Bellon.
Stramonium majus album, Park.
Stramonia altera major, sive tatura quibusdam, J. B.
Stramonium spinosum, Ger.
Solanum manicum, Col.
Tatula quæ nux methel Arabum.
Dutroa Hispanis, *burlatoria* Arabibus, *marona* Persis & Turcis, *datula* Palud. in Linsc.
Hippomanes, cratevæ quibusdam.

Nux methel Arabum. Burlatoria, Marona Datula, Tatura.

Est

Eſt une eſpece de *Stramonium* ou une plante étrangere qui croît à la hauteur d'un homme, ſa tige eſt groſſe, rameuſe ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Stramonium ordinaire, mais plus dentelées, d'une odeur très puante ; ſa fleur eſt une grande campane qui reſſemble en quelque maniere à un verre à boire, d'une belle couleur blanche ou quelquefois jaune, d'une odeur aſſez agréable : quand cette fleur eſt paſſée il paroît un fruit gros comme une petite pomme, ou comme une noix encore garnie de ſa premiere écorce, preſque rond, de couleur verte, tout environné d'épines molles, & qui ne piquent point : ce fruit ſe diviſe en quatre loges remplies de ſemences groſſes comme des lentilles ayant la figure d'un petit rein, noires en dehors blanches & moëlleuſes en dedans, d'un méchant goût ; ſa racine eſt fibreuſe, blanche, d'une odeur de réfort : toute la plante a un goût amer ; elle croît dans l'Amerique, en Malavar, aux lieux ombrageux & le long des eaux. Les habitans de Malaque l'appellent *Unmata caya*, & ceux de Canarie *Datiro*. *Unmata Caya Datiro.*

Acoſta décrit trois eſpeces de Datura ; la premiere eſt celle dont j'ai parlé, les deux autres ſont ſemblables à la précedente, mais les fleurs de la ſeconde ſont jaunes, & celles de la troiſieme approchent de celle de la Juſquiame.

La premiere eſpece eſt en uſage chez les Indiens. Si l'on avale demi dragme de ſa ſemence en poudre, on devient ébeté pour quelque tems, riant ou pleurant, ou dormant : Si l'on en prend une plus grande doſe, on eſt empoiſonné. Le remede qu'on y apporte eſt d'exciter le vomiſſement & la ſueur. La même ſemence infuſée dans du vinaigre eſt fort propre pour les dartres & pour les autres demangaiſons du cuir. La racine de la plante étant tenuë au nez excite l'éternuement : ſi l'on en fait prendre une dragme en poudre, elle jette la perſonne dans un profond ſommeil. Effets de la ſemence de Datura.

Les autres eſpeces de Datura ne ſont employées que rarement. Quelques Medecins Brachmanes font entrer la ſemence de la ſeconde eſpece dans une compoſition de pillules, qu'ils eſtiment être d'une grande éfficace pour arrêter le flux de ventre & la dyſenterie, quand même ces maladies ſeroient accompagnées d'une fiévre ardente.

DAUCUS CRETICUS.

Daucus cretenſis, Caſt. Geſn. Ad.
Daucus creticus verus, Dioſc. Lob. Ico.
Daucus foliis fœniculi tenuiſſimis, C. B.
Daucus alpius multifido longoque folio, ſive montanus umbella candida, Ejuſdem.
Daucus creticus ſemine hirſuto, J. B.
Daucum montanum,

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, ronde, canelée, veluë ; ſes feuilles ſont découpées comme celles du Fenouil, mais en parties encore plus déliées, lanugineuſes ; les ſommets de ſes branches ſoûtiennent des ombelles ou paraſols velus, blanchâtres, garnis de fleurs blanches, leſquelles étant tombées il leur ſuccede beaucoup de ſemences plus petites que celles du Cumin, oblongues, canelées, un peu veluës, blanchâtres, d'une odeur agréable & d'un goût piquant ; ſa racine eſt longue, groſſe comme le doigt, garnie de fibres, d'un goût de Panais, odorante. Cette plante croît aux lieux pierreux & montagneux ; ſa ſemence nous eſt envoyée ſeche de Candie & des autres pays chauds : Il faut la choiſir recente, bien nourrie, nette, odorante, piquante au goût. Celle qui vient immediatement de Candie eſt la meilleure, elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. *Voy.* P. V. fig. 10. Choix.

Elle eſt appetitive, elle excite les mois aux femmes, elle chaſſe les vents, elle reſiſte au venin, elle attenuë la pierre du rein ; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules. Vertus.

DAUCUS VULGARIS.

Daucus vulgaris, Cl. hist. P. Tourn.
Daucus officinarum usitatius, Ad.
Pastinaca tenuifolia sylvestris, Dioscor. *vel Daucus officinarum*, C. B.
Stophylinus sylvestris, Trag. Dod.
Daucus agrestis, Gal. de Alim.
Pastinaca sylvestris, Matth.
En François, *Carrote sauvage.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, canelées, velues, divisées en aîles: ses feuilles sont découpées menu, velues, de couleur verte obscure; ses fleurs sont disposées en ombelles ou parasols au haut des tiges, blanches & purpurines ou rouges; chacune de ses fleurs est composée de cinq feuilles inégales, disposées en Fleur-de-Lis; Quand elles sont passées, il paroît des graines oblongues jointes deux à deux, garnies de poils, grises, & le parasol prend la figure d'un nid d'oiseau: ce qui a donné lieu à quelques Auteurs d'appeller la plante *nidus avis*. Sa racine est plus petite que celle de la Carotte cultivée & plus âcre. Cette plante croît dans les champs, aux lieux sabloneux & secs. Sa semence est employée dans la Medecine; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil & essentiel.

Nidus avis.

Vertus.

Elle a une vertu approchante de celle du *Daucus creticus*, mais plus foible.

Etimologie.

Daucus à δαῦκος Pastinaca.

DAULONTAS.

Daulontas frutex: (G. Pison.) est un arbrisseau de l'Amerique, haut comme un homme, fort rameux, & dont les branches se repandent & s'étendent tellement dans les Jardins, qu'on est contraint de les consumer par le fer & par le feu; ses feuilles ressemblent à celles du Balsamina, découpées en leurs bords; ses fleurs naissent en grapes comme celles du Sureau: Il leur succede des bayes qui ont un goût amer.

Vertus.

Cette plante a l'odeur & les qualitez de la Camomille, on employe sa fleur dans les fomentations, & dans les cataplasmes pour ramolir, pour discuter, pour résoudre. On se sert aussi des bayes interieurement pour l'asthme, pour exciter les mois aux femmes, pour la colique.

DELPHINIUM.

Delphinium, Dod. Gal.
Delphinium majus, sive vulgare, Park.
Delphinium vulgatius, Clus.
Flos regius, Dod.
Consolida regalis, Matth. Lob. Ico.
Consolida regalis hortensis, flore majore & simplici, C. B.
Delphinium hortense flore majore & simplici, Pit. Tournef.
En François, *Pied d'Alouette.*

Est une plante haute, rameuse, qui pousse des feuilles découpées en parties longues, & presque aussi déliées que celles du Fenouil, ses sommitez sont garnies de belles fleurs rangées par ordre en maniere d'épi, de couleur bleuë: chacune de ces fleurs est composée de plusieurs feuilles inégales, cinq desquelles sont plus grandes que les autres & disposées en rond, la superieure s'alonge sur le derriere en une maniere de petite corne pointuë representant un éperon, & elle reçoit dans cet éperon l'éperon d'une autre feuille. Quand la fleur est tombée, il paroît un fruit composé de trois graines noirâtres, qui renferment des semences anguleuses, noires, d'un goût amer & desagreable; on cultive cette plante dans les Jardins à cause de la beauté de sa fleur. Elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0318-4

Elle eſt un peu aſtringente, conſolidante, vulneraire; elle excite l'accouchement; on peut s'en ſervir exterieurement, & interieurement; mais on n'employe guére en Medecine cette eſpece de pied d'Alouëte; les Fleuriſtes la reſervent pour un ornement de leurs jardins. On ſe ſert pour les remedes d'une eſpece de pied d'Alouëte ſauvage qui croît dans les champs entre les bleds, & qu'on apelle par cette raiſon *Delphinium ſegetum*. Elle differe de l'autre en grandeur & en beauté, mais elle a du moins autant de vertus. Vertus. Delphinium Segetum.

Delphinium δελφὶς, *delphinus*, parce que le bouton de la fleur du pied d'Alouete étant prête à s'épanouir, a quelque reſſemblance avec un Dauphin, tel que les Peintres le repreſentent. Etimologie.

DELPHINUS.

Delphinus. *Delphin.* *Porcus marinus.* En François, *Dauphin.*

Eſt un gros poiſſon de mer fort agile, en grand mouvement, ſautant preſque toûjours, & nageant avec beaucoup de vîteſſe: on l'appelle vulgairement Simon, *quaſi ſimum roſtrum habens*, parce qu'il eſt camus, ſa langue eſt courte, large, charnue, mobile: ſes dents ſont petites, aiguës, rangées en peigne, ſes yeux ſont grands, mais tellement couverts d'une peau, qu'il n'y paroît que la prunelle; ſa vûë eſt pourtant fort ſubtile: ſa voix eſt ſemblable à celle d'une perſonne qui ſe plaint; ſon dos eſt cambré & recourbé en dehors, il nage par le moyen de deux aîles ou nageoires fortes & robuſtes qui ſont attachées à la place des épaules; il prend ſon acroiſſement en dix ans, & il vit juſqu'à trente ans. Il fait la guerre au Muge & le mange; il habite dans la Mer Mediterranée; il aime les hommes. Pline rapporte pluſieurs hiſtoires vrayes ou fauſſes à ce ſujet; il ſaute autour des navires ou des bateaux, ordinairement accompagné d'un autre Dauphin; ces deux poiſſons font leurs ſauts ſi uniformes, qu'on diroit qu'ils ſeroient joints enſemble. On voit beaucoup de Dauphins à la peſche du Thon, qui ſe fait en Provence, en Eſpagne; ils ſont bons à manger. Ils contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil. Simon.

L'eſtomac du Dauphin deſſeché & pulveriſé, eſt propre pour les maladies de la ratte. Son foye étant deſſeché & reduit en poudre, eſt bon pour les fiévres intermittentes, pris interieurement. Eſtomac. Vertus. Foye. Vertus.

Les Marſouins ſont faits à peu prés comme les Dauphins, mais il ne ſont pas ſi gais. Marſouins.

Les graiſſes du Dauphin & du Marſouin ſont réſolutives, ramoliſſantes. Graiſſes du Dauphin. & du Marſouin.

Delphinus vel Delphin, δελφὶν δελφὶς, *porcellus*, parce qu'on a trouvé quelque reſſemblance du Dauphin avec un petit cochon, d'où vient qu'on l'appellé *Porcus marinus*. Etimologie.

Marſouin, *quaſi maris ſus*, parce que le Marſouin eſt auſſi un cochon de mer.

DENS CANIS.

Dens canis, En François, *Dent de chien*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces. La premiere eſt appellée.

Dens canis, Geſn. hor.
Dens caninus, Dod. Ger.
Dens canis latiore rotundioreque folio, C. B. Pit. Tournef.
Mithridatium cratevæ, Plinii, Ang. Cæſalp.
Dentali, *prim.* Cluſ. Pin.
Satyrium quorumdam *Erythronium bifolium*, *flore unico radiato albo & purpureo*, J. B.
Hermodactylius Meſuæi. folio maculoſo, Geſn. hor.

Premiere espece. Elle pouſſe ordinairement deux feuilles, & quelquefois trois, repanduës à terre, ayant la figure approchante de celle du Lis des vallées, mais plus groſſes & plus charnuës, arondies, marbrées de grandes tâches blanches tirant ſur le purpurin. Il s'éleve d'entre elles un pédicule haut comme la main, liſſe, rouge, portant une belle fleur à ſix feuilles, oblongues, pointuës, panchées & récoquillées vers le haut; quelquefois blanches, quelquefois purpurines; marquées en dedans de tâches laiteuſes, ayant en leur milieu ſix étamines purpurines. Quand cette fleur eſt tombée, il naît en ſa place un fruit rond & relevé de trois coins, de couleur verte, marbrée de rouge. Ce fruit renferme en trois loges des ſemences oblongues, jaunâtres; ſa racine eſt oblongue, blanche, charnuë, plus menuë en haut qu'en bas, & ayant en quelque maniere la figure de la dent du Chien; elle pouſſe pluſieurs fibres.

La ſeconde eſt appellée,

Dens canis auguſtiore-longiore folio, C. Bauh.
Dens caninus flore albo, anguſtioribus foliis, Ger. Pit. Tournefort.
Erythronium flore albo, anguſtioribus foliis, Lob. Ico.
Satyrii Erythronii aliud genus, J. B.
Dentali ſecund. Cluſ. Pan.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente en ce que ſes feuilles ſont plus longues & plus étroites, en ce que ſa fleur eſt ordinairement plus grande, de couleur blanche, ou purpurine & blanche, & en ce que ſa racine eſt plus groſſe.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux montagneux; on les cultive dans les jardins. Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du ſel eſſentiel.

Vertus. Leurs racines ſont réſolutives, digeſtives, amoliſſantes.

Etimologies. *Dens canis*, à cauſe que la racine de cette plante a la figure de la dent de Chien.

DENS LEONIS.

Dens leonis, Brunf. Matth. Dod.
Dens leonis latiore folio, C. B. Pit. Tournefort.
Condrilla Galeni, Ang.
Aphaca, Cæſalp.
Hieracium minus, Geſn. hor.
Condrilla altera & roſtrum porcinum Dol. Gal.
Dens leonis vulgaris, Park.
Hedyponis, ſive Dens leonis, Fuchſii. J. Bauhin.
Taraxacum minus, Lon.
Corona & caput monachi, Tab. Ger.

Roſtrum porcinum Caput Monachi. Piſſenlit.

En François, *Dent de Lion*, ou *Piſſenlit.*

Eſt une plante fort commune, baſſe, qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues, médiocrement larges, ſe couchant à terre, decoupées d'un côté & d'autre profondement, comme celles de la Chicorée ſauvage, mais ſans poil, pointuës au bout en forme de fléche. Il s'éleve d'entr'elles des pédicules à la hauteur de la main, ronds nuds, creux, tendres, ſans branches, rougeâtres, empreints d'un ſuc laiteux, ſoûtenant chacun en ſon ſommet une belle fleur ronde, ou un bouquet à demi fleurons jaunes, d'une odeur aſſez agréable. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede des graines diſpoſées en rond, garnies chacune d'une aigrette: ſa racine eſt diviſée en pluſieurs branches groſſes comme le petit doigt, tendres, laiteuſes. Cette plante croît aux lieux herbeux, incultes, toute la plante a une legere amertume; on en fait des ſalades au printems, quand la feuille commence à croître & pendant qu'elle eſt encore tendre. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile; en Medecine on la met entre les Chicoracées.

Elle eſt deterſive, aperitive, propre pour purifier le ſang. Vertus.

Dens leonis, à cauſe que les feuilles de cette plante repreſentent dans leurs découpures, la machoire d'un Lion garnie de ſes dents. Etimologie.

Caput monachi, parce qu'aprés la chûte des fleurs de cette plante, il paroît une maniere de tête nuë.

DENTALIUM.

Dentalium, *ſeu Dentale*, *Syringites*, eſt un petit coquillage fort rare, il eſt long d'environ trois pouces, ayant la figure de la dent d'un chien, gros en ſa partie d'enhaut, comme un tuyau de plume à écrire, diminuant peu à peu juſques à l'autre bout, leger, poli, luiſant, verdâtre, marqué de lignes droites d'un bout à l'autre. Il y naît une eſpece de ver, qui le quitte pour aller chercher ſa nourriture. On trouve ce coquillage ſur les rochers proches de la mer, & ſur les vieux coquillages. Il contient un peu de ſel volatil. Syringites.

Il eſt alkali & propre pour adoucir les acides, pour arrêter les cours de ventre & le crachement de ſang, *étant pris interieurement*; on s'en ſert auſſi exterieurement pour deſſecher. Vertus.

Dentalium, *dentale*, *à dente*, dent, parce que ce petit coquillage a la figure d'une dent. Etimologie.

Syringites à σύριγξ *fiſtula*; parce que ce coquillage a la figure d'un petit chalumeau.

DENTARIA.

Dentaria en François *Dentaire*, eſt une plante dont il y a quatre eſpeces.

La premiere eſt appellée.

Dentaria heptaphillos, C. B. P. Tourn.
Dentaria major, Cæſ.
Dentaria coralloides altera, *ſive ſeptifolia*, J. B.
Viola dentaria altera, Dod.
Alabaſtrites altera, Lob.
Dentellaria altera; Lugd.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la Quintefeuille, mais rangées ordinairement ſept ſur une côte comme celles du Freſne, oblongues, pointuës, dentelées tout au tour, vertes, rudes au toucher, ſes fleurs naiſſent attachées par des pedicules à des ſommitez reſſemblantes à celles du Leucoium ou Geroflier, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur blanche: quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un ſilique, qui eſt diviſé interieurement en deux loges où l'on trouve des ſemences preſque rondes; ſa racine eſt un peu écailleuſe, charnuë, blanche, comme de l'albâtre. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Dentaria pentaphyllos, C. B. Pit. Tournefort.
Dentaria minor, Math.
Dentaria corallina, *altera*, Tab.
Dentaria coralloides prima quinquefolia, J. B.
Viola dentaria prima, Dod.
Dentellaria rubra, Dalech Lugd.

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied, ronde, portant des feuilles diſpoſées cinq à cinq ſur une queuë comme en la Quintefeuille, oblongues, dentelées en leurs bords, plus petites que celles de la précedente eſpece, quelquefois rudes & d'un beau vert, d'autrefois molles & moins vertes, ſes fleurs ſont purpurines; ſes ſiliques, ſa ſemence & ſa racine ſont ſemblables à celles de l'autre-Dentaire. Seconde eſpece.

La troiſieme eſpece eſt appellée,

Dentaria heptaphyllos baccifera, C. B. Pit. Tournefort.
Dentaria baccifera, Cluſ.
Dentaria bulbifera, Ger. Park.
Dentaria coralloides minor bulbifera, J. Bauh.

Troiſieme eſpece

Ses feuilles ſont ordinairement rangées ſept ſur une côte comme en la premiere eſpece : ſes fleurs ſont blanches tirant ſur le purpurin ; il leur ſuccede auſſi des ſiliques qui renferment des ſemences comme aux autres eſpeces ; mais outre ces ſemences, il naît ſur la tige à preſque toutes les aiſſelles des feuilles, certains tubercules écailleux, verds au commencement, puis noirs, d'un méchant goût : ces tubercules ſont des petites racines qui ſe détachent d'elles-mêmes de deſſus la plante & qui tombent dans la terre, où elles produiſent chacune une plante ſemblable à celle d'où elles ſortent.

La racine de cette eſpece de Dentaire eſt longue, ſerpentante, écaillée, nouée, menuë, blanche, & quelquefois un peu purpurine, d'un goût déſagreable, âcre.

La quatriéme eſpece eſt appellée,

Dentaria triphyllos, C. B.
Dentaria enneaphyllos, Cluſ. J. B. Pit. Tournefort.
Dentaria coralloide, radice, ſive Dentaria enneaphyllos, Ger.
Ceratia plinii, Col.

quatriéme eſpece.

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied, ferme, ronde, liſſe, portant en haut preſqu'en ſa ſommité, trois ou quatre queues qui ſoûtiennent chacune trois feuilles amples, pointues, dentelées en leurs bords, vertes, d'un goût brûlant. Son ſommet eſt orné de cinq ou ſix fleurs courbées, pendantes, ſemblables à celles des eſpeces précedentes, de couleur herbeuſe, pâle ; elles ſont auſſi ſuivies par des ſiliques qui renferment des ſemences : ſa racine eſt écaillée, dentée, blanche.

Toutes les eſpeces de Dentaire croiſſent aux lieux *ombrageux & montagneux* : elles contiennent beaucoup d'*huile & de ſels eſſentiel & fixe*. La derniere eſpece contient plus de *ſel que les autres*.

Vertus.

Elles ſont déterſives, déſſicatives, carminatives, vulneraires : on ſe ſert des deux premieres eſpeces interieurement pour les ulceres du poumon, pour la colique venteuſe : mais les deux dernieres ne doivent être employées que pour l'exterieur.

Etimologies.

Dentaria à dente, dent, à cauſe que les racines de ce genre de plante ſont comme dentées.

Heptaphillos ex ἑπτὰ *ſeptem*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit, *plante à ſept feuilles* ; car cette eſpece de Dentaire porte ſept feuilles ſur une côte.

Pentaphyllos à πέντε, *quinque* & φύλλον, *folium*, comme qui diroit, *plante à cinq feuilles* ; parce que cette eſpece de Dentaire porte cinq feuilles ſur une queuë.

Enneaphyllos, *ab* ἐννέα, *novem*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit, *plante à neuf feuilles* ; car cette eſpece de Dentaire ne porte ordinairement que neuf feuilles ſoûtenues trois à trois ſur trois queues.

Alabaſtrites ſeu Coralloides, parce que les racines de ce genre de plante ſont nettes, polies, luiſantes comme du corail, & le plus ſouvent blanches comme de l'albatre.

Dodonée a donné le nom de *Viola* à ces plantes, à cauſe que les fleurs reſſemblent à celles du Leucoion, qu'on appelle auſſi *Viola*.

DENTARIA OROBANCHE.

Dentaria orobanche, eſt une plante dont il y a trois eſpeces principales.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0322-5 DFG

La premiere est appellée,

Dentaria major, Matth. Ger.
Dentaria absque foliis, Cast.
Dentaria crocodilia, Tab.
Anblatum cordi, sive Aphyllon, J. B.
Dentaria aphyllos, Raii hist.

Orobanche radice dentata major, C. B.
Anblatum, id est, Aphyllon, quod foliis careat, Cord. hist.
Arachidum é genere Orobanches, Cæs. Aphyllum.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, presque aussi grosse que le petit doigt, ronde, fragile, couverte d'une peau mince, remplie d'une pulpe aqueuse; elle ne porte point de feuilles: mais il naît en leur place certaines oreillettes membraneuses éloignées les unes des autres: ses fleurs sont attachées par des petits pedicules vers le haut de la tige, elles sont faites en tuyaux évasez par le haut, de couleur rousse ou purpurine-blanchâtre. Quand ces fleurs sont passées il paroît des fruits presque aussi gros que des avelines, revêtus à moitié d'un calice feuillu, un peu velu, tendre, rempli de suc, divisé par des lignes exterieures en quatre parties. Ces fruits contiennent des semences rondes comme des petits œufs de poisson, noires quand elles sont meures. Ses racines sont des tubercules écaillez & dentez, de substance molle, succulente, blanche, ramassez & rangez en grand nombre, les uns touchans aux autres. Toute la plante a un goût aqueux, un peu amer & acerbe. Premiere espece.

La seconde espece est appellée.

Dentaria aphyllos altera, Clus. | *Orobanche radice dentata minor*, C. B.

Sa tige croît à la hauteur d'environ demi pied, blanche, comme transparente, pleine de suc, soûtenant en son sommet deux ou trois fleurs fort tendres, de couleur blanche, tirant sur le purpurin: sa racine est dentée, blanche. Seconde espece.

La troisiéme espece est appellée.

Dentaria minor, Ger.
Aphyllos minor, Tab.
Dentaria coralloide radice, sive Aphyllos, 3. Clus.

Dentata Aphyllos minor, Ger. Tab. J. B.
Orobanche radice coralloide, C. B. *Aphillos* 3.

C'est une petite plante basse, pleine de suc: ses fleurs sont petites, approchantes en figure de celles de l'Orchis, de couleur herbeuse pâle. Sa racine est rameuse comme le Corail, blanche, remplie de suc, sans fibres, d'un goût tirant sur l'amer. Troisiéme espece.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux, ombrageux, sous les arbres: elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elles sont déterssives, astringentes, humectantes, incrassantes, vulneraires, propres pour les ulceres du poumon & de la poitrine, pour les hernies, pour la colique. Vertus.

Dentaria, parce que les racines de cette plante sont formées en dents.

Aphyllos, ab à privativo, & φύλλον, folium, comme qui diroit, *Plante sans feuilles*. Etimologie.

DENTELLARIA.

Dentellaria Rondeletii, J. B.
Dentellaria Monspel. & flamula, Ges. hor.
Molybdæna Plinii, Ang. Cam. *cui &*

Crepanella Italorum, Sarcophago Cretensibus, Phrocalida in Lemno, Mauronia Lesbiis, Bellonio.
Lepidium Dentellaria dictum, C. B. *Flamula. Crepanella Italorum. Phrocalida. Mauronia.*

Plumbago quorumdam, Cluſ. hiſt. Pit.
Iſatis ſylveſtris. Tournefort.
Herba S. Antonii Romæ, Geſ.
Tripolium Dioſcoridis, Col.
Glaſtum ſylveſtre, ſive Iſatis ſylveſtris Dioſc.

En François, *Dentelaire.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, canelées ou purpurines ou noirâtres, ſe diviſant en beaucoup de rameaux. Ses feuilles ſont ſemblables à celles du Conyſa ou herbes aux puces, mais plus petites, embraſſant leurs tiges dentelées en leurs bords, vertes-brunes, d'un gout âcre. Ses fleurs naiſſent en ſes ſommitez ramaſſées les unes proche des autres, de couleur purpurine, chacune d'elles eſt un tuyau évaſé en baſſin, découpé ordinairement en ſix parties, ſoûtenu par un calice formé auſſi en tuyau velu. Quand cette fleur eſt paſſée, ſon calice devient un capſule qui renferme une ſemence oblongue, preſque auſſi groſſe qu'un grain de blé, plus pointuë par le bout d'enhaut que par celui d'enbas, couverte d'un écorce mince, verdâtre, qui noircit en ſechant, remplie d'une moëlle blanche & amere. Sa racine conſiſte en de groſſes fibres longues, charnuës, odorantes, d'un goût brûlant. Cette plante croît aux pays chauds, comme vers Rome, en Sicile, au Languedoc, aux environs de Montpellier : elle contient beaucoup d'huile & de ſels eſſentiel & fixe.

Vertus.

Quelques-uns eſtiment cette plante propre pour guerir les écorchures qui ſe font proche le fondement en allant à cheval ; on l'écraſe & on l'applique deſſus.

Sa racine étant tenuë dans la bouche, excite le crachat comme fait la Pirette, & elle ſoulage le mal des dents.

Etimologies.

Dentellaria, parce que les feuilles de cette plante ſont dentelées, ou bien parceque ſa racine ſoulage la douleur des dents.

Plumbago à Plumbo, *plomb*, ſoit parce qu'on a trouvé que les feuilles de cette plante avoient une couleur plombée, ſoit parce que ſa racine étant écraſée entre les doigts, y imprime une couleur de plomb.

On appelle cette plante *Molybdæna* par la même raiſon ; car ce nom vient du Grec μόλυβδος qui ſignifie *plomb*.

DICTAMNUS CRETICUS.

Dictamnus Creticus, C. B. Raii. hiſt.
Dictamnus Cretica ſeu vera, J. B.
Dictamnum Creticum, Ger.
Origanum Creticum latifolium tomentoſum, ſeu Dictamnus Creticus, Pit. Tournefort.

En François, *Dictame de Crete.*

Voy Pl. V. fig. 11.

Eſt une eſpece d'Origan, ou une belle plante blanche & agréable à la vûë : ſes tiges croiſſent à la hauteur d'environ deux pieds, veluës, un peu purpurines, rameuſes, ou diviſées en aîles. Ses feuilles ſont grandes comme l'ongle du pouce, rondes & pointuës par un petit bout, couvertes d'un côté & d'autre d'un cotton blanc, odorantes, d'un goût âcre. Ses fleurs naiſſent dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets aux ſommitez des tiges & des branches, de couleur purpurine ou violette. Chaque fleur eſt en gueule, ou formée en tuyau découpé en deux, lévres. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede quatre ſemences preſque rondes, enfermées dans un capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Ses racines ſont petites, nombreuſes ; elle croît en Candie ſur le mont-Ida, d'où l'on nous l'apporte ſeche.

On doit choiſir le Dictame de Crete récent, en belles feuilles larges, épaiſſes, blanches,

blanches, cotoneuſes, douces au toucher, legeres, d'un goût aſſez agreable & un peu aromatique. Il faut monder des petits morceaux de bois auſquels elles ſont ſouvent attachées, & ne retenir que les feuilles & les fleurs; elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elles ſont aperitives, cordiales, propres pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'acouchement, pour lever les obſtructions, reſiſter au venin, pour chaſſer par tranſpiration les mauvaiſes humeurs. Vertus.

Dictamnus græc. δίκταμνος, ἀπο τοῦ τίκτειν, *id eſt parere*, accoucher; parce que cette plante eſt eſtimée propre pour hâter l'accouchement. Etimologie.

DIGITALIS.

Digitalis purpurea, J. B. Ger. Raii. Hiſt. Pit. Tournef.

Digitalis purpurea vulgaris, Parck. En François, *Digitale*.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, groſſe comme le pouce, anguleuſe, velue, rougeâtre, creuſe; ſes feuilles approchent en figure de celles du Bouillon blanc, oblongues, finiſſant en pointes velues, dentelées en leurs bords, vertes-brunes en deſſus, blanchâtres en deſſous. Ses fleurs ſont évaſées par le haut, découpées ordinairement en deux levres, & troüées par le fond, reſſemblant en quelque maniere à un dé à coudre, de couleur purpurine ou diverſifiée: elles naiſſent attachées ou ſuſpenduës le long d'un côté de la tige, par des pedicules courts, velus, qui portent chacun, outre ſa fleur, une petite feuille verte, pointue. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits oblongs, qui ſont des coques diviſées chacune en deux loges remplies de ſemences menues. Sa racine eſt fibrée, amere au goût. *Cette plante croît aux lieux pierreux ou ſabloneux, ſur les montagnes remplies de metaux: elle contient beaucoup d'huile & de ſel fixe.*

Elle eſt deterſive, un peu laxative. Vertus.

On a nommé cette plante *digitalis*, à cauſe que ſa fleur a quelque rapport dans ſa figure à un dé à coudre. Etimologie.

DIONYSIA.

Dionyſia, ſive Dionyſias, Plinii, eſt une eſpece de pierre precieuſe fort dure, noire, marbrée de tâches rougeâtres. On dit qu'étant broyée ſubtilement elle donne un gout de vin à l'eau dans laquelle on l'a laiſſée tremper, & qu'elle empêche l'ivreſſe Dionyſias.

Cette pierre a été appellée *Dioniſias*, à cauſe de ſon goût de vin, faiſant alluſion à une des Iſles Ciclades nommée *Naxos*, ou vulgairement *Nioſias*, & que Pline dit avoir été nommée *Dionyſias*, à cauſe qu'elle eſt fertile en vignes. Etimologie. Vertus.

DIOSANTHOS.

Dioſanthos, Theophraſti Ang.

Caryophyllus flore tenuiſſimè diſſecto, C. B.

Caryophyllus ſylveſtris flore albo picto, Eyſt.

Superba, Trag. Lon.

Caryophyllæus minor, Dod.

Caryophyllus plumarius albus, Tab. Ger.

Eſt une eſpece d'œillet ſauvage ſimple, dont les fleurs ſont petites & découpées menu comme de la frange ou de la plume, de couleur blanche ou incarnate.

Ses fleurs ſont cephaliques, propres pour reſiſter au venin, pour la pierre, pour l'épilepſie. Vertus.

DIOSPYROS.

Dioſpyros, J. B. Raii. Hiſt.
Alni effigie lanato folio minor, C. B.
Vitis Idæa tertia, Cluſ. Park.
Pyraſter Iacæus vel petræus, Geſ.
Hamamelis Athenæi, Lugd.
Vaccinia alba, Ger.
Amelanchier, Lob.
Pyrus cervina, Italis.
Dioſpyros, quæ ſorbis cognata videtur, Geſn.
Myrtomelis, Eid in Epiſt.
Codomalo cretenſium, Bellonio.

Eſt un bel arbriſſeau qui pouſſe de ſa racine beaucoup de tiges plus hautes qu'un homme, rameuſes, couvertes d'une écorce, rougeâtres; ſes feuilles ont la figure de celles du poirier, de grandeurs differentes, vertes en deſſus, blanchâtres & lanugineuſes en deſſous, arondies en leur extrêmité, crenelées en leurs bords, nerveuſes. Ses fleurs naiſſent entre les feuilles pluſieurs jointes enſemble, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles oblongues, preſque ſans odeur; elles ſont ſuivies par des bayes groſſes comme celles du Mirte, violettes ou noires, creuſées & couronnées de cinq découpures, d'un goût doux, agreable; elles contiennent pluſieurs ſemences oblongues, noirâtres, ſemblables à celles des poires. Cet arbriſſeau croît aux lieux rudes, montagneux & pierreux. Son fruit eſt ſtomacal & cordial.

Vertus.

DIPHRYGES.

Diphryges, *Diphryx*, eſt une lie ou fece metallique qui ſe trouve ſous la bronze fendue où l'on a jetté de l'eau; on met ſecher cette matiere ſur le feu pour la garder; elle a un goût âcre.

Vertus. Elle eſt déterſive & aſtringente, on s'en ſert pour nettoyer & deſſecher les vieux ulceres; mais comme elle eſt rare on lui ſubſtitue la Tutie.

Etimologie. *Diphryges à δις, bis, φρύγω, torreo, je rôtis*, comme qui diroit, *matiere qui a été deux fois rôtie ou calcinée.*

DIPSACUS.

Dipſacus, en François, *Chardon à Bonnetier. Chardon à carder, Chardon de foulon. Verge à berger.*

Eſt une plante dont il y a deux eſpeces generales, une cultivée & l'autre ſauvage.

La premiere eſt appellée,

Dipſacus ſativus, J. B. C. B. P. Tourn.
Carduus fullonum, Lob.
Labrum veneris, Matth.
Caledragon, Xenocraſtis, Anguil.

Premiere eſpece. Elle pouſſe une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, groſſe d'un pouce, droite, ferme, rameuſe, cannelée, garnie de quelques petites épines; ſes feuilles ſont longues, larges, oppoſées deux à deux le long de la tige & des branches, heriſſées de pointes ſur le dos & aux côtes, embraſſant leur tige & faiſant dans leurs aiſſelles une cavité en forme d'un petit baſſin, où ſe ramaſſe de l'eau de la pluye ou de la roſée, qui ſemble être réſervée pour l'humectation de la plante. Il naît aux ſommets des branches des têtes oblongues, groſſes, épineuſes, ſemblables en quelque maniere à une ruche, compoſées de pluſieurs feuilles, pliées ordinairement en goutiére, poſées par écailles & qui laiſſent entr'elles des intervales ſemblables à des cellules; chacune de ces cellules contient un fleuron évaſé par le haut & découpé en quelques pointes, de couleur blanche tirant un peu ſur le purpurin: quand ces fleurs ſont paſſées,

il leur succede des semences oblongues à quatre angles, canelées; sa racine est unie, blanche : on cultive cette plante dans les champs; ses têtes sont d'un grand usage chez les Bonnetiers & chez les Cardeurs.

La seconde espece est appellée,

Dipsacus sylvestris, Dod. Ger. Park.
Dipsacus sylvestris, aut virga pastoris major C. B. Pit. Tournef.
Dipsacus sylvestris, seu labrum veneris, J. B.
Carduus fullonum Brunf.
Labrum veneris flore purpureo, Cæs.

Virga Pastoris major.

Elle differe de la précedente en ce que sa tige & ses têtes sont moins grosses : en ce que ses feuilles d'enbas sont plus molles & plus tendres, & en ce que sa fleur est de couleur purpurine pâle; sa racine est simple & garnie de fibres : elle croît aux lieux aquatiques, le long des fossez & dans les terres sabloneuses; l'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel & d'huile.

Seconde espece.

Leurs têtes & leurs racines sont sudorifiques & aperitives.

Vertus.

On trouve quelquefois en Automne dans la tête du chardon à Bonnetier, aprés qu'elle a été sechée, un petit ver que quelques-uns estiment propre pour la fiévre quarte, étant suspendu au cou en amulette dans le temps de l'accés.

Petit ver du Chardon à Bonnetier.

Dipsacus à δίψα, sitis soif, parce que cette plante conserve toûjours dans les aisselles de ses feuilles des petits reservoirs d'eau comme pour la soif à venir; c'est par la même raison qu'on l'appelle *labrum veneris*.

Etimologies.

DIPSAS.

Dipsas, est un petit serpent ou aspic menu, blanchâtre, marbré de taches noires & rougeâtres, sa queue est longue & marquée de deux lignes noires. On le trouve en Afrique, en Arabie; il habite ordinairement dans le sable. Sa morsure est fort dangereuse, elle excite une soif qu'on ne peut éteindre; mais à force de boire on enfle beaucoup & l'on devient hydropique. Les remedes qu'on employe contre ce venin, sont les émetiques, les aperitifs, les sudorifiques.

Vertus.

Sa chair a la même vertu que celle de la vipere.

Dipsas à δίψα, sitis, soif, parce que la morsure de ce serpent excite une grande soif.

Etimologie.

DORONICUM.

Doronicum, Ang. Cor. Hist.
Doronicum vulgare, Park. Raii. Hist.
Doronicum majus officinarum, Ger. Emac.
Doronicum Romanum, Ges. hor. Lugd.
Doronicum radice scorpii, C. B. Pit. Tournef.
Doronicum latifonium, Clus.
Aconitum pardalianches minus, Matth. Lugd., *primum*, Dod.

En François, *Doronic.*

Est une plante qui pousse des feuilles larges, arondies, vertes, couvertes de laine, ressemblantes à celles de Concombre, mais plus petites & plus molles; sa tige est haute d'environ un pied, un peu lanugineuse, ronde, canelée, divisée vers sa sommité en plusieurs petits rameaux qui soûtiennent des fleurs radiées, jaunes, semblables à celles du Chrysanthemum; il leur succede des semences menues, noirâtres, garnies chacune d'une aigrette; ses racines sont des tubercules blancs, attachez à des fibres qui serpentent comme le Gramen; chacune de ces racines represente en figure un scorpion. Cette plante croît sur les montagnes, en Suisse, proche de Genéve, en

Voy. Pl. V. fig. 5.

Allemagne, en Provence, au Languedoc, d'où l'on nous apporte les racines seches & mondées de leurs fibres.

Choix. Elles doivent être choisies grosses comme des petites noisettes, charnues, jaunâtres en dehors, blanches en dedans, d'un goût douçâtre & astringent, elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont propres pour resister au venin, pour fortifier le cœur contre les palpitations, contre les vertiges, pour chasser par transpirarion les mauvaises humeurs.

On dit que le Doronic est un poison pour les chiens & pour les autres bêtes à quatre pieds.

Etimologie. *Doricnium* est tiré de l'Arabe *doronigi* ou *durungi*, qui signifient la même chose.

DORYCNIUM.

Dorycnium Monspeliensium, Lob. Ico. Pit. Tournef.
Dorycnium Monspessulanum frutico-sum, J. B.
Trifolium album angustifolium, floribus velut in capitulum congestis, C. B.

Est une plante toute blanche qui croît ordinairement à la hauteur de deux pieds, jettant des rameaux plians, auxquels sont attachées des feuilles simples, découpées jusqu'à la base en plusieurs parties oblongues, quelquefois plus larges, quelquefois plus étroites, sans queue, couvertes d'une laine blanche, d'un goût astringent. Ses fleurs naissent aux sommets de ses branches, légumineuses, ramassées en rond ou comme en une tête, de couleur blanche, il leur succede des gousses ou coques qui renferment chacune une semence; sa racine est assez grosse, dure, ligneuse, noire en dehors, blanche en dedans; elle croît aux païs chauds, comme en Espagne, au
Vertus. Languedoc vers Montpellier, vers Sommiere. Elle est détersive & astringente.

DRABA.

Draba, Dioscoride. Cæs. Gr.
Draba vulgaris, Park. Raii. hist.
Draba multis flore albo, J. B.
Draba umbellata, vel Draba major capitulis donata, C. B.
Arabis sive draba, Matth. Ang.
Lepidium humile incanum arvense Pit. Tournefort.

En François, *Drave*.

Est une espece de passerage ou une plante qui croît à la hauteur d'un pied & demi; sa tige est grêle, ronde, ferme, canelée, se divisant vers sa sommité en beaucoup de petits rameaux feuillus; ses feuilles sont oblongues, assez larges, dentelées, de couleur verte-cendrée, rangées alternativement & embrassant leur tige; ses fleurs sont petites, blanches, attachées à des ombelles aux sommets des branches; chacune de ces fleurs est à quatre feuilles disposées en croix: lors qu'elles sont tombées il leur succede un fruit formé en petit cœur ou en fer de pique, il se divise en deux loges remplies de semences menues, oblongues, rousses, acres; sa racine est ligneuse, menue, blanchâtre, serpentante, garnie de quelques fibres. Cette plante croît aux païs chauds; comme en Languedoc aux bords des chemins.

Vertus. Elle est carminative, incisive, aperitive.

DRACO ARBOR.

P. Pl. V. fig. 12. *Draco arbor*, est un grand arbre des Indes ainsi appellé par les Auteurs, à cause qu'il porte le sang-dragon, qui est un suc gommeux que les Habitans de ces païs tirent par incision du tronc & des branches de plusieurs de ces arbres, dont il

croît quantité aux Canaries ; c'eſt ſurquoi nous nous expliquerons plus au long au Chapitre de *Sanguis Draconis*.

DRACO MARINUS.

Draco marinus, ſive viva, en François *vive*, eſt un poiſſon de mer aſſez connu dans les poiſſonneries. Il y en a de deux eſpeces, une grande & l'autre petite : mais on n'employe la grande à rien. Viva. Vive.

La vive eſt armée au haut du dos de pluſieurs petits os ou arrêtes, pointuës, tranchantes & venimeuſes, avec leſquelles elle ſe défend contre les peſcheurs. La bleſſure qu'elle fait étant vivante, eſt dangereuſe ; il en arrive enflure à la partie, inflammation, grande douleur & la fiévre. Les cuiſiniers s'en picquent ſouvent par mégarde ; & quoique l'animal ſoit mort, l'aiguillon ne laiſſe pas d'avoir retenu une partie de ſon venin ; car ſa piqueure cauſe des accidens fâcheux & approchans de ceux qu'elle produit quand le poiſſon eſt vivant. Son arrête la plus dangereuſe eſt celle qui eſt ſituée la plus prés des oüies. Piqueure dangereuſe

Les remedes ſont d'appliquer promptement ſur la playe de l'eſprit de vin, ou un melange d'oignon & de ſel pilez enſemble, pour ouvrir les pores & pour faire diſſiper le venin. On prétend que le foye ou le cerveau du poiſſon même étant appliqué deſſus, gueriſſe le mal. Remede contre la piqueure.

La chair de la vive eſt ferme, tendre, friable, blanche, d'un bon goût, nourriſſante, aiſée à digerer : elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

On tient que le cerveau de la vive étant réduit en cendres, eſt bon contre toutes ſortes de venins ; mais il produiroit un meilleur effet ; ſi on le faiſoit prendre comme il ſort de la tête ſans avoir été brûlé, parce que le feu emporte ſes parties volatiles qui doivent faire ſa vertu. Vertus.

Draco à δράκων, occulus, parce que ce poiſſon a la vuë trés-aigue. Etimologie.

DRACUNCULUS.

Dracunculus, Fuch. Tur.
Dracunculus polyphyllus, C. B. Pit. Tournefort.
Serpentaria Dracunculus major verus, Ang.
Dracunculus major vulgaris, J. B. Park. Raii. hiſt.
Dracontium majus, Brunf. Dod.
Anguina dracontia, Ad.
En François, *Serpentaire*.

Eſt une plante qui pouſſe une ſeule tige à la hauteur d'environ trois pieds, plus groſſe que le pouce, droite, couverte d'une écorce qui repreſente la peau d'un ſerpent par ſes marbrures ou taches de couleurs diverſifiées ; ſes feuilles ſont découpées profondément en cinq ou ſix pieces longues & étroites comme le doigt, unies, charnuës, luiſantes & de la même couleur que celles du pied de veau, attachées à des queues longues, fongueuſes : ſa fleur eſt d'une ſeule feuille longue, coupée en langue & roulée en cornet, de couleur herbeuſe en dehors, purpurine en dedans, de mauvaiſe odeur ; il s'éleve du fond de cette fleur un piſtille noir, plus grand que celui du pied de veau, chargé dans ſa baſe d'un tas de jeunes fruits, au-delà deſquels on trouve un amas de petits corps qui approchent de la nature des ſommets. Enfin ce piſtille ſe termine par une eſpece de pilon, & lorſque la fleur eſt paſſée, chacun des jeunes fruits devient une baye qui rougit en meuriſſant, & qui renferme une ou deux ſemences preſque rondes ; ſa racine eſt groſſe, preſque ronde, charnuë, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre, brûlant. Cette plante croît aux lieux ombrageux, particulierement aux païs chauds : elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & fixe, & de l'huile.

Vertus. Sa racine est purgative, elle détache les humeurs grossieres, pituiteuses & visqueuses; elle purge les serositez; on la fait secher & on la prend en poudre.

Dose. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Ses feuilles sont déterſives & vulneraires, on les estime propres pour resister au venin, contre les morsures des serpents.

Etimologies. Les noms de cette plante lui ont été donnez, à cause de sa tige, qui est marbrée de differentes couleurs comme la peau d'un serpent.

Poliphillus à πολὺ, *multum &* φύλλον, *folium*, comme qui diroit *Serpentaire à beaucoup de feuilles.*

La serpentaire differe de l'Arum au pied de Veau, en ce que ses feuilles sont découpées profondement, au lieu que celles du pied de Veau sont entieres.

DRACUNCULUS ESCULENTUS.

Dracunculus hortensis, C. B.
Dracunculus hortensis, sive torchon, J. Bauh.
Torchon Avicennæ & Sethi, Ges. hort.
Abrotanum mas linifolio acriori odorato, Pit. Tournef.
Draco, Ruel. Dod. Gal.
Draco herba, Ger.
Draco herba acetaria, Cord. Ob.

En François, *Estragon*,

Est une espece d'Aurone, ou une plante qui pousse plusieurs tiges ou verges à la hauteur de trois pieds, grêles, dures, un peu anguleuses, rameuses, portant beaucoup de feuilles longues & étroites comme celles du lin, odorantes, de couleur verte-obscure, luisante, d'un goût âcre, aromatique, accompagné de certaine douceur agréable, approchante de celle de l'Anis. Ses fleurs naissent aux *sommitez des* branches comme en l'Aurone ordinaire: mais elles sont *si petites qu'à peine* peut-on les voir; elles sont *composées de fleurons évasez en étoiles; & ramasez* presque en rond, formant *ensemble de petits bouquets. Lorsque les fleurs* sont passées, il paroit des *petits fruits arondis & écailleux*, qui renferment chacun une semence; sa racine est longue, branchuë: on cultive cette plante dans les jardins, elle est employée dans les salades pendant qu'elle est encore jeune & tendre. Elle contient beaucoup de sel &d'huile.

Vertus. Elle est cordiale, stomacale, incisive, déterſive, aperitive, sudorifique; elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle chasse les vents, elle provoque l'appetit, elle resiste au venin: elle est bonne pour le scorbut, elle fait cracher étant mâchée.

DRAKENA RADIX.

Draxena radix, Ger. J. Bauh.
Drax, Pomet.
Bezoardica radix, Tab.
Contrayerva Hispanorum, sive Draxena radix, Cluſ. Park.
Ciperus longus inodorus Peruanus, C.B.

Est une racine qui ressemble beaucoup au *Contrayerva*; on nous l'apporte seche du Perou; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil & essentiel.

V. Pl XI. fig. 5.

Vertus. Elle est alexitaire, propre pour resister au venin, pour fortifier, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, étant prise en poudre.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Etimologie. On dit que le nom de cette racine vient de François Drak, qui en apporta le premier en Angleterre.

DRONTE.

Dronte sive Dod-aers, (G. Margravii,) est un oiseau d'une figure particuliere, le-

quel habite dans une Isle de Indes Orientales, qu'on croit être l'Isle maurice, renommée par le beau bois d'Ebene noir qui en vient ; la grandeur de cet oiseau, est entre celle de l'Autruche & celle du Coq d'Inde, & il tient en quelque chose de l'un & de l'autre ; mais il en est bien different par plusieurs circonstances. Sa tête est longue, grosse, difforme, laide, couverte d'une peau qui a la figure d'un coqueluchon ; ses yeux sont grands, & son bec est fort long, gros, robuste, pointu & crochu, de couleur bleuë blanchâtre, excepté en son extremité où il est jaunâtre en dessus, & noirâtre en dessous ; son cou est grand, gras, courbé, son corps est gros, rond, couvert de plumes molles, grises comme en l'Autruche ; ses jambes sont courtes, grosses, jaunâtres ; ses pieds ont chacun quatre doigs, longs, durs, comme écailleux, armez d'ongles fort noirs. Au reste, cet oiseau est stupide, marchant doucement, & se laissant prendre aisement, il avale des pierres, car on en trouve toujours dans son estomac ; sa chair est grasse & si nourrissante, que trois ou quatre Drontes suffisent pour repaître cent personnes.

La graisse de cet oiseau est amolissante, resolutive. Vertus.

DRYINUS.

Dryinus, (Jonston.) *sive Querculus* ; [Scalig.] est une espece de Serpent long & gros comme une anguille, de couleur cendrée, qui se tient ordinairement dans les troncs de chênes ; il habite aussi dans les prez, il se nourrit de grenouilles ; sa piqueure est dangereuse. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. *Querculus.*

Il est propre pour resister au venin, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs. On peut le preparer comme la vipere.

Dryinus à δρὶς, quercus, parce que ce Serpent habite dans les chênes. On l'appelle encore *Querculus* par la même raison, ou parce que sa peau écailleuse ressemble à l'écorce du chêne. Vertus. Etimologie.

DULCAMARA.

Dulcamara, Dod. Lugd.
Dulcis amara, Trag.
Amara dulcis, Ger. hor. Gef.
Amarum, Cord in Dioſc.
Glycipicros, sive amara dulcis, J. B.
Vitis sylvestris, Matth. Luc.
Salanum scandens, seu Dulcamara, C. B. Pit. Tournef.
Solanum lignosum, seu Dulcamara, Park
Salicastrum Plinii, Guil. The. Cæs.
Circæa Monspelienſium, Ad. Lob.

Est une espece de solanum, ou une plante qui pousse, comme la vigne, des sarmens longs ordinairement de deux ou trois pieds, & quelquefois de cinq ou six, grêles, ligneux, rameux, fragiles ; les uns montant & embrassant les arbrisseaux voisins, les autres se courbant à terre, couverts d'une écorce verte pendant qu'ils sont encore jeunes ; mais qui en vieillissant devient blanchâtre & rude par dehors, d'un goût d'abord amer, mais ensuite doux. Son bois est fragile, moëlleux ; ses feuilles sont oblongues, lisses, pointues, rangées alternativement le long des branches, plus petites que celles du Smilax, assez semblables à celles du Solanum ordinaire, de couleur verte-brune, accompagnées souvent en bas de deux petites feuilles en maniere d'oreilles une à chaque côté. Ses fleurs naissent en bouquets aux sommitez des branches, petites & de mauvaise odeur, mais agréables à la vûë, de couleur bleue tirant sur le purpurin, rarement blanche. Chacune de ces fleurs est une rosette decoupée en cinq parties étroites & pointues. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des bayes ovales, molles, pleines de suc, rouges comme du corail, quelquefois blanches, d'un goût visqueux & desagreable, contenant plusieurs semences. Sa racine est petite

& fibreuse, elle croît aux lieux aquatiques, le long des ruisseaux & des fossez; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles & ses bayes sont dessicatives, digestives, déterſives, résolutives, propres pour les obstructions du foye, pour les hernies, pour ceux qui sont tombez de haut, pour dissoudre le sang caillé, étant prises en décoction ou autrement.

Etimologies. *Dulcamara*, *Dulcis amara*, & *amara dulcis*, à cause que son écorce a un goût amer & doux.

Glycypicros à γλυκὺς, dulcis, & πικρὸς, amarus.

DURIO.

Durio, Garz & Acostæ.
Durion, Castino, Scalig. Lugd.
Guanahanus, Oviedi, Clus. in Garz.
Daryoens ex Malaca, Linscot.
Arbor pomifera fructu aculeato Melonis magnitudine, C. B.
Duriones, Acostæ J. B.
Jaca major, Cast.
Batan arbor cujus fructus Duryaoen. flos Bua dicitur, Palud. in Linscot.

Est un grand arbre des Indes, dont le bois est fort & solide, couvert d'une grosse écorce cendrée, poussant plusieurs rameaux garnis de feuilles longues comme la moitié de la main, larges de deux doigts au moins, dentelées fort près à prés tout autour, d'un verd clair en dessus, & obscur en dessous, approchant du roux. Sa fleur est blanche tirant sur le jaune; on l'appelle dans le pays Buaa: elle est suivie par un fruit gros comme un Melon, couvert d'une écorce épaisse, toute heriſſée d'aiguillons gros, courts & piquants; verte en dehors, & ayant des rayes ou sillons tout de son long comme le Melon. Ce fruit est diviſé interieurement dans sa longueur en quatre cellules qui contiennent chacune trois ou quatre receptacles, où l'on trouve des fruits fort blancs de la groſſeur d'un œuf de poule, paroiſſant d'abord à ceux qui n'en ont point mangé, d'un goût déſagréable, & d'une odeur d'oignons pourris; mais après en avoir goûté, on le trouve d'un goût ſi délicieux & d'une odeur ſi agréable, qu'on croit n'avoir jamais rien mangé de meilleur. Cet arbre croît en Malaca; il est abondant en fruits; les Indiens l'appellent *Batan*, & ſon fruit *Duryoen*.

Batan. Duryoen.

Vertus. Son fruit eſt eſtimé *aperitif*, *carminatif*, ſudorifique, digeſtif, propre pour attenuer & meurir les phlegmes de la poitrine, pour exciter l'urine & chaſſer les vents.

Quand les Indiens ont mangé beaucoup du fruit du Durio, & qu'ils craignent qu'il ne leur demeure indigeſte ſur l'eſtomac, ils machent par deſſus du Betel pour ſervir de correctif.

Correctif.

E

EBENUS.

Ebene noir. EBenus, en François, *Ebene*, eſt un bois dur, compacte, fort noir, doux & poli au toucher comme de l'Yvoire; lequel on nous apporte d'une des Iſles Orientales, appellée l'*Iſle Maurice*. Il eſt tiré d'un arbre grand & gros, couvert d'une groſſe écorce: on dit que ſes feuilles ſont faites comme celles du Laurier, & qu'il porte un fruit ſemblable au gland du Chêne; ſoutenu par une petite queuë: c'eſt peut-être une eſpece de Chêne.

Choix. Son bois doit être maſſif, net, ſans veines: les Anciens l'ont crû être le bois d'Aloës, d'où vient qu'il eſt appellé par quelques uns *Hebenum ſive Xyloaloes officin.* mais ils ſe ſont trompez.

Hebenum, ſive Xylo.

Il y a encore deux autres especes d'Ebene ; un rouge que les Marchands appellent *Grenadille* ; & l'autre verd. Tous ces bois sont employez par les Ebenistes pour plusieurs ouvrages de Marqueterie. Les deux derniers doivent être choisis compactes, veineux, hauts en couleur, mondez de leurs écorces : ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. *aloes officinarum.* Grenadille ou Ebene rouge. Ebene verd. Vertus.

L'Ebene noir est sudorifique & déssicatif ; on peut l'employer en décoction comme le Gayac ; mais on le met peu souvent en usage en Medecine.

Ebenus vient du mot Hebreu *Eben*, qui signifie *pierre* ; parce que le bois d'Ebene est dur comme de la pierre. Etimologie.

EBULUS.

Ebulus, Brunf. Matth.
Ebulus, sive humilis Sambucus, Dod.
Chamæacte, Dioscor.
Ebulus, sive Sambucus herbacea, J. B.
Sambucus humilis, sive Ebulus, C. B. Pit. Tournef. *Sambucus herbacea.*

En François, Yeble.

Est une plante qui ne differe du Sureau ordinaire, qu'en ce qu'elle est beaucoup plus basse ; car elle ne croît guere plus haute que trois pieds. Sa tige est herbeuse, anguleuse, nouée, moelleuse en dedans, rameuse ; ses feuilles sont semblables à celles du Sureau, mais un peu plus longues, plus pointues, & ayant une odeur plus forte ; ses fleurs sont des petits bassins ou des rosettes à cinq quartiers, de couleur blanche, odorantes, disposées en ombelles : il leur succede, quand elles sont tombées, des bayes rondes qui deviennent noires en meurissant, & pleines de suc : elles renferment quelques semences longuettes. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, épandue au large. Cette plante croît aux lieux incultes, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Ses feuilles sont employées en fomentation pour discuter, pour résoudre, pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique, pour la paralysie, pour les rhumatismes. Vertus.

La seconde écorce de sa tige, sa racine & sa semence sont purgatives, hydragogues, étant prises par la bouche ; elles évacuent les serositez ; on s'en sert pour l'hydropisie.

Ebulus ab ἔβυω, *mutato* σ *in* λ : c'est une Isle d'Espagne, en laquelle cette plante croît abondamment.

Chamæacte, *à* χαμαὶ, *humilis*, *&* ἀκτὴ, *sambucus*, comme qui diroit *petit Sureau.* Etimologie. M. de la Duquerie.

ECHINOMELOCACTOS.

Echinomelocactos, Ad. Lob. Ico. Clus. J. B.
Melocactus Indiæ Occidentalis, C. B.
Pomum spinosum opuntiatum, Munting.
Melocarduus Echinatus, Penæ Lugd. Raii Hist.
Melocarduus Americanus, Park.
Ficoides Occidentale spinosum melonis facie, sulcis rectis, Hermanni.

Est un chardon des Indes Occidentales, trés curieux & admirable : sa tête est fort grosse, de figure ovale, garnie d'épines robustes, les unes droites, les autres courbées. Elle paroît être un assemblage naturel de Concombre, de Melon & de Chardon, d'où vient son nom. Son écorce est verte, rayée ou divisée par côtes ; sa chair est blanche, solide, épaisse, pliante, difficile à rompre, ayant un goût de courge, de difficile digestion. Elle pousse en haut une espece de cotton semblable à la pierre Amiante, gris exterieurement, & trés blanc en dedans, contenant plu-

sieurs petites épines menues, purpurines, qui s'élevent peu à peu en sa superficie; & qui deviennent dures & picquantes. On trouve aussi en bas du même cotton certaines follicules membraneuses, de couleur de sang, remplies de semences menues, noires & luisantes comme celles de l'Amarante. Cette tête de Chardon est employée dans les alimens.

Vertus. Elle est pectorale, adoucissante, aperitive, étant prise en décoction.

ECHINOPUS.

Echinopus, est une plante dont il y a deux especes principales, une grande & une petite.

La premiere est appellée,

Echinopus major J. B. Pit. Tournef.
Carduus sphærocephalus latifolius vulgaris, C. B. Raii. hist.
Sphærocephalus annuus, Cam.
Tertalix spinosa, Lugd.
Carduus sphærocephalus, sive glabosus major Park.
Crocodilium, Lac. Adv. Lob.
Spina peregrina, Dod. Gal.
Ritro, sive Rutro, Theophr. Lob. Ico.

Premiere espece. Elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds: ses tiges sont grosses comme le doigt, canelées, lanugineuses, graisseuses au toucher, d'une couleur approchante du purpurin, douçâtres au goût; ses feuilles sont oblongues, larges en leur base, découpées profondément, vertes-brunes en dessus, blanchâtres en dessous, embrassant leur tige par leur base, velues & particulierement en dessous, glutineuses au toucher: les sommets de ses tiges sont chargez de têtes spheriques, qui portent des fleurons évasez par le haut & découpez en lanieres, de couleur bleue-blanchâtre. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des graines ordinairement oblongues contenues dans des enveloppes écailleuses qui ont servi de calice aux fleurons. Sa racine est d'une grosseur médiocre, noirâtre en dehors. Cette plante croît aux lieux montagneux & pierreux.

La seconde espece est appellée,

Echinopus minor, J. B. Pit. Tournef.
Carduus sphærocephalus cæruleus minor, C. B.
Spina alba putata flore cæruleo, Cam. Ep.
Crocodilium Monspelienſium, Lugd.
Ritro floribus cæruleis, Adv. Lob.
Ruthrum, Theophrasti. Lugd.

Seconde espece. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, toutes couvertes d'une laine épaisse & blanche, portant beaucoup de feuilles rangées alternativement, longues, découpées menu & jusqu'à leur côte, épineuses; vertes en dessus, lanugineuses & blanches en dessous: les sommets de ses tiges portent des têtes spheriques semblables à celles de la grande espece, mais plus petites, garnies de fleurons bleus qui sont suivis par des semences oblongues contenues dans des enveloppes écailleuses: sa racine est grosse presque comme le petit doigt, ridée, divisée en plusieurs têtes qui poussent chacune sa tige. Cette plante croît principalement en Languedoc dans les champs vers Montpellier, elle ne dure qu'une année.

Vertus. L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel & d'huile.

Elles sont aperitives, sudorifiques, propres pour la pierre, pour la pleuresie, pour les rhumatismes, pour la goutte sciatique.

Etimologie. *Echinopus ab* ἐχῖνος, *erinaceus*, parce que les têtes de cette plante ont la figure d'un petit heriſſon.

Sphærocephalus à σφαῖρα, *spæra, globus, &* κεφαλὴ, *caput*, comme qui diroit, *tête spherique ronde.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0334-2 DFG

ECHINUS MARINUS.

Echinus marinus. Erinaceus. Carduus marinus. Hericius marinus, En François, *Heriſſon de mer.*

Eſt un poiſſon couvert d'une peau dure comme du parchemin & hériſſé tout au tour d'épines fortes & piquantes qui lui ſervent de deffenſe ; nous en voyons de deux eſpeces, un preſque rond ou ovale, & l'autre long.

Premiere eſpece.

Le premier eſt gros comme la tête d'un homme & quelquefois comme un petit balon, paroiſſant tout d'une piece, car à peine ſa tête peut-elle être diſtinguée de ſon corps, de couleur jaunâtre, ou purpurine, ou noire, ou blanche ; ſa bouche eſt petite, & garnie de quelques dents & d'une petite langue.

Seconde eſpece.

Le ſecond eſt long d'un pied & demi ou de deux pieds, de couleur obſcure, ayant la bouche grande. On trouve ces animaux ſur les bords de la mer où ils ſe retirent quand les vagues commencent à s'enfler par quelque tempête ; ce qui a fait dire qu'ils étoient un *pronoſtic d'un orage prochain. On s'en ſert pour la nourriture en quelque païs ; on mange leur chair & leurs œufs, ils ſont humides & faciles à digerer.*

Vertus.

Les hériſſons de mer contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Ils ſont aperitifs, déterſifs, inciſifs, digeſtifs, reſolutifs, propres pour nettoyer les vieux ulceres, on s'en ſert exterieurement & interieurement.

ECHINUS TERRESTRIS.

Echinus terreſtris, Hermol. Jonſt. | *Herix*,
Acanthio terreſtris, Galeni, | *Hericius*, Plinii :
Erinaceus. | En François, *Heriſſon.*

Eſt un animal terreſtre gros comme un lapin, jaunâtre, entourré d'épines ou de pointes qui lui ſervent de deffenſe. Il y en a de deux eſpeces principales, un dont le muſeau eſt ſemblable à celui du chien, & l'autre à celui du cochon ; ſes pieds ont cinq doigts, garni chacun d'ongles longs, pointus, creux ; *il habite ordinairement* ſous terre & aux autres lieux cachez, comme dans les creux des arbres, aux pieds des vieilles maſures, dans les cavernes, il ne ſort que la nuit ; il ſe nourrit de rats, de glands, de poires, de raiſins, il eſt friand de ce dernier fruit ; c'eſt pourquoi on le trouve quelquefois la nuit dans les vignes. Lorſqu'il a peur il cache ſa tête & ſes pieds, & il prend la figure d'une boule, ſa femelle a huit mamelons ; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile ; ſa chair a bon goût.

Chair.

Elle eſt eſtimée propre pour exciter l'urine & lâcher le ventre, étant mangée ou priſe en bouillon.

Vertus.

Son foye étant ſeché & pulveriſé eſt propre pour les maladies des reins, pour la cachexie, pour l'hydropiſie, pour les convulſions, pour l'épilepſie, pour les catarres ; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Foye.

Doſe.

Son eſtomac étant ſeché & pulveriſé eſt propre pour la colique venteuſe, étant pris en la même doſe.

Eſtomac.

Vertus.

Sa graiſſe eſt eſtimée propre pour les hernies, appliquée exterieurement.

Graiſſe.

Echinus παρὰ, τὸ ἔχειν, *ſeu* συνέχειν ἑαυτὸν, parce que cet animal ſe ramaſſe quand on le tourmente ou qu'on lui fait peur.

Etimologie.

M. de la Duquerie.

ECHIUM.

Echium vulgare, C. B. J. B. Park. Raii hiſt. Pit. Tournef. | *Echium buglossum agreſte*, Ad.
Echium, ſive Alcibiacum, Dod. Gal.

Bugloſſum ſylveſtre, Lon. | *Lycopſis*, Cord. in Dioſcor.

En François, *Herbe aux viperes.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de plus de deux pieds, velue, verte, marquée de points noirs : ſes feuilles ſont oblongues, étroites, veluës, rudes au toucher, d'un goût fade ; ſes fleurs environnent les tiges preſque depuis le bas juſqu'en haut ; elles ſont formées en entonnoir, courbé & decoupé par les bords en cinq parties inégales, d'une belle couleur bleue, tirant quelquefois ſur le purpurin, ou quelquefois cendrée, ayant au milieu quatre étamines purpurines & un piſtile blanc ; cette fleur eſt ſoûtenue par un calice fendu juſqu'à la baſe en cinq parties longues, étroites, pointues, canelées. Quand elle eſt tombée il lui ſuccede quatre ſemences jointes enſemble, ridées & ayant ſéparément la figure de la tête d'une vipere, d'où vient qu'on appelle la plante *Herbe aux viperes.* Sa racine eſt longue, groſſe comme le pouce, ligneuſe. Cette plante croît dans les champs, contre les murailles, le long des chemins, aux lieux ſablonneux & ſteriles ; elle contient beaucoup d'huile, peu de ſel.

Vertus. On eſtime cette plante propre contre la morſure de la vipere, à cauſe de la figure de ſa ſemence ; mais on ne doit faire aucun fond ſur cette qualité : elle eſt humectante, émolliente, pectorale, elle adoucit les acretez du ſang & elle le purifie.

Etimologie. *Echium ab ἐχις vipera*, parce que la ſemence de cette plante reſſemble à la tête d'une vipere, ou parce qu'on a crû que cette plante étoit bonne contre les morſures des viperes.

ELAPS.

Elops. *Elaps, ſive Elops*, eſt une eſpece de ſerpent long d'environ trois pieds, gros comme une vipere, de couleur jaunâtre, marqué dans ſa longueur de trois lignes noires, depuis la tête juſqu'à la queue ; on le trouve en l'Iſle de Lemnos : il n'eſt pas fort dangereux, ſa morſure néanmoins excite des trenchées ; on en guerit par des remedes aperitifs & ſudorifiques, comme avec les ſels de vipere & de corne de cerf.

Vertus. Sa chair, ſon cœur, ſon foye & ſa graiſſe ſont ſudorifiques & propres pour reſiſter au venin.

ELATINE.

Elatine, eſt une plante que M. Rai & M. Tournefort ont placée entre les eſpeces de Linaires ; il y en a de trois eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Elatine, Dioſcoridis Ad. Lob.
Elatine folio ſubrotundo, C. B.
Linaria Elatine dicta, folio ſubrotundo, Raii Hiſt.
Linaria ſegetum nummulariæ folio villoſo, P. Tournefort.
Veronica fœminea, Matth. Fuch.
Verbaſculum quorumdam, Lugd.
Elatine mas folio ſubrotundo, J. B.

Premiere eſpece. Elle pouſſe une petite tige qui ſe diviſe en pluſieurs verges grêles, velues, un peu rougeâtres, ſe répandant à terre ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Nummularia, ou à celles de la veronique, mais moins pointues, preſque rondes, molles, velues, lanugineuſes, de couleur blanchâtre, d'un goût tirant ſur l'amer ; il ſort d'entre chacune des aiſſelles de ſes feuilles un pédicule court, velu, rougeâtre, ſoûtenant une petite fleur velue, de couleur herbeuſe jaunâtre, ſemblable à celle de la Linaire ordinaire. Quand cette fleur eſt paſſée il paroit en ſa place une coque ou un fruit oblong, diviſé interieurement en deux loges remplies de ſemences preſque rondes ; ſa racine

eſt ſimple, menuë, droite, blanche, garnie de quelques fibres.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Elatine, Matth. Caſt.
Elatine altera, Dod. Lob. Ico.
Elatine folio acuminato, in baſi auriculato, flore luteo, C. B.
Elatine folio acuminato, ſeu fœmina, foliis anguloſis, J. B.
Linaria elatine dicta, folio acuminato, Raii hiſt.
Linaria hederulæ folio, Col.
Linaria ſegetum nummulariæ folio aurito & villoſo, flore luteo, P. Tournefort.

Elle differe de la precedente en ce que ſes feuilles ſont oblongues, pointuës en forme de fléches & oreillées en leur baſe; & en ce que ſes fleurs ſont plus petites & de couleur jaune. Seconde eſpece.

La troiſiéme eſpece eſt appellée,

Elatine folio acuminato, flore cæruleo, C. B.
Linaria ſegetum nummulariæ, folio aurito & villoſo, flore cæruleo, P. Tournef.

Elle differe de la ſeconde eſpece en ce que ſes feuilles ſont plus arondies & moins oreillées en leur baſe, & en ce que ſes fleurs ſont bleuës ou bleuâtres. Troiſiéme eſpece.

Ces plantes croiſſent dans les champs entre les blez, elles contiennent de l'huile & peu de ſel.

Elles ſont déterſives, vulneraires, propres pour arrêter les cours de ventre, pour les maladies des yeux, pour les ulceres. Vertus.

ELATERIUM.

Elaterium, eſt une écorce des Indes qui reſſemble au Quinquina, mais qui n'en a pas la qualité: on dit qu'étant mêlée avec du Tabac & fumée dans une pipe, elle ôte à la fumée du Tabac toute ſa mauvaiſe odeur.

ELEMI.

Gummi Elemi. Reſina Elemi.

Eſt une eſpece de reſine blanche tirant ſur le verdâtre, odorante, qu'on nous apporte d'Ethiopie en pains de deux ou trois livres, enveloppez dans des feuilles de canne d'Inde, d'ou vient qu'on l'appelle Gomme Elemi en roſeaux. Elle découle par inciſion d'une eſpece d'olivier ſauvage de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont longues & étroites, de couleur verte-blanchâtre, argentée. Sa fleur eſt rouge, ſoûtenuë par un petit calice, de la couleur des feuilles; ſon fruit eſt ſemblable à l'olive. Cet arbre croît dans l'Ethiopie, dans l'Arabie heureuſe.

On doit choiſir la Gomme Elemi ſeche en dehors, molaſſe en dedans, nette, de couleur blanche, tirant ſur le verd, aſſez agréable à l'odeur; elle contient du ſel eſſentiel enveloppé dans une grande quantité d'huile, peu de phlegme & de terre. Choix.

Elle eſt propre pour amolir, pour digerer, pour attenuer, pour réſoudre, pour déterger, pour conſolider; on s'en ſert pour les piqueures, pour les playes, pour les tumeurs, pour fortifier les nerfs, pour les fractures, pour les diſlocations, on ne l'employe qu'exterieurement dans les emplâtres, dans les onguents. Vertus.

Elemi ab elea pro olea, Olivier, parce que cette gomme ſort d'une eſpece d'Olivier. Etimologie.

ELEPHAS.

Elephas, ſive Elephantus, ſive Barrus, en François, *Elephant*, eſt un animal à quatre pieds, eſtimé le plus grand & le plus gros des animaux terreſtres, d'une figure Elephantus Elephant.

monstrueuse. Sa tête est laide & effroyable, ses oreilles sont petites ordinairement; mais il se trouve des Elephans qui les ont grandes & fortes; ses yeux sont grands, mais ils paroissent petits à proportion de la grosseur de sa tête. Son nez est ce qu'on appelle sa trompe, & en Latin *proboscis, seu tuba, seu manus nasuta*: c'est un corps assez long pour qui puisse aller jusqu'à terre, charnu, nerveux, large vers la tête, & s'étressissant peu à peu, creux en dedans, percé en son extrêmité, où il reçoit l'odeur des choses qu'il flaire, pliant, flexible, en maniere de serpent, cette extrêmité est plus large que le milieu, & il en sort un doigt duquel il se sert comme d'une main pour prendre tout ce qu'il porte à sa bouche, soit de liquide, ou de solide, il respire par le canal qui est en dedans. Cette trompe lui sert aussi de deffense, car elle a une grande force; sa bouche est vers sa poitrine; sa langue est petite; il a quatre dents pour macher, outre les deux grandes, longues, pointuës, blanches, luisantes, qui sortent bien avant hors de sa machoire inferieure en forme de cornes, pour lui servir de défense, & lesquelles on appelle *Ebur*, & en François, *Yvoire*; son corps est d'une prodigieuse grosseur, long de neuf ou dix pieds, & quelquefois plus long. Sa couleur est ordinairement obscure; on en a vû de blancs, mais ils sont fort rares. Sa peau est rude, & si dure qu'elle ne peut être percée par les fleches: les Maures en font des boucliers: elle est couverte d'un poil très-court, quelquefois même elle est nuë: sa queuë est pareille à celle du Bufle; ses jambes sont fort grosses, ses pieds sont ronds comme ceux du cheval, mais beaucoup plus gros: son calus ou la corne de ses pieds est fort ample & fort noire, les doigs de ses pieds sont au nombre de cinq, mais joints les uns aux autres sans division. Cet animal naît en Asie, en Afrique, aux Indes Orientales, aux pays qui dépendent du Grand Mogol: on en trouve de mâles & de femelles, mais les femelles ne sont point armées de grandes dents comme les mâles; il y en a de differentes grandeurs. Cet animal fait autant de chemin en marchant de son pas qu'un homme qui court en peut faire.

Proboscis, tuba, manus nasuta.

Ebur. Yvoire.

L'Elephant est disciplinable, on lui voit faire des actions qui paroissent d'une prudence consommée: on s'en sert pour porter des fardeaux & pour plusieurs autres travaux, on tient qu'il est de temps en temps atteint d'une maladie qui le rend si furieux qu'il rompt ses chaines & qu'il déchire tout ce qu'il rencontre: que pour remedier à ce mal, son gouverneur le reprimande par des paroles aigres & injurieuses: il se plaît dans les lieux marécageux & dans les rivieres; il s'y lave prenant de l'eau avec sa trompe & la jettant sur son corps; il ne peut pas souffrir le grand froid; il mange des herbes, des branches tendres & des feuilles d'arbres, des fruits, des racines, des grains, & quelquefois de la terre & des pierres. Il aime le vin; il peut passer jusqu'à huit jours sans boire; il vit plus long-tems qu'aucun autre animal, lorsqu'il n'est point attaqué de maladie; mais il est sujet aux dragons volans qui s'entortillent autour de ses jambes, qui cachent leurs têtes dans ses narrines, qui lui crevent les yeux qui le picquent, & qui en succent le sang jusqu'à ce qu'il soit mort. On tuë quelquefois des Elephans pour en avoir l'yvoire: les Maures mangent de sa chair crüe.

Le meilleur yvoire nous est apporté de Ceylan & de plusieurs autres endroits des grandes Indes.

On doit choisir le plus poli, le plus blanc; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil & de terre, peu de phlegme.

Calcination de l'yvoire & de la corne de cerf pour la peinture.

* Il est propre étant rapé, pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier le cœur, pour tuer les vers, pour resister au venin, pris en poudre ou en décoction. On fait calciner l'yvoire dans un pot de terre couvert d'un autre pot, & la jointure bien bouchée, il devient très-noir, parce que la fuliginosité qui s'en éleve retombe dessus dans cet état étant broyé subtilement, il est propre pour la peinture: on fait la même

operation sur la corne de cerf qui sert aussi pour les Peintres : mais il est à remarquer que plus les matieres dont on fait les noirs sont blanches, plus les noirs sont beaux & hauts en couleur. Etimologies.

Barrus à græc. βαρὺς, *gravis*; on a donné ce nom à l'Elephant, parce que c'est un animal fort massif & pesant.

Ebur à barro Elephant, car l'yvoire est une dent de l'Elephant.

ELICHRYSUM.

Elichrysum seu stœchas citrina angustifolia, C. B. Pit. Tournefort.
Elichrysum & Amaranthus, Galeni Cæsalp.
Heliocrysum, Cord. in Dioſc.
Coma aurea, Lob.
Amaranthus luteus, Fuch. Lac.
Stœchas citrina latifolia Narbonnensis, J. Bauh.
Chrysocome sive coma aurea, & Stœchas citrina vulgaris, Park.
Sthœchas citrina, sive Helichrysum, Raii hist.

En François, *Immortelle*, ou *Amarante jaune.* Amarante jaune.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges ligneuses à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, lanugineuses, blanches, garnies de petites feuilles étroites, veluës, blanchâtres : ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, ramassées en maniere de têtes ou de bouquets, découpées sur le haut en étoiles, de couleur jaune-pâle ou citrine, soûtenues par des calices écailleux, fort secs, jaunes & resplendissans comme de l'or. Cette fleur peut-être gardée plusieurs années sans qu'elle se flêtrisse, ni se pourrisse, à cause qu'elle est presque privée de phlegme ; c'est ce qui la fait appeller *Immortelle*. Son odeur est forte & agréable ; la graine qui lui succede quand elle est passée, est oblongue, rousse, garnie d'une aigrette, odorante, âcre. Sa racine est simple, grosse, ligneuse, rendant quelque odeur approchante de celle de la gomme Elemi. Cette plante croît aux lieux secs, chauds, sablonneux comme au Languedoc, proche de Montpellier, en Provence; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile, peu de phlegme.

Elle est incisive, aperitive, vulneraire ; elle leve les obstructions ; elle excite les mois aux femmes, elle tuë les vers, elle dissout le sang caillé. Vertus.

Elichrysum, ab ἥλιος, *sol &* χρυσὸς, *aurum*, parce que le Soleil donnant sur cette plante, fait paroître sa fleur de couleur d'or. Etimologie.

EMERUS.

Emerus, est un petit arbrisseau dont il y a deux especes : une grande & une petite.

La premiere est appellée,

Emerus, Cæsalp. P. Tournef.
Colutea Scorpioides, Ger. J. B. Raii hist.
Colutea siliquosa, sive Scorpioides major, C. B.

Ses rameaux les plus grands sont couverts d'une écorce cendrée, & les petits d'une écorce verte : ses feuilles sont rangées sur une côte cinq à cinq, ou sept à sept, ou neuf à neuf : elles approchent en figure de celles de la Lentille, mais elles sont plus arondies & plus grasses, semblables à celles du Baguenaudier, si l'on en excepte la grandeur, d'un goût amer & désagréable : sa fleur est légumineuse, ressemblant à celle du Genêt, de couleur jaune, un peu odorante : elle est suivie d'une gousse longue, grêle & déliée, qui renferme des semences presque cilindriques, de couleur obscure, douces au toucher, d'un mauvais goût. Sa racine s'étend de tous côtez dans la terre. Premiere espece.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0339-3

La seconde espece est appellée

Emerus minor, Pit. Tournefort.
Colutea humilior, Park.
Colutea siliquosa minor, C. B.
Colutea scorpioides humilis, Ger J. B. Raii hist.

Seconde espece. Elle ne differe de la precedente qu'en ce qu'elle est plus basse, plus petite, & qu'elle repand ses rameaux à terre. L'une & l'autre croissent aux lieux montagneux, sombres, dans les bois, aux pays chauds : elles contiennent beaucoup d'huile & de sel

Vertus. essentiel. Leurs feuilles sont un peu laxatives.

EMEU.

Emeu, sive Eme, Clus. | *Emeu vulgò Cosoaris*, G. Pison.

Est un grand oiseau des Isles Moluques en Amerique, duquel le cou & la tête sont fort élevez, en sorte qu'il peut avoir depuis les pieds jusqu'à la tête presque cinq pieds de hauteur ; son corps, depuis la poitrine jusqu'au croupion, est long de trois pieds ; sa tête est petite à proportion des autres parties, nue, de couleur noire-bleuâtre : ses yeux sont grands, ardens, rudes, feroces : proches d'eux sont les conduits des oreilles, petits, nuds ; il a deux trous un peu au-dessus de la pointe de son bec qui lui servent de narines : sa tête est ornée d'une espece de diadême de substance cornée, de couleur jaune foncée, étendu depuis son sommet jusqu'à la moitié du bec, tombant à chaque année en même tems que les plumes, quand il mue, & se renouvellant aussi avec elles. Le haut de son cou est couvert de deux membranes en quelque façon semblables à celles des coqs d'Inde, de couleur rouge : ses jambes sont hautes, grosses, couvertes de peaux écailleuses : ses pieds sont gros, ayant chacun cinq gros doigts, durs, écailleux, armez d'ongles longs & durs, sans talons. Sa figure approche beaucoup de celle de l'Autruche, & l'on peut dire que c'en est une espece : il est revêtu de plumes rouges & noires, disposées en sorte qu'étant regardées de loin, elles paroissent des poils, & d'autant plus que ses ailes sont si petites, qu'elles sont presque cachées sous ses plumes ; aussi ne lui servent-elles pas pour voler, mais seulement de voile pour courir plus vîte. Il n'a point de queuë, mais les plumes qui couvrent son croupion sont plus longues & plus dures que les autres. La force de cet oiseau consiste plus en ses pieds qu'en son bec : ses œufs different de ceux de l'Autruche non seulement en ce qu'ils sont plus petits, mais aussi en ce que leur coquille est verdâtre & ornée tout autour de Tubercules d'une belle couleur verte ; les paysans en mangent le jaune. Cet oiseau devore sans choix tout ce qu'il rencontre, & il rend par le fondement tout ce qu'il a avalé de trop dur sans être digeré.

Vertus. Sa graisse est émolliente, nervale, resolutive, digestive.

EMPETRUM.

Empetrum, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Empetrum montanum fructu nigro, Pit. Tournefort.
Errica baccifera procumbens nigra, C. B.
Erica baccifera, Matth. Cast.
Erica prima, Clus. Pan.

Premiere espece. Elle pousse des tiges rameuses, flexibles, ligneuses, étendues à terre, serpentant & occupant beaucoup de place, couverte d'une écorce brune-rougeâtre : ses feuilles sont petites, oblongues : ses fleurs naissent en ses sommitez disposées en bouquets à étamines, de couleur herbeuse, blanchâtre, ne laissant aucun fruit aprés elles,

mais

mais les mêmes branches portent séparément des bayes rondes, noires, qui renferment chacune deux ou trois osselets ou quelques graines menues. Sa racine est ligneuse, dure. Cette plante croît aux lieux montagneux & pierreux; elle n'est point en usage dans la Medecine.

La seconde espece est appellée.

Empetrum Lusitanicum fructu albo, Pit. Tournef.
Acacalis Dioscoridis, Amato.
Erica erecta baccis candidis, C. B.
Frutex Lusitanis camerinas dictus, Linſ.
Erica baccifera tenuifolia, Tab. Ger.

Seconde espece.

Elle pousse des tiges rameuses, droites, à la hauteur d'environ un pied & demi, aisées à rompre, couvertes d'une écorce noirâtre; ses feuilles sont menues comme celles de la bruyere, d'un goût astringent, échauffant un peu la bouche, de couleur verte-brune; ses fleurs sont faites comme en la precedente, ses fruits naissent aussi séparement sur les mêmes pieds qui portent les fleurs; ces fruits sont des bayes rondes, blanches, representant en figure des perles pleines de suc, d'un goût acide, contenant chacune trois osselets ou semences dures, menues. Cette plante croît principalement en Portugal aux lieux sablonneux.

Vertus.

Son fruit est propre pour désalterer les Febricitans; car il est aigre & assez agréable au goût: on en met tremper dans de l'eau pour faire une colyre dont on lave les yeux, afin d'aiguiser la vûë affoiblie.

Etimologie.

Empetrum ab ἐν *&* πέτρα, *saxum*, parce que cette plante croît en des lieux pierreux.

ENCAUSTUM.

Email.

Encaustum, en François, *Email*, est une vitrification de métaux, de sable & de soude d'Alican, mêlez & fondus ensemble par un feu violent; on en fait de plusieurs couleurs, comme de blanc, de bleu, de jaune, de vert, de gris-de-lin, de couleur de chair.

Potée Email blanc.

L'Email blanc est la base des autres émaux; il est fait avec de l'étain calciné, qu'on appelle *potée*, du sablon & de la soude qu'on a reduit ensemble par la fusion en une belle pierre, polie, luisante, blanche, on s'en sert pour fayancer les pots; il est aussi employé par les Emailleurs & par les Orfévres: il est plus ou moins blanc & beau, suivant que l'étain qu'on a employé à le faire a été pur.

Email bleu de deux especes.

L'Email bleu est de l'Email blanc, dans lequel on a jetté pendant qu'il étoit encore en fusion du cuivre de rosette & du vitriol de Cypre. Si au lieu de ces ingrediens on y jette du safre, l'émail prendra une couleur bleuë plus pâle: les Emailleurs appellent ce dernier *Faux lapis*.

Faux Lapis Email jaune.

L'Email jaune est de l'émail blanc coloré avec un peu de rouillure de fer, qu'on y jette pendant la fusion.

Email verd Email gris de-lin.

L'Email verd est de l'Email blanc qu'on a coloré avec de la limaille de leton.

L'Email gris-de-lin est de l'Email blanc, dans la composition duquel on a mêlé de l'azur.

Email de couleur de chair.

L'Email de couleur de chair est de l'Email blanc coloré avec du Perigueux.

On peut encore donner à l'Email blanc plusieurs autres couleurs, suivant qu'on y mêlera plus ou moins des drogues, dont je viens de parler.

Quoiqu'on ne se serve point des Emaux en Medecine, ils ont néanmoins leurs vertus suivant les qualitez des drogues dont ils ont été composez; mais il faut les broyer bien subtilement sur le porphire avant que de les employer, si l'on veut qu'ils produisent quelque effet.

Vertus.

L'Email blanc, l'Email bleu, l'Email jaune sont purement déficatifs, mais les autres sont déterſifs & déficatifs.

Etimologie. *Encauſtum*, *à κκίω comburo*, parce que l'Email ſe fait par un grand feu.

ENDIVIA.

Endive. Scariole. *Endivia*, en François, *endive* ou *Scariole*; eſt une eſpece de Chicorée dont il y a trois eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Endivia ſativa, Park.
Intybus ſativa latifolia, ſive endivia vulgaris, C. B.
Seris domeſtica latifolia, Dioſcor.
Scariola Arabum, Interpretibus.
Intibum ſativum latifolium, J. B.
Intubus, Tur.
Intubum ſativum latifolium, Fuch. Dod. Gal.
Cichorea ſativa, Trag.
Cichorium latifolium, ſive endivia vulgaris, Pit. Tournefort.

Premiere eſpece. Elle pouſſe des feuilles longues, larges, couchées à terre, ſemblables à celles de la Laitue, crenelées en leurs bords, d'un goût tirant ſur l'amer. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, liſſe, canelée, vuide rameuſe, tortuë, empreinte d'un ſuc laiteux; *ſes fleurs* ſont ſemblables à celles de la chicorée ſauvage, de couleur bleuë. *Elles* ſont ſuivies par des capſules oblongues, qui renferment des ſemences anguleuſes; ſes racines ſont fibreuſes, laiteuſes.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Intibus, ſive endivia minor anguſtifolia, Park.
Intybus ſativa anguſtifolia, C. B.
Seriola aut endiviola, Ad.
Intubus ſive endivia minor, Matth.
Intybum ſativum anguſtifolium, J. B.
Cichorium anguſtifolium, ſive endivia anguſtifolia, Pit. Tournef.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente, en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, & d'un goût plus amer; & en ce que ſa tige eſt plus rameuſe.

La troiſiéme eſpece eſt appellée,

Indivia criſpa, Ger. *Romana criſpa*, Cam.
Cichorium criſpum, Pit. Tournef.
Intybus criſpa, C. B. Raii. hiſt.
Intybum ſativum criſpum, J. B.
Seris, ſive intybus criſpa, Ad.

Troiſieme eſpece. Elle pouſſe des feuilles plus grandes que celles de la premiere eſpece, crépées tout autour & ſinueuſes; ſa tige croît plus haute, plus groſſe & plus tendre que celles des eſpeces précedentes; ſa fleur eſt ſemblable à celle des autres; ſa ſemence eſt noire.

On cultive toutes les eſpeces d'endive dans les Jardins potagers: elles contiennent beaucoup de phlegme, peu d'huile & de ſel.

Vertus. Elles ſont humectantes, aperitives, déterſives, rafraîchiſſantes; on ſe ſert en Medecine, de leurs feuilles & de leurs ſemences.

Etimologies. *Intybus vel intubus à tubo*, tuyau, parce que les tiges des endives ſont ordinairement creuſes en dedans & en forme de tuyaux.

EPERLANUS.

Eperlanus, *Epelanus*, en François, *Eperlan*, eſt un petit poiſſon qui prend naiſſance dans la mer, mais qui monte dans les rivieres; il eſt long comme le doigt, & du moins auſſi gros que le pouce, reſſemblant au Goujon, beau, luiſant de couleur de perles; on le pêche dans la Riviere de Seine vers Rouen, d'où l'on nous l'apporte lié ſur des petits paniers plats; ſa chair eſt molle, tendre, délicieuſe au

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0342-6 DFG

goût, sentant la violette. Il contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Il est aperitif, propre pour la pierre, pour la gravelle. Vertus.

Eperlanus à perla, perle, parce que la couleur de ce poisson est semblable à celle de la perle. Etimologie.

EPHEDRA.

Ephedra, est une plante dont il y a quatre especes.

La premiere est appellée,

Ephedra sive anabasis, Bellonio. Pit. Tournefort.
Caucon & ephedra, Plinio.
Poligonum bacciferum scandens, C. B. Raii. hist. Anabasis.

C'est un arbrisseau qui ressemble à l'Equisetun, mais il est plus grand & plus haut; son tronc est gros comme le bras, ses branches montent & s'étendent dans celles des arbres voisins; ses fleurs sont petites, mousseuses, pâles il leur succede des fruits qui ressemblent à des petites meures de couleur rouge, remplis de suc aigre; sa racine est dure & ligneuse. Cet arbrisseau croît pareillement le long des vallées du mont Olympe & dans l'Illirie. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Ephedra maritima major P. Tournef.
Polygonum bacciferum maritimum majus sive uva major maritima C. B. Raii. hist.
Uva marina Dod. *major*, Ger.,
Tragos, sive uva marina major, Lob. J. Bauh.
En François *Raisin de mer*.

C'est un arbrisseau qui croît à la hauteur d'un homme, son tronc est quelquefois gros comme le bras; il jette plusieurs rameaux grêles, deliez, presque comme ceux du jonc, *separez par des nœuds comme en l'Equisetum, de couleur noirâtre, se divisant en plusieurs autres rameaux, desquels les extremitez ou sommets sont pointus, durs & épineux: cet arbrisseau ne porte point de feuilles*, ses fleurs sortent des nœuds des branches attachées à un pedicule menu, & *disposées en petites grapes* de couleur herbeuse blanchâtre; il leur succede des fruits semblables à des meures de renard, accumulez ensemble comme des raisins, prenant une couleur rouge quand ils sont meurs; d'un goût acide & agreable; ils renferment des semences triangulaires, pointues, dures, astringentes; sa racine est oblongue, noueuse. Cette plante croît aux lieux sablonneux & maritimes, au Languedoc, en Provence. Seconde espece.

La troisieme espece est appellée.

Ephedra maritima minor, Pit. Tournefort.
Polygonum bacciferum maritimum minus, C. B. Raii hist.
Uva marina minor, Ger.
Tragos sive uva marina minor, J. B.
Equisetum quartum, Matth.
Croton, Nicrandi. Ang.

C'est un petit arbrisseau qui croît à peine à la hauteur d'un pied & demi, sa tige est ligneuse, poussant plusieurs rameaux verds, canelez, faciles à rompre, noüez, remplis de moëlle visqueuse, qui rougit en sechant: cette plante ne porte point de feuilles; ses fleurs naissent aux sommets de ses branches, petites, jaunes, ramassées plusieurs ensemble; il leur succede des fruits semblables aux meures de renard, rouges, d'un goût doux, renfermant des semences oblongues jointes deux à deux, voutées d'un côté & plates de l'autre. Cette plante croît au Languedoc proche du port de Cete, vers Frontignan, aux lieux pierreux & voisins de la mer. Troisieme espece.

Quatriéme espece. La quatrieme espece est appellée.

Ephedra Hispanica arboreſcens tenuiſſimis & denſiſſimis foliis, Pit. Tournef.

Elle differe des autres en ce qu'elle porte beaucoup de feuilles trés menues, elle croît en Espagne.

Vertus. Les branches tendres ou les sommitez de ces arbrisseaux & leurs fruits sont déterſifs, astringens, propres pour les hernies, pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies.

EPHEMERON.

Ephemeron. Ariſt. | *Diaria*, Jonſt.

Est une espece de mouche qui vole d'une grande viteſſe : elle est garnie de quatre aîles & quelquefois de six, elle a quatre pieds ; sa tête est petite, jaunâtre ; ses yeux sont grands, gros, noirs ; elle a au lieu de bouche une trompe jaunâtre avec laquelle elle succe les substances des fleurs pour sa nourriture ; elle porte sur sa tête deux cornes longuettes, noires ; son corps est long comme celui d'un papillon, assez ventru ; son ventre & ses aîles sont d'une couleur plombée, sa queuë est jaunâtre, longue, fourchuë : sa vie est de peu de durée, car on tient qu'elle naît le matin au lever du soleil, qu'elle prend son acroiſſement pendant le jour, & qu'elle meurt le soir ou la nuit ; ce qui n'est pas bien facile à croire.

Etimologies. *Ephemeron ab* ἐπὶ, & ἡμέρα, *dies*, parce que cette mouche, dit-on, ne vit qu'un jour. *Diaria à die*, par la même raiſon.

EPIMEDIUM.

Epimedium, Dod. Pit. Tournef.

Est une plante qui pouſſe beaucoup de feuilles attachées trois à trois à des queuës menues, rondes ; ces feuilles sont amples, larges, pointues comme celles du lierre, vertes, assez dures, dentelées tout autour ; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied qui soûtient des petites fleurs belles, de couleur variée, rouge, jaune, rayées de blanc ; chacune de ses fleurs est à quatre pieces diſpoſées en croix, il leur succede des gouſſes qui s'ouvrent en deux parties, & qui contiennent des semences preſque rondes ; sa racine se diviſe en pluſieurs branches garnies de fibres en deſſous. Cette plante croît aux lieux humides, dans les prez, dans les jardins.

Vertus. Elle est humectante & rafraîchiſſante.

Etimologie. *Epimedium ex* ἐπὶ, & μέδιον, *id est ſupra tryphillum*, comme qui diroit, *grand treſle*, à cause que cette plante a les feuilles grandes & diſpoſées trois à trois.

EPITHYMUM.

Epithymum, Matth. Lac.
Epithymum ſive Cuſcuta minor, C. B.
Caſſutha minor, Dod.
Cuſcuta minor, Pit. Tournefort.

En François, *Epithyme.*

Est une espece de Cuscute ou une plante filamenteuse semblable à des cheveux, de couleur rougeâtre ou brune, d'une odeur assez forte : elle croît & s'entortille autour de pluſieurs especes de plantes ; mais on prefere celle qui a pris naiſſance sur le thim, parce qu'elle en a tiré de la vertu : elle pouſſe des fleurs & des semences semblables à celles de la Cuscute ; on nous l'apporte seche de pluſieurs païs chauds,

comme de Candie, de Veniſe. Celle qui vient de Candie eſt en filamens longs : au contraire celle qui vient de Veniſe eſt en filamens courts, friſez. L'une & l'autre ſont uſitées en Medecine.

On doit choiſir l'Epithyme nouvelle, nette, entiere, d'une odeur forte ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile exaltée. Choix.

Elle eſt aperitive, arthritique, elle lâche un peu le ventre, elle purifie le ſang, on s'en ſert pour les maladies qui viennent de mélancholie, pour les maux de la rate, pour la galle, pour les rhumatiſmes, pour la goutte, étant priſe en poudre ou en infuſion. Vertus.

L'Epithyme qui peut croître ſous notre climat n'a point de force ni de vertu approchante de celle des païs chauds.

Epithymum ab ἐπὶ, *ſuper*, *&* θύμον, *thymum*; parce que cette plante ſe trouve attachée ſur le thim. Etimologie.

EQUISETUM.

Equiſetum, *Cauda equina. Herba equina.* En François *Prêle.* ou *queuë de cheval.* Queue de cheval.

Eſt une plante qui reſſemble à la queuë d'un cheval : il y en a de deux eſpeces; La premiere eſt appellée,

Equiſetum majus aquaticum, J. B. Pit. Tournefort.
Equiſetum majus paluſtre, Park.
Equiſetum paluſtre longioribus ſetis, C. B.
Equiſetum majus, Ger. Raii. hiſt.
Hippuris major, Brunf. Dod.
Hippoſeta, Arnod Novan.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, rondes, rudes, vuides, compoſées de pluſieurs tuyaux emboitez les uns dans les autres & faiſant des nœuds d'eſpace en eſpace, deſquels ſortent des feuilles compoſées de pluſieurs tuyaux articulez & aſſemblez bout à bout ; ſes ſommitez ſe terminent en maniere d'aſperge ou de colomne enflée par le milieu, formée par un grand nombre de petites fleurs ou étamines rougeâtres tirant ſur le blanc ; ces fleurs ne laiſſent aucunes ſemences aprés elles; les ſemences naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs, ce ſont des grains rudes & noirs. Ses racines conſiſtent en un grand nombre de fibres longues, menues, deliées, noirâtres. Cette plante croît dans les prez, dans les marais, le long des ruiſſeaux. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Equiſetum minus terreſtre, J. B. Pit. Tournefort.
Hippuris minor, Lob.
Equiſetum arvenſe longioribus ſetis, C. B. Park. Raii. hiſt.
Equiſetum ſegetale, Ger.

Elle differe de la précedente en ce que ſes feuilles & ſes aſperges ſont plus longues, plus grêles, plus lâches : elle croît aux lieux ſablonneux, on en trouve auſſi aux lieux humides ; elle eſt naturellement fort ſeche. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece contiennent un peu de ſel eſſentiel & de l'huile ; on ſe ſert en Medecine de la derniere eſpece préferablement à la premiere.

L'Equiſetum eſt déterſif, aſtringent, conſolidant, vulneraire, propre pour les hemorragies, pour les cours de ventre, étant pris en decoction. Vertus.

Equiſetum eſt compoſé des mots Latins *equus*, *cheval*, & *ſeta*, *ſoye* ou *crin*, comme qui diroit, *crins de cheval*, car les branches & les feuilles de la prêle reſſemblent aux crins du cheval. Etimologies.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0345-3

Hippuris ab ἵππος, equus, & οὐρὰ, cauda, comme qui diroit *queuë de cheval.*
Hyppoſeta ab ἵππος, equus, & ſeta, ſoye ou *crin*, comme qui diroit, *crin de cheval.*

EQUUS.

Cheval. *Equa.* Cavale. Jument. *Equulus.* Poulain. *Equula.* Jeune jum.

Equus, en François, *cheval*, eſt un grand animal à quatre pieds aſſez connu; ſa femelle eſt appellée *equa*, & en François *Cavale* ou *Jument*; elle porte ſon petit onze mois & quelques jours, le jeune Cheval eſt nommé *equulus*, en François *Poulain*; la jeune Jument eſt appellée *equula*.

Vertus du Lait de Cavale & des *Lichenes.*

Le lait de la Cavale eſt eſtimé propre pour l'épilepſie, pour la phtiſie, pour l'aſthme, pour la toux.

Doſe.

Les verrues & les duretez calleuſes appellées *lichenes*, leſquelles s'engendrent aux genoux, aux jambes, & aux pieds des chevaux, étant coupées au Printems ſont employées pour l'épilepſie, pour abattre les vapeurs hyſteriques, pour exciter les menſtrues, pour réſoudre les duretez de la matrice, pour la pierre du rein & de la veſſie, étant priſes en poudre : la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme; elles contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile qui *font leur vertu.*

Excrement Vertus

L'excrément du cheval eſt bon pour *la ſquinancie*, pour la pleureſie, étant donné interieurement; il *excite la criſe*, on l'applique auſſi exterieurement pour reſoudre.

Etimologie.

Equus ab ἴκω, veho, parce que le cheval ſert à tirer les chariots.

ERAWAY.

Ricinus americanus

Eravvay, Cluſ. | *Ricinus Americanus minor*, C. B.

Eſt un petit Ricinus de l'Amerique dont la ſemence eſt menue.

Vertus.

Elle eſt fort purgative & propre pour l'hydropiſie, & pour l'apoplexie.

ERETRIA TERRA.

Terre Eretrienne.

Eretria terra, Dioſc. en François *terre Eretrienne*, eſt une terre argilleuſe approchante de la terre *ſigillée*, qu'*on tiroit autrefois* d'un champ voiſin d'une ville appellée Eretria dans *l'Iſle* Eubée, d'où eſt venu ſon nom : il y en a de deux eſpeces, une trés-blanche & l'autre cendrée; la derniere eſt preferée pour la Medecine.

Etimologie.

Elle eſt aſtringente & propre pour arrêter le ſang, étant priſe interieurement.

Vertus.

La blanche eſt employée pour la teinture.

ERICA.

Erica vulgaris glabra, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Erica prima, Matth.

Erica vulgaris humilis ſemper virens, flore purpureo & albo, J. B. Raii. hiſt.
Erica myricæ folio, Ad. Lob.

En François, *Bruyere*,

Eſt un petit arbriſſeau bas qui pouſſe pluſieurs verges ou tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, dures, ligneuſes, rameuſes, de couleur rougeâtre-brune, ou obſcure, garnies de petites feuilles un peu dures & rudes, toûjours vertes, approchantes de celles du Tamariſc ou du Cyprés, qui par le tems dégenerent en petits rameaux; ſes fleurs ſont des petites cloches ou grelots rangées le long des rameaux depuis le milieu juſqu'au haut, de belle couleur purpurine ou quelquefois blanche, attachées & ſuſpendues par des petites queuës ou pedicules courts : du fond de ces fleurs ſort un piſtile qui devient dans la ſuite un fruit preſqu'ovale : il contient des ſemences fort menues renfermées en quatre loges. Sa racine eſt ligneuſe & éparſe dans la terre. Il croît dans les Landes ſeches, dans les bois, dans les forêts; il contient beaucoup de ſel & d'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0346-9 DFG

Ses feuilles & ses fleurs sont propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour les morsures des bêtes venimeuses, pour resister au venin, on les prend en décoction. Vertus.

Erica ab ἐρίκω, *sive* ἐρίσσω, *frango*, parce que cette plante est estimée propre pour rompre ou briser la pierre du rein & de la vessie.

ERINACEA.

Erinacea, Clus. hisp. Pit. Tourn.
Genista erinacea, J. B.
Spartium aphyllon fructicosum junctis aculeis laniatis capitulis, Ad. Lob. Lugd.
Genista spartium spinosum, foliis lenticulæ, floribus ex cæruleo purpurascentibus, C. B.
Scorpius quartus, Taber.

Est une plante disposée en arbrisseau bas, d'un bel aspect & dont les branches s'étendent & se disposent toutes ensembles comme en rond, garnies d'épines vertes, piquantes; ses fleurs sont legumineuses, plus petites que celles du Genest, de couleur bleue tirant sur le purpurin, soûtenuës par des petits calices velus ou lanugineux, blanchâtres, joints deux à deux, ou trois à trois ensemble; aprés ces fleurs naissent des gousses plates; cette plante est ordinairement sans feuilles, elle en pousse quelquefois quelques-unes dans le tems qu'elle fleurit, mais rarement, elles sont semblables à celles du Lenticula; elles se flétrissent en peu de tems, & elles tombent. Sa racine est grande, ligneuse; elle croît aux lieux rudes, le long des chemins, au Royaume de Valence en Espagne.

Ses sommitez, ses fleurs, ses gousses, sa racine sont astringentes, dessicatives, propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies. Vertus.

Erinacea ab erinaceo, *herisson*, parce que les épines de cette plante sont disposées en herisson, ou ramassées à peu prés comme les plumes piquantes du porc-épi. Etimologie.

ERINACEUS.

Erinaceus lusitanorum Linn. p. 4. Ind. Or. | *Echinus porcinus*, Holand.

Est un fruit des Indes qui a la figure & la grosseur d'une poire, mais qui est couvert d'une écorce herissée d'épines tout au tour, representant un petit herisson, d'où est venu son nom: il croît par grapes abondamment à des arbres hauts & rameux en l'Isle Baly. Ce fruit étant confit est doux & savoureux, on en fait provision sur mer dans les voyages.

ERUCA.

Eruca, en François, *Roquette*, est une plante dont il y a deux especes generales, une cultivée & l'autre sauvage. Roquette.

La premiere est appellée,

Eruca sativa, Matth.
Eruca major Cam.
Eruca sativa alba, Park.
Eruca latifolia, alba, sativa Dioscoridis, C. B. Pit. Tournef.
Eruca major, sativa, annua, flore albo striato, J. B. Raii. hist.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues: ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres, sans poils. Ses fleurs sont à quatre feuilles, disposées en croix, de couleur bleue tirant sur le blanc, rayées de noir, soûtenues par des calices velues: il leur succede des siliques longues, qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes, jaunes; sa racine est menue, ligneuse, blanche. On cultive cette plante dans les champs, Premiere espece.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0347-5

La seconde espece est appellée.

Eruca sylvestris, Ger. Raii. hist.
Eruca tenuifolia perennis flore luteo, J. B. Pit. Tournef.
Eruca major sylvestris, Matth.
Eruca sylvestris vulgatior, Park.
Eruca major lutea, caule aspero, C. B.

Seconde espece. Elle pousse des tiges divisées en beaucoup de rameaux un peu velus, portant des feuilles plus découpées que celles de la Dent de Lion, de couleur verre brune. Ses fleurs sont semblables à celles de la Roquette cultivée, mais de couleur jaune, odorantes; elles sont suivies par des siliques longues & anguleuses, qui renferment en deux loges des semences comme en la précedente. Sa racine est assez longue, grosse, blanche; elle croît contre les murailles, aux lieux incultes, sablonneux.

Il y a encore plusieurs autres especes de Roquette cultivée & sauvage, mais il suffit que j'aie décrit les principales; elles ont les unes & les autres en toutes leurs parties un goût âcre & brûlant, mais principalement les sauvages: elles contiennent beaucoup de sel, modérement d'huile.

Vertus. La Roquette est propre pour inciser, pour attenuer, pour rarefier la pituite, pour exciter la semence, pour faire éternuer.

Etimologie. *Eruca ab erodere*, ronger, parce que cette plante à un goût âcre & piquant.

Cendre du Levant. On nous apporte de *saint Jean d'Acre*, à dix lieuës de Jerusalem, beaucoup des cendres de Roquette, laquelle les Marchands appellent *Cendre du Levant*: il en vient aussi de *Tripoli*, de Syrie, mais elle n'est pas si bonne que l'autre, en ce qu'elle ne contient pas tant de sel; l'une & l'autre servent à faire du savon & du verre, comme celle de Fougere ou du Kali.

E R U C A.

Bruchus. Chenille. *Eruca seu Bruchus, seu campa*, en François, *Chenille*, est une espece de ver ou un insecte long & gros comme le petit doigt, molasse, humide, fort commun & connu de tout le monde. Il y en a de beaucoup d'especes. ¶ Jean Gœdart dans son histoire des Insectes en a remarqué jusqu'à 150. ils se trouvent sur les branches des arbres, sur des herbes, on croit que leur difference vient de la nature des plantes où ils naissent, & d'où ils tirent leur nourriture: quoi qu'il en soit, nous voyons que les chenilles qui se tiennent sur les orties croissent quelquefois jusqu'à la grosseur du pouce & qu'elles sont vertes & veluës; quand elles sont arrivées à leur grosseur parfaite, elles commencent à manger moins qu'auparavant puis en peu de tems, elles cessent de prendre aucune nourriture: elles filent à la maniere des vers à soye, une espece de cotton ou de laine blanche trés-foible qui sort de plusieurs endroits de leur corps, & qu'elles ourdissent ou conduisent avec leur bouche. Elles font leur coccon dans lequel elles se renferment, y paroissant alors en figure d'une fêve de couleur jaune dorée sans mouvement apparent, si ce n'est quand on les touche qu'elles se meuvent un peu, il n'y paroît ni bouche ni pieds. On appelle la chenille, quand elle est en cet état *Aurelia* ou *Chrysolis*, & en François, Nymphe, mais ces noms lui sont communs avec plusieurs autres vers, qui comme la chenille se métamorphosent en une figure pareille & de la même couleur. Cet insecte demeure assez long-tems en cette forme, & enfin il se dépouille de sa peau comme d'une robe de chambre, & il sort de son coccon transformé en un trés beau papillon orné en ses aîles de couleurs magnifiques, & fort agréables à la vûë, les Papillons femelles s'accouplent avec les mâles, & font des œufs qui écloſent au Printems, le Papillon ne vit pas bien long-tems, il arrive quelquefois une maladie à la Chenille, pendant qu'elle est en Nymphe dans son coccon, c'est qu'il s'engendre des vers dans son corps, apparemment parce que dans le tems qu'elle étoit encore verte & en ver, elle en a avalé les œufs avec l'herbe, dont

Coccon de Chenille.

Aurelia. Chrysolis. Nymphe.

Maladie de la Chenille.

dont elle est nourrie, & ces œufs ont éclos en leur tems au dedans du corps ; cette maladie est si grande que l'animal en meurt ; mais il est à remarquer que ces vers sortis de la nymphe dorée tiennent beaucoup de la nature de la chenille, car ils filent, ils s'enveloppent dans des coccons de laine d'où ils sortent en mouches. Les chenilles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel volatil.

Vertus. Les chenilles brûlées & mises dans les narines arrêtent le sang du nez.

Chenilles du Bresil transformées en oiseaux. On trouve dans le Bresil des chenilles qui se transforment en petits oiseaux de la grosseur des cigales, couverts & ornez de plumes de couleur d'or & de rubis, très-éclatantes, & surpassant de beaucoup en beauté celles des Paons ; leur vol est si rapide, qu'on les perd de vûë en un instant : leur bec est fort long.

Etimologies. *Bruchus à βρύχω, rodo*, parce que la chenille ronge les feuilles des arbres.

Aurelia ab auro, or, parce que cet insecte étant dans son coccon a une couleur d'or.

Chrysolis à χρυσὸς, aurum ; par la même raison encore de sa couleur d'or.

ERUCAGO.

Erucago segettum, P. Tournefort.
Sinapi Echinatum, Lugd.

Eruca Monspeliaca siliqua quadrangula Echinata, C. B.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges, au commencement purpurines, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, canelées, rudes, s'élevant en gros rameaux. Ses feuilles d'enbas sont éparses à terre, oblongues, étroites, velues, rudes : celles des tiges sont jointes deux à deux, ou trois à trois : ses fleurs sont petites à quatre feuilles, disposées en croix, de couleur jaune : il leur succede des fruits assez semblables à une masse d'armes, garnis de pointes fortes, contenant chacun trois ou quatre niches qui renferment chacune sa semence ronde, rousse, garnie ordinairement d'un petit bec. Sa racine est longue comme la moitié de la main, assez grosse, blanchâtre, jettant plusieurs fibres ; elle croît en Languedoc, aux environs de Montpellier, entre les blez, & autres lieux chauds.

Vertus. Elle est incisive, attenuante, propre pour rarefier la pituite du cerveau, pour faire éternuer.

Etimologie. *Erucago ab Eruca*, car cette plante approche en plusieurs choses de la Roquette.

ERVUM.

Ers. *Ervum*, en François, *Ers*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Ervum verum, Cam. hort. Pit. Tournefort.
Orobus siliquis articulatis semine majore, C. B.
Orobus vulgaris herbariorum, Park.

Orobus sive Ervum multis, J. Bauh. Raii. hist.
Orobus receptus herbariorum, Ger.
Mochus sive cicer sativum. Dod.

Premiere espece. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, foibles, anguleuses, rameuses s'étendant au large : ses feuilles sont semblables à celles de la Lentille, rangées par paires le long d'une côte ; ses fleurs sont legumineuses, petites, purpurines, ou quelquefois blanches, portées par des calices formez en cornet dentelé. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des gousses ondées de chaque côté, pendantes ; elles renferment quelques semences presque rondes, qui ressemblent aux Orobes, d'un goût qui n'est point desagreable : ses racines sont menues. On cultive cette plante dans les champs.

La seconde espece est appellée,

Ervum semine minore, Pit. Tournefort. | *Orobus Creticus*, Matth. Lugd.
Orobus semine minore, C. B.

Seconde espece. C'est une petite plante qui s'étend en large ; ses feuilles sont oblongues, étroites, rangées par paires le long d'une côte. Ses fleurs & ses gousses sont semblables à celles de la précedente, mais ses semences sont plus petites, de mauvais goût. Cette plante croît en terre maigre ; on la cultive entre les choux.

Les semences de l'une & de l'autre espece contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont aperitives, adouciſſantes, elles purifient le sang, elles augmentent le lait aux Nourrices.

Etimologie. *Ervum ab* ἐρίνω, *edo &* βοῦς, *bos*, comme qui diroit herbe que le Bœuf mange.

ERYNGIUM.

Eryngium, Fuch. Ang.
Eryngium vulgare, J. B. Pit. Tournefort.
Iringus, quibuſdam.
Cenum capita, Plin. | *Eryngium Mediterraneum ſive campeſtre*, Parx.
Eryngium montanum, *ſive campeſtre* Matth. Caſt. Lugd.

En François, *Panicault. Chardon Roland. Chardon à cent têtes.*

Eſt une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ronde, canelée, remplie de moëlle blanche, diviſée vers ſa ſommité en beaucoup de rameaux. Ses feuilles ſont larges, découpees profondément, dures, épineuſes, rangées alternativement ſur leur tige. Ses ſommets ſont chargez d'un grand nombre de têtes épineuſes, dont la baſe eſt une couronne de petites feuilles pointues & piquantes en leurs bords : ces têtes ſoûtiennent des fleurs blanchâtres à cinq feuilles, diſpoſées en roſe. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des graines ovales. Sa racine eſt fort longue, groſſe comme le doigt ; & ſouvent comme le pouce, blanche, d'un goût doux & agréable. Cette plante croît aux lieux ſablonneux, dans les champs, aux rivages de la mer : on ſe ſert en Medecine de ſa racine ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt aperitive, propre pour provoquer les mois aux femmes, pour pouſſer le ſable ou les phlegmes du rein & de la veſſie, pour les maladies du foye & de la ratte, pour la colique nephretique.

Etimologie. M de la Duquerie. *Eryngium*, *græc*, ἠρύγγιον, *id eſt barba capræ*. On a donné ce nom au Chardon Roland, parce que la tête ou le haut de ſa racine avant qu'elle pouſſe ſa tige & ſes feuilles, repreſente, à ce qu'on prétend la barbe d'une chevre.

ERYSIMUM.

Eryſimum vulgare, C. B. Pit. Tournefort.
Eryſimum Tragi, *floſculis luteis juxta muros proveniens*, J. B. | *Cleone Octavij*, Ang.
Heriobotane fœmina, Brunf. 4.
Verbena fœmina & ſinapi, J. Trag.
Irio ſive eryſimum, Ad. Lob. Dod.

En François, *Velar.*

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, rougeâtre, velue, jettant quelques rameaux fléxibles ; ſes feuilles naiſſent deux à deux l'une vis-à-vis de l'autre, reſſemblantes à celles de la Roquette ou plûtôt à celles de la moutarde,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0350-0

incisées profondement ; ses fleurs sont petites, à quatres feuilles jaunes, disposées en croix : quand elles sont passées il leur succede des siliques grêles, rondes, droites, divisées chacune en deux loges ; qui renferment quelques semences menuës, rondes, d'un goût brulant ; sa racine est grosse comme le petit doigt, ligneuse, blanche, acre, ayant un goût de rave : cette plante croit aux lieux pierreux, contre les murailles, sur les sepulchres & aux autres lieux incultes, rudes, humides, deserts, elle contient beaucoup de sel essentiel & de l'huile.

Elle est incisive, detersive, aperitive, elle excite le crachat, elle facilite la respiration, elle est vulneraire, on se sert de sa semence pour l'asthme, pour le scorbut, pour la pierre. Vertus.

Erysimum ab ἐρύω, *estimé*, parceque cette plante est estimable par ses vertus. Etimologie.

ERYTHRINUS.

Erythrinus, sive rubellio, en François, *Rouget*, est un poisson de mer long environ comme la main ; épais, rouge en dehors, blanc en dedans ; sa tête est grosse, son museau est court & pointu, sa gueule est petite, ses dents son mediocres, ses yeux sont grands ; il est armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes ; il nage l'hyver en pleine mer, & il approche du rivage en Eté : il est gourmand, il mange les petits poissons ; on le connoit assez dans les poissonneries ; sa chair est tendre, delicieuse, de bon suc, facile à digerer : il contient beaucoup d'huile & du sel volatil. *Rubellio.* Rouget.

Il est propre pour arrêter les cours de ventre, pour restaurer & retablir les forces abattues, pour exciter la semence étant mangé. Vertus.

Erythrinus ab ἐρυθρὸς, *ruber*, parce que ce poisson est rouge : il est appellé *rubellio* par la même raison. Etimologie.

ESCHARA.

Ce nom est adopté à certaines plantes qui naissent au fond de la mer, & qui sont d'une matiere pierreuse, applatie en feuille & d'une tissure approchante de celle de la toile.

Eschara, Rondelet. J. B. P. Tour.
Porus reticulatus & eschara marina. C. B.
Retepora eschara marina, Imper.
Rosa marina inter muscos marinos, Cæs.

Est une plante qui pousse une substance pierreuse, grossiere, ayant la forme d'une laitue crêpée, poreuse comme un crible, blanche, fragile, ayant en dedans beaucoup de crevasses ou fentes longuettes, se brisant facilement sous les dents, sans goût ni odeur manifeste ; sa racine est assez large. Elle est astringente. Vertus.

Eschara est un mot Grec qui signifie *croûte*, on a donné ce nom à ces especes de plantes à cause qu'elles sont crouteuses ou pierreuses. Etimologie.

ESULA.

Esula minor, Dod. Lugd.
Pityusa sive pinea, esula minor officinarum, Ad. Lob.
Tithymalus foliis pini, forte Dioscoridis Pityusa, C. B.
Pityusa esula vulgo dicta, Ges. hort.
Esula vulgaris major & quinta, Trag.
Tithymalo Cyparissiæ similis, Pityusa multis., J. B.
En François, *petite Esule.*

Est une espece de titymale ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, rameuses, portant des feuilles étroites comme celles du Pin, empreintes de lait : ses fleurs sont petites, herbeuses ; sa racine est petite, rougeâtre. Cette plante

croît dans les champs ; sur les chemins, dans les jardins ; elle contient beaucoup de sel âcre, essentiel & fixe, & de l'huile.

On se sert en Medecine de l'écorce de sa racine : on nous l'apporte seche du Languedoc & de la Provence.

Vertus. Elle purge violemment par les selles, la pituite, les serositez & l'humeur mélancolique, elle est propre pour l'hydropisie, pour la léthargie, pour la frenesie, & pour les autres maladies produites par des humeurs grossieres.

ETTALCHE.

Etthalche, J. B. *Etthallch*, Scalig. *Grandior juniperus*, Lugd.

Est un arbre étranger, grand, épineux, ressemblant au Cedre ou au Génevrier ; ses feuilles sont faites comme celles du Génevrier ; son bois en Numidie est blanc, en Lybie violet & noir, & en Ethiopie trés-noir ; les Italiens l'appellent *Sangu.* On en prépare des instrumens de musique ; il jette par incision une gomme semblable au mastic. Cet arbre est apparemment un espece de grand Génevrier, que C. Bauhin appelle *Juniperus major bacca refescente*, & Theophraste, *Oxycedrus* ; sa gomme est du Vernix.

Sangu.

Juniperus major, bacca rufescente, Oxycedrus.

Vertus. Son bois est sudorique, dessicatif ; on s'en sert comme du Gayac pour la verole.

EVONYMUS.

Evonimus vulgaris granis rubentibus, C. B. P. Tournef.

Bonnet de Prêtre. *Tetragonia Theophrasti* Lugd.

Evonimus, multis, aliis Tetragonia, J. Bauh.

Fusanus, Crescentio.

Anonymos, aliis Evonymus, Cord. histor.

En François, *Fusain*, ou *Bonnet de Prêtre.*

Est un petit arbre, ou un arbrisseau haut à peu prés comme un Grenadier, rameux : son bois est dur, & toutefois facile à fendre, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc, couvert d'une écorce verte ; ses branches jeunes encore tendres & vertes paroissent quadrangulaires à cause de certaines éminences de leur écorce ; ses feuilles sont oblongues, pointues, crenelées, molles ; ses fleurs sont petites, de couleur pâle ou herbeuse, composées de quatre feuilles disposées en rond dans la tenure d'une rosette qui se trouve au milieu d'un calice recoupé en quatre ou cinq crenelures. Lors que les fleurs sont passées, cette rosette devient un fruit membraneux, relevé de quatre ou cinq côtes de couleur rouge, rarement blanche, composé de quatre capsules qui renferment chacune une semence oblongue, solide ; de couleur safranée en dehors, remplie d'une moëlle blanche, ayant un goût amer & desagreable. Cet arbrisseau a une odeur forte ; il croît dans les hayes, aux lieux rudes & incultes : son bois est employé pour faire des lardoires, des fuseaux, & plusieurs autres instrumens.

Son fruit & ses feuilles sont un poison mortel aux Brebis & aux chêvres qui en mangent, à moins qu'elles ne soient purgées par haut & par bas.

Vertus. Si un homme avale trois ou quatre de ces fruits, il en est purgé par le vomissement & par les selles : il tue les poux & les lentes, il guerit la gratelle étant appliqué en decoction exterieurement.

Les feuilles & les fruits du Fusain contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe.

Etimologies. *Evonymus ab* εὖ, *bonum*, & ὄνομα, *nomen*, comme qui diroit, *plante de bon nom* ; mais c'est par ironie, à cause qu'il est nuisible aux bestiaux.

Fusanus à fusis, parce que le bois de cet arbrisseau est employé à faire des fuseaux.
Bonnet de Prêtre, parce que son fruit a une figure à quatre angles comme un Bonnet quarré.

EUPATORIUM.

Eupatorium Cannabinum, C. B. Park. Raii hist. P. Tourn.
Eupatorium Cannabinum mas, Ger.
Pseudohepatorium mas, Dod. Gal.
Cannabina aquatica mas, Ad. Lob.
Trifolium cervinum aquaticum, Ger. hort.
Eupatorium vulgare, Matth. Dod.
Eupatorium adulterinum, Fuchs. J. B.
Eupatorium aquaticum, Ges. Col.
Herba S. Kunigundis, *Trag.*

En François, *Eupatoire.*

Est une grande plante rameuse, dont la tige croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, droite, ronde, cottonneuse, d'un vert purpurin, remplie d'une moëlle blanche, jettant une odeur aromatique & agréable quand on la coupe : ses feuilles sont placées d'intervalle en intervalle, plusieurs ensemble, oblongues, pointuës, dentelées tout autour, veluës, ressemblantes à celles du chanvre, d'un goût amer ; ses fleurs sont des bouquets à fleurons évasez, dentelez par le haut, & du fond desquels sortent des filets longs & fourchus, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Lorsque la fleur est passée, il paroit des graines garnies d'aigrettes ; sa racine est fibreuse, blanche, amere. Cette plante croît aux lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est aperitive, attenuante, astringente, vulneraire, propre pour la cachexie, pour les mois retenus, employée en décoction & en fomentation ; pour les maladies du foye & de la rate. Vertus.

Eupatorium ab Eupatore, parce que le Roi Eupator la mit en usage ; ou bien *Eupatorium*, *quasi* ἐυπατόριον *seu* ἐυπατιτις, *ab* ἧπαρ, *hepar*, parce que cette plante est estimée bonne pour les maladies du foye. Etimologie.

EUPHORBIUM.

Euphorbium, Renod. en François, *Euphorbe*, est une gomme resineuse, jaune en petits morceaux, friable, très-acre ou brulante à la bouche ; elle sort par incision d'un arbre ou d'une ferule qui porte le même nom, & que les Botanistes modernes ont mis sous le genre de titymales. Son écorce est dure & épineuse ; ses feuilles sont longues comme le doigt, épaisses, de figure quadrangulaire, garnies à chaque angle d'un grand nombre de petites épines. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles taillées en croissant, de couleur verte-jaunâtre ; il leur succede un fruit gros comme un pois, relevé de trois coings, & divisé en trois cellules, remplies chacune d'une semence oblongue. Cet arbre croit dans la Lybie, sur le Mont Atlas, & en Afrique. Quand on veut y faire des incisions, on se couvre le visage autant qu'on peut, ou bien on les fait de loin avec une lance, afin d'éviter d'être incommodé par l'exhalaison subtile, penetrante & violente, d'un suc laiteux, volatil, & très-acre qui en sort en grande quantité : on reçoit ce suc dans des peaux de Mouton, qu'on place autour de l'arbre, où il se condense & se durcit en gomme. Euphorbe.

On doit choisir l'Euphorbe en larmes nouvelles, nettes, seches, friables, de couleur jaune tirant sur le blanc. Elle contient beaucoup de sel brûlant & caustique, & d'huile. Choix.

Elle purge les serositez & la pituite grossiere ; elle dissout les humeurs ; elle provoque l'éternuement, elle excite les mois aux femmes, mais elle agit avec tant de Vertus.

violence & d'acreté, qu'elle cauſe ſouvent des inflammations dans les entrailles. C'eſt pourquoi je ne conſeillerois à perſonne de s'en ſervir pour l'interieur, quoy que pluſieurs Auteurs en faſſent entrer dans des compoſitions de Pharmacie, qu'ils deſtinent pour être priſes par la bouche. On doit même éviter de mêler cette gomme dans les ſternutatoires, à cauſe qu'elle excite une trop grande fonte des humeurs. On peut l'employer avec ſuccès dans les emplâtres, dans les onguents, dans les huiles qui ne ſervent qu'exterieurement. Elle attenuë, elle déterge, elle réſout; on en mêle auſſi dans les veſſicatoires. Ceux qui la mettent en poudre doivent l'arroſer de quelques gouttes de vinaigre, & détourner autant qu'ils peuvent le viſage de deſſus le mortier, afin d'éviter que ſes parties volatiles n'entrent dans le nez & dans les yeux, car elles y cauſeroient des acretez très-grandes & des éternumens violens.

Les Maréchaux ſe ſervent de l'Euphorbe pour le farcin & la gale des Chevaux.

Etimologie. Cette gomme a pris ſon nom de l'Euphorbius, Medecin du Roi Juba, lequel la mit le premier en uſage & en guerit Auguſte Cæſar.

EUPHRASIA.

Euphraſia. Ocularia.

Euphraſia, J. B. Raii hiſt.
Euphraſia officinarum, C. B. Pit. Tournefort.
Euphraſia vulgaris, Park.
Euphraſia & Eufraſia, Fuch. Dod.
Euphraſia alba, Brunf.
Ophtalmica, ſive ocularia, Eric. Cord.
En François, *Euphraiſe*.

Eſt une petite plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de la main, grêles, veluës, noîratres; ſes feuilles ſont petites, oblongues, vénées & inciſées autour, ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles, formées en petit tuyau évaſé par le haut, & repréſentant un muſle à deux levres, de couleur blanche, marquetée de pluſieurs points purpurins & jaunes. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît un petit fruit oblong, diviſé en deux loges, qui renferment des ſemences menuës, blanches; ſa racine eſt menuë, ligneuſe. Cette plante croît aux lieux incultes, aux bords des chemins, dans les prez. Elle contient peu de ſel & de l'huile.

Vertus. Elle eſt déterſive, aſtringente, propre pour les maladies des yeux, pour éclaircir & fortifier la vûë. On s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etimologie. *Euphraſia, græcè, ευφροσύνη, quod animi latitiam adferat & oculorum caliginem diſcutiat.*

F

FABA.

Faba, en François, *Féve*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Faba, C. B. Brunf. Raii. Hiſt.
Faba cyamos leguminoſa, J. B.
Faba major vulgaris, Ad.
Phaſeolus ſativus, Dod. Gal.
Faba major hortenſis, Park. Ger.
Faba major recentiorum, Lob. Ico. Pit. Tournefort.
Bœna, ſeu phaſeolus major, Dod.

Premiere eſpece. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, quarrées, creuſées ou vuides en dedans; ſes feuilles ſont oblongues, arondies, graſſes, charnuës, rangées par

paires sur une côte terminée par une petite pointe ; ses fleurs sont legumineuses, oblongues, de couleur tantôt blanche, marquée de taches noires, tantôt purpurine noirâtre, il leur succede des gousses longues, grosses, relevées, charnues, composées chacune de deux cosses qui renferment quatre ou cinq grosses féves applaties, quelquefois plus grosses, quelquefois plus petites, ordinairement blanches, mais quelquefois rouges-purpurines: sa racine est longue, en partie droite, en partie serpentante, garnie de fibres. On cultive cette plante dans les Jardins.

La seconde espece est appellée.

Faba minor sive equina, C. Bauh. Raii. hist. P. Tournefort.
Bæna sive phaseolus minor, Dod.
Faba minor sylvestris, Park. *communis*, Ger.

Seconde espece.

Elle differe de la précedente, en ce qu'elle pousse des tiges moins hautes, en ce que ses feuilles & ses fleurs sont plus petites : en ce que ses gousses sont aussi moins grandes, & de figure oblongue arondie, contenant de féves oblongues & rondes, de couleur blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire. On cultive cette plante dans les champs; elle est plus garnie de feuilles que la grande ; elle porte aussi plus de fleurs & plus de fruits.

Les féves de l'une & de l'autre espece contiennent beaucoup de sels volatil & fixe, & d'huile.

Vertus.

Leurs tiges, leurs feuilles & leurs gousses sont aperitives, prises en décoction.

La fleur de la féve est adoucissante, rafraîchissante & un peu aperitive, étant prise en décoction ; on en tire par la distillation une eau fort estimée pour décrasser & adoucir la peau.

Theca fabar.

La gousse de la féve est appellée en Latin, *Theca fabarum*, elle est bonne étant prise en décoction pour la pierre, pour la gravelle, pour la néphretique.

La féve prise en décoction est déterstve & astringente, on en fait de la farine, qu'on employe dans les cataplasmes pour ramollir, pour digerer, pour résoudre, pour exciter la suppuration.

Etimologie.

Faba à φαγεῖν, *comedere*, parce que la féve est une des légumes dont on mange le plus.

FABA PURGATRIX.

Faba purgatrix, Monardi.
Faba indica. purgatrix, C. B.
Phaselus Peruanus, Petri de Osma ad Monard.

Est une espece de féve de l'Amerique, semblable aux notres, mais plus petite, de même figure & couleur, separée par le milieu d'une petite peau deliée comme celle de l'oignon ; elle naît en Carthage & au nom de Dieu.

Vertus.

Elle purge par haut & par bas avec telle violence qu'elle met en danger de la vie celui qui en prend. Pour la corriger on la monde de son écorce & de sa petite peau deliée, puis l'ayant fait rôtir on la met en poudre subtile. Les Indiens prennent une cuillerée de cette poudre à la dose quand ils veulent se purger, l'ayant démêlée avec du vin ou du sucre ; elle purge la bile, la pituite, les humeurs grossieres & visqueuses assez benignement, on en fait prendre dans les fievres longues & importunes, dans la colique & dans les douleurs des jointures.

Maniere de la corriger.

FABA SANCTI IGNATII.

Faba sancti Ignatii, Michael. Valentini.
Faba febrifuga, C. Biron.
En François, *Féve de Saint Ignace*.

Voy Pl. VI. fig. 3. Eſt un petit fruit des Indes Orientales, qui naît principalement aux Iſles Philippines : ſa figure & ſa groſſeur approchent de celles d'une hermodacte, de conſiſtence dure comme de la corne, difficile à rompre, mais facile à raper ; ſa couleur eſt en dehors griſe, rougeâtre, & en dedans blanchâtre, ſon goût eſt amer. Un Pere Jeſuite Eſpagnol fut le premier qui le fit connoître à des Marchands Portugais, & qui lui donna le nom de fêve de Saint Ignace ; je n'ai point ſçû juſqu'à préſent à quelle plante croiſſoit ce fruit.

Vertus. C'eſt un puiſſant purgatif qui emporte ſouvent les fievres intermittentes, on en donne demi heure avant l'entrée de l'accès aux grandes perſonnes, le poids de dix ou douze grains en poudre, & aux Enfans trois grains ; on

Doſe. s'en ſert auſſi pour l'épilepſie, pour la colique ; on en donne alors ſept ou huit grains à la doſe infuſez dans un peu d'eau de menthe : la même poudre étant appliquée ſur une bleſſure, en arrête le ſang.

Huile des fêves de S. Ignace. On prépare auſſi une huile avec les fêves de Saint Ignace, on en fait bouillir une certaine quantité dans de l'huile commune, puis on la coule ; on l'eſtime un grand remede contre la gale, contre les douleurs des articles.

F A B A G O.

Peplus Pariſienſium. *Fabago Belgarum, ſive peplus Pariſienſium*, Ludg. P. Toutnefort.
Capparis portulacæ folio, C. B.
Capparis leguminoſa, Lob. Tab.
Capparis fabago, Dod. Ger.
Capparis fabaginea, ſive peplus Lutetianorum, J. B. Raii hiſt.
Telephium, Dioſcoridis & Plinii Col.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges longues, pliantes, rameuſes ; ſes feuilles ſont oppoſées le long des tiges, naiſſant deux à deux ſur une même queuë, un peu éloignées les unes des autres, d'un arrangement approchant de celles du Guy : elles ſont oblongues, arondies, graſſes, ſemblables en quelque façon à celles du pourpier, nerveuſes, ameres au goût ; il ſort de leurs aiſſelles des pedicules qui ſoûtiennent chacune une fleur à pluſieurs feuilles rouges diſpoſées en roſe. Après cette fleur il naît un fruit membraneux, long, canelé, diviſé interieurement en cinq loges, qui contiennent des ſemences applaties ; ſa racine eſt menuë & étenduë d'un côté & d'autre : toute la plante eſt amere ; on la cultive à Paris au Jardin du Roi. On dit qu'on en trouve autour de Rome aux lieux rudes & incultes.

Vertus. On l'eſtime propre contre les vers du corps.

F A B E R.

Faber, Jonſt. *Citula*, Roman. *Gallus marinus*, Holland.

Eſt un poiſſon de mer, gros, large, oblong, ſa tête eſt groſſe, comprimée, étenduë, oſſeuſe, anguleuſe, de couleur obſcure, parſemée de quelques taches purpurines ; ſa gueule eſt fort large & béante ſans dents ; ſes yeux ſont grands, ronds, de couleur dorée ; ſon dos eſt brun, marqué au milieu d'une tache ronde, noire & de trois petites figures de couleur dorée ; il eſt couvert d'écailles ſi petites, qu'on ne les apperçoit que quand on les touche. Il eſt armé d'un côté & d'autre d'os auſſi aigus & auſſi trenchans que des couteaux. On trouve ce poiſſon proche des rochers, il nage ſeul & droit ; il ſe nourrit de chair, de poiſſon, d'écume de mer ; ſa chair eſt tendre, friable, bonne à manger, de bon ſuc & facile à la digeſtion. Il n'a point d'uſage en Medecine.

Etimologie. On appelle ce poiſſon *Faber*, à cauſe qu'on trouve en lui les figures des inſtrumens d'un Forgeron.

FÆCES VINI.

FÆCES VINI.

Fæces vini, en François, *lie de vin*, eſt la partie la plus groſſiere du vin, ou une portion de ſon tartre liquefiée qui s'en ſepare, & qui ſe précipite au fond du tonneau; elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Lie de vin.

Elle eſt inciſive, penetrante, reſolutive, fortifiante, aſtringente, on s'en ſert exterieurement. Vertus.

On met à la preſſe la lie du vin, & l'on en fait ſecher le marc, c'eſt ce qu'on appelle *graveler*; on brûle cette matiere pour en faire la cendre gravelée, dont il a été parlé en ſon lieu ſous le nom Latin *cinis clavellatus*. Graveler.

FAGARA.

Fagara, eſt un petit fruit des Indes, dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée.

Fagara major, Imperato. | *Fagaras*, Avicennæ, Cluſ. in Garz. Lob.

Il eſt gros comme un pois chiche, couvert d'une écorce deliée entre cendrée & noire, ayant au deſſous une coque mince, laquelle contient un noyau aſſez ſolide couvert d'une membrane aſſez deliée&noire. Ce fruit tout entier eſt tellement ſemblable en forme, en grandeur & en couleur à la coque du Levant, que du premier abord on peut ſe tromper & prendre l'un pour l'autre; il eſt aromatique.

Le ſecond eſt appellé *Fagara minor*, Imperato. Il eſt de la figure & de la groſſeur d'une cubebe, de couleur brune, d'une odeur aromatique, d'un goût un peu amer & piquant.

Ces fruits ont l'une & l'autre à peu près la vertu des Cubebes, ils fortifient & réchauffent l'eſtomac, ils aident à la coction, ils deſſechent, ils réſolvent, ils reſiſtent au venin. Vertus.

FAGONIA.

Fagonia cretica ſpinoſa, Pit. Tournefort. | *Trifolium ſpinoſum creticum*, C. B.

Trifolium aculeatum creticum, J. B. | *Trifolium ſpinoſum ſemper virens, ciſti flore* Roſen.

Eſt une plante étrangere qui pouſſe pluſieurs tiges baſſes, courtes, s'inclinant vers terre, ſe diviſant en beaucoup de rameaux placez l'un à l'oppoſite de l'autre; ſes feuilles naiſſent trois ſur une queuë, elles ſont oblongues, vertes, pointuës, ſe terminant en une petite épine menuë: il naît auſſi ſur chaque nœud des tiges quatre petites épines crochues, d'entre leſquelles ſort un pedicule court, qui ſoûtient une ſeule fleur à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur purpurine bleuâtre: quand cette fleur eſt tombée il lui ſuccede un fruit preſque rond, formé en bouton, terminé en pointe, canelé, diviſé interieurement en cinq loges qui renferment des ſemences aplaties, rouſſes; ſa racine eſt oblongue, cheveluë. Cette plante croît en Candie: je ne ſçai ſi elle a des uſages dans la Medecine.

M. Tournefort a donné à cette plante le nom de *Fagonia*, tiré de celui de Monſieur Fagon premier Medecin du Roi. Etimologie.

FAGOPYRUM.

Fagopyrum vulgare erectum P. Tourn. | *Eryſimum Theophraſti folio hederaceo*, C. Bauh.

Tragopyr, Ger. Park.

Irion cereulis sive eryſimum, Ruel. | *Trumentum ſarracenicum*, Matth. Lugd.
Pegopyrum, Dod. Raii. hiſt. | *Fugotrophon & fagotriticum*, Dod. Gal
Fagotriticum, J. B. | *Ocymum cereale*, Cluſ.

En François, *Blé noir* ou *ſarraſin*.

Sarraſin. Eſt une plante haute de deux pieds ou de deux pieds & demi: ſa tige eſt ronde, mollaſſe, creuſe, rougeâtre, pouſſant pluſieurs branches garnies de feuilles preſque rondes au commencement, & prenant à meſure qu'elles croiſſent des figures anguleuſes comme celle du Lierre; mais elles ſont les plus petites & plus molles; ſes fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées en grapes; chacune d'elles eſt ordinairement à cinq étamines ſoûtenues par un calice diviſé en cinq parties juſqu'à la baſe; lorſque ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des ſemences triangulaires ou relevées de trois coins, dont l'écorce eſt de couleur noirâtre ou obſcure & le dedans farineux, blanc. C'eſt une eſpece de froment dont les païſans font du pain, on s'en ſert auſſi pour nourrir la volaille; ſes racines ſont fibrées. On cultive cette plante en tous païs: la ſemence contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt deterſive, aperitive & reſolutive, on peut s'en ſervir en farine dans les cataplaſmes.

Etimologie. *Fagopyrum*, eſt un mot compoſé du Latin *fagus*, *heſtre*, & du Grec πυρὸς, *blé*, comme qui diroit eſpece de froment, dont la ſemence eſt d'une figure ſemblable à celle du heſtre.

Sarracenicum frumentum, parce que cette eſpece de froment croiſſoit autrefois en abondance chez les Sarraſins.

FAGUS.

Fagus, Dod. P. Tournef. *Oxya* Bellonio. En François, *Heſtre* ou *Fau*.

Eſt un grand & gros arbre rameux, *dont l'écorce eſt médiocrement groſſe, unie, de couleur griſe cendrée; ſon bois eſt dur, blanc; ſes feuilles* ſont plus petites que celles du Peuplier, noires, minces, douces au toucher: ſes fleurs ſont des cloches dentelées en leurs bords, & du fond deſquelles s'élevent quelques étamines: ces fleurs ſont ramaſſées en chatons arondis, ou pelotons de couleur jaune; elles ne laiſſent rien aprés elles. Les fruits naiſſent ſur le même pied de Heſtre, dans des endroits ſéparez des chatons: ces fruits commencent chacun par un petit embrion enveloppé de quelques feuilles menues; cet embrion devient un fruit dur comme du cuir, heriſſé de pointes, mais moins piquantes qu'en la chataigne; il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux ſemences oblongues, triangulaires, ou relevées de trois coins dans leur longueur, grandes comme des feveroles, dures, unies, douces au toucher, rougeâtres, brunes comme la chataigne ſéparée de ſa groſſe peau heriſſée. Ces ſemences ou noiſettes qu'on appelle vulgairement en François

Foueſnes. *Foueſnes*, renferment une moëlle blanche, bonne à manger, d'un goût doux avec quelque aſtriction. Ses racines ne ſont pas beaucoup nombreuſes ni profondes. Cet arbre croît dans les champs, dans les plaines, aux lieux montagneux un peu humides; ſes feuilles contiennent beaucoup d'huile, peu de ſel, modérement du phlegme: ſes fruits contiennent beaucoup d'huile, un peu de ſel eſſentiel & de phlegme.

Vertus. Ses feuilles ſont déterſives, aſtringentes, rafraîchiſſantes, propres pour les maux de bouche & de gorge, en gargariſmes.

Ses ſemences ou fruits ſont propres, étant mangez pour adoucir les acretez des reïns, pour faciliter la ſortie de la pierre, du gravier. On tire de ce fruit par ex-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0358-6

preſſion une huile qui approche en qualité de celle de l'Aveline.

Etimologies.

Fagus a φαγεῖν, edere, manger ; parce que les Solitaires vivoient autrefois du fruit qui tombe de cet arbre, ou bien parce que pluſieurs animaux en mangent.

Oxya grac. ὀξυὸ *ab* ὀξὶς, *acutus*, parce que le fruit du heſtre eſt heriſſé de pointes.

FALCINELLUS.

Facalta.

Falcinellus, ſeu Facalta, Jonſt. eſt une eſpece de Heron, ou un oiſeau qui a la figure & la grandeur d'un Heron ordinaire : ſon corps eſt couvert de belles plumes preſque vertes, mêlées de rouge ; ſa tête & ſon cou ſont de couleur obſcure & blanche avec quelques tâches noires : ſon bec eſt oblong, menu & diſpoſé en Faulx, d'où viennent ſes noms ; ſes jambes ſont longuettes, & ſes pieds fendus.

Etimologie.

Sa graiſſe eſt propre pour fortifier les nerfs, pour reſoudre, pour diſſiper les nuages des yeux.

Vertus.

FALCO.

Faucon.

Falco, en François, *Faucon*, eſt un oiſeau de proye gros comme un Chapon, de couleur cendrée, brune ou noirâtre, quelquefois rouſſe : ſa tête eſt groſſe, ſon bec eſt court & recourbé ; ſes yeux ſont rougeâtres : ſon cou eſt court, ſes cuiſſes ſont longues & emplumées, ſes jambes ſont courtes, ſes pieds ſont grands & étendus, de couleur ſafranée tirant ſur le blanc, armez d'ongles crochus ou en forme de faulx ; il habite aux païs Septentrionaux ; il y en a de pluſieurs eſpeces : ſa chair eſt bonne à manger : elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus.

On ſe ſert de ſa graiſſe pour les maladies des yeux, pour reſoudre les tumeurs, pour ramolir & fortifier les nerfs.

Sa chair eſt eſtimée bonne contre les maladies du cerveau.

Son excrément eſt reſolutif, étant appliqué ſur la partie malade : on pourroit auſſi en prendre par la bouche pour exciter la ſueur.

Falco à Falce, parce que les ongles des pieds de cet oiſeau ſont faites en forme de faucille.

FALTRANCK.

Faltranck, en François, *Herbes vulneraires.*

¶ Eſt un mélange des principales herbes vulneraires que l'on a ramaſſées, choiſies & fait ſecher pour s'en ſervir en décoction ou en infuſion ; ces herbes ſont les feuilles de Pervenche, de Samicle, de Veronique, de Bugle, de pied de Lion, de Millepertuis, de langue de Cerf, de Capilaire, de Pulmonaire, d'Armoiſe, de Betoine, de Verveine, de Scrophulaire, d'Aigremoines, de petite Centaurée, de Piloſelle, de Mente, & d'autres herbes dont on s'aviſe ; car le nombre des herbes vulneraires eſt fort étendu, celles qui croiſſent ſur les Alpes, ſur les montages de Suiſſe, d'Auvergne, ſont les plus recherchées, parce qu'elles ſont les plus expoſées au Soleil : les Payſans Genevois & Suiſſes ont ſoin de les ramaſſer pour nous les envoyer ſeches, mais auparavant ils les coupent par petits morceaux, apparamment pour les déguiſer, & empêcher qu'on ne reconnoiſſe les plantes, il vaudroit beaucoup mieux qu'ils les envoyaſſent entieres, afin que nous fuſſions certains des eſpeces d'herbes que nous employons.

Vulneraires de Suiſſe, de Geneve, d'Auvergne.

On doit cueillir les plantes vulneraires, quand elles ſont fleuries & en leur vigueur, & y mêler auſſi leur fleur.

La meilleure maniere de les faire ſecher eſt de les diviſer premierement par petits

paquets, de les enveloper dans un papier gris, & de les pendre au plancher, les y laiſſant juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches: par cette méthode on conſervera leurs couleurs & leurs vertus contre les injures de l'air & on empêchera que la pouſſiere & l'ordure des mouches ne s'y attachent.

Vertus. Le Faltrank eſt propre pour ceux qui ſont tombez de haut, pour l'aſthme, pour la phtiſie, pour les fiévres intermittentes, pour lever les obſtructions, pour exciter l'urine, pour les rhumes inveterés, pour la jauniſſe; quelques-uns y ajoûtent de l'abſinte & de la racine de gentiane pour le rendre plus amer, & exciter l'apetit: d'autres lui voulant communiquer une vertu cephalique, y mettent des feuilles de petite Sauge, de Primevere, de Marjolaine, de Baſilic; on en prend en décoction toute chaude en guiſe de Thé aprés y avoir mêlé un peu de miel, ou du ſucre.

Etimologie. ¶ *Faltrank* eſt un nom Allemand compoſé de *Fallen*, tomber, & de *Trank*, boiſſon, comme qui diroit boiſſon propre pour ceux qui ſont tombez.

FARRA.

Fora, Pala. *Farra*, Jonſt. *ſive Fora & Pala*, Rondel. eſt un poiſſon d'eau douce, qui reſſemble à la Truite; il eſt long d'environ un pied & demi, de couleur cendrée, couvert d'écailles tendres: ſa gueule eſt petite, ſans dents: ſa queuë eſt fort large; ſa chair eſt blanche & auſſi delicieuſe à manger que celle de la Truite: on le péche en Eté & en Automne; on en ſale pour le garder.

Il eſt reſtaurant, propre pour la foibleſſe de la poitrine & du poumon.

FELIS.

Catus. Chat. *Felis ſeu Catus*, en François, *Chat*, eſt un animal à quatre pieds aſſez connu: il y en a de beaucoup d'eſpeces:* il a en general les yeux, les dents, la langue & les pattes formées comme celles du Lion, il tient auſſi beaucoup du Tigre; il s'aprivoiſe aſſez facilement, pourvû qu'on le traite toûjours en douceur; mais il eſt aiſé à s'épouvanter, pour peu qu'on lui montre de rudeſſe; il court & grimpe legerement avec beaucoup de viteſſe, ſe defendant avec ſes griffes & ſes dents. La Chatte ſa femelle, appellée en Latin *Cata*, porte ſes petits neuf ſemaines, & elle en rend ordinairemẽt quatre ou cinq à chaque portée.

Cata.

Quoique le Chat ſoit le plus redoutable, le plus grand & le plus intrepide perſecuteur des rats & des ſouris, il ne les attaque & n'oſe ſe jetter deſſus que lors qu'il eſt en liberté entiere, il les laiſſe en repos lorſqu'il ſe trouve enfermé avec eux dans des bornes étroites, & bien loin alors de les inquieter; il ſe laiſſe agacer & attaquer lui même, negligeant de ſe défendre. Je mis un jour par curioſité un Chat dans une cage de fer, j'y fis entrer pluſieurs ſouris; le Chat ne s'en ébranla point, il ſe tint aſſis avec ſa gravité ordinaire, & ne fit aucune action qui tendit à ſe ruer ſur ſon gibier: les ſouris au contraire qui avoient d'abord été épouvantées par la preſence de leur cruel ennemi commun, n'y ayant remarqué qu'une douceur favorable, s'approcherent un peu de lui, commencerent à s'aprivoiſer, elles badinerent, & s'enhardirent juſqu'à le mordre de tems en tems, le Chat un peu irrité, par ces inſolences, leur donna comme pour les reprimerà chacune un petit coup de ſa patte qui les étourdit pour quelques moments, aprés quoi elles ſe releverent & retournerent à la charge; le Chat ſouffrit le badinage quelque tems ſans paroître s'en ſoucier beaucoup, mais enſuite il en devint fort inquiet; on les ſepara enfin, en ouvrant la cage, pendant tout ce procedé qui dura aſſez long tems, il n'y eut rien de tragique, car aucun des acteurs n'y perdit la vie.

Le fameux & illuſtre M. Boyle a rapporté dans une de ſes obſervations; qu'en l'année 1684. un gros rat s'étoit accouplé avec une chatte à Londres, & qu'il en étoit venu des petits qui tenoient du chat & du rat, un deſquels avoit été mis au Parc des Animaux que le Roi d'Angleterre faiſoit nourrir.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0360-6 DFG

Le Chat contient beaucoup de sel volatil & d'huile; ses esprits sont si disposez au mouvement, que si on le frotte quelque temps sur le dos à rebrousse poil, il jette des rayons de lumiere ou de feu comme un phosphore; sa vûë est si subtile qu'il voit la nuit.

* *L'oreille du Chat vivant resout les panaris, & en empêche le progrés, si l'on met le doigt malade plusieurs fois le jour dans cette oreille, & qu'on lui laisse un quart d'heure à chaque fois.*

Un Chat ouvert vivant & appliqué, soulage les douleurs de côté.

Vertus. La graisse de Chat, amollit, résout & fortifie.

Etimologies. *Felis à φιλῶ, fallax, impostor*, parce qu'on estime que le Chat est traître & méfaisant. *Catus*, vient du Grec καταῦς, qui signifie la même chose.

FERMENTUM.

Levain. *Fermentum*, en François, *Levain*, est proprement tout ce qui peut faire gonfler & élever une matiere pour la mettre en fermentation, ainsi il y en a de plusieurs especes; mais ce qu'on appelle *communement Levain*, est de la pâte ordinaire qu'on a laissée fermenter & aigrir: *il contient beaucoup de sel volatil acide, & d'huile.*

Il est propre pour inciser, pour attenuer, pour digerer, pour resoudre, pour exciter la supuration.

FERRUM.

Mars. Fer. *Ferrum seu Mars*, en François, *fer*, est un métal trés-dur, sec & le plus difficile à fondre de tous les métaux. Il est composé naturellement de sel vitriolique, de soulfre & de terre mal liez & digerez ensemble; ce qui le rend facile à être rouillé. On en trouve plusieurs mines dans l'Europe, & principalement en France, dans la Champagne, dans la Lorraine, dans la Normandie, dans la Bourgogne, dans le Berry. *On le retire en un marcassite qui est tantôt en morceaux gros à peu près comme des truses, & de la même couleur, parsemez de brillans métalliques, tantôt en sable. On lave cette marcassite pour en separer la terre, puis on la met dans de grands* fourneaux faits exprès, on la couvre de charbon, de cailloux ou de castine qui est une Castine. espece de pierre à chaux sulphureuse, & d'argile, & par le moyen d'un feu trés-violent excité par des grands soufflets, on la met en fusion, on l'écume alors d'une matiere comme vitrifiée ressemblant à de l'émail; puis on la fait couler dans des moules ou grands lingots qui ont jusqu'à dix pieds de longs, & un pied d'épaisseur. Ce fer est appellé par les Forgerons: *Gueuse* ou *fer de fonte*.

Gueuse. Fer de fonte. Le charbon & la castine communiquant leurs parties sulphureuses au fer, contribuent beaucoup à sa fusion.

Si l'on veut faire des boulets de canons, des mortiers, des pois à peser, des contre-cœurs de cheminée, on prend le métal, pendant qu'il est encore fondu, avec de grandes cuillerées de fer, & on le jette dans des moules qui sont faits en plein sable, ou de la même matiere, c'est-à-dire, de fer de fonte. Mails il faut remarquer que plus on laisse le métal en fusion, & plus l'ouvrage qu'on en fait est fin & beau; s'il n'y demeure, par exemple, que douze heures, il ne sera propre qu'à faire de gros ouvrages: il faut qu'il soit en fusion seize ou dix-huit heures pour se rafiner bien, & pour qu'on en puisse faire des utensiles fines & polies. Le fer de fonte de France ne peut être limé; mais on le polit à force de bras avecdu grés ou de l'émeri. Au contraire, le fer de fonte d'Allemagne & de quelques-autres endroits souffre la lime.

Rafinemẽt du fer. Pour rafiner la gueuse & pour la reduire en fer ordinaire, on l'apporte dans une espece de forge qui est ras de terre, & où il y a un trou au milieu; on l'y fait fondre de nouveau, & à mesure qu'elle se fond, elle coule dans le trou, où l'Affineur la

remue fortement avec une barre de fer, afin que les parties du métal s'uniſſent bien, car plus la matiere a été remuée vigoureuſement, plus le fer en eſt doux & de bonne qualité.

Aprés que cette matiere a été ſuffiſamment remuée, on la porte ſur des enclumes & on la bat avec de gros marteaux pour en faire ſortir la terre & les autres impuretez qui y pourroient être reſtées, alors le fer eſt en ſa perfection, & il ſouffre la lime: ſi on le veut reduire en barre ou autre figure, on le porte dans une autre forge appellée Chauferie. la *Chauferie*, où l'on le fait amolir par le feu, puis on l'étend ſur une enclume en la maniere qu'on veut, & on le jette dans l'eau pour le faire refroidir plus vîte.

* Le fer, comme l'a bien remarqué M. Joblot, a des pores formez par l'approche de ſes fibres a peu prés comme ceux de la pierre d'Aymant, & l'on peut dire que le fer bien purifié eſt diſpoſé à devenir un Aymant; en effet on a vû pluſieurs fois que des fers ſituez d'une certaine façon ſur la terre devenoient à la longue des Aymans parfaits.

Tole. La tole eſt du fer étendu par des marteaux en plaques fort minces.

Verges de fer. * Les verges de fer ſe forment avec du fer en barre qu'on a chauffé dans un four

Fil de fer, Fil d'archat. fait exprés & qu'on a fendu avec des rouës d'acier & enſuite figuré.

Le fil de fer appellé fil d'archat eſt fait avec des verges de fer rondes qu'on a renduës aſſez menuës pour être paſſées par des petits trous; de la même maniere qu'on paſſe de la bougie.

Fer blanc. Le fer blanc eſt du fer le plus pur & le plus doux réduit en plaques minces & étamé; le plus beau & le plus luiſant ſe fait en Allemagne.

Rouillure de fer. La rouillure du fer eſt un fer pénetré & rarefié par l'humidité de l'air; on l'appelle en Latin *Ferrugo*; Elle eſt apperitive par les urines, & aſtringente par le ventre, propre pour toutes les maladies cauſées par des obſtructions, pour arrêter les cours de ventre.

Ferrugo Vertus.

Machefer. * Le machefer eſt un fer écumeux, ou des ſcories de fer noires qui ſe ſéparent du fer dans les forges des Maréchaux; & qui ſe mêlent avec du charbon de terre, cette matiere eſt fort rarefiée, on *s'en ſert en Medecine après l'avoir préparée*: cette préparation conſiſte à *la pulveriſer ſubtilement* & à la laver pluſieurs fois pour en ſéparer autant qu'on peut, ce qu'elle contient de charbon de terre, puis à le faire ſecher.

Vertus. Ce machefer préparé eſt un trés bon remede pour lever les obſtructions, pour les

Doſe. pâles couleurs, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Scoria ferri. *Recrementum ferri.* Le machefer peut être nommé en Latin, *ſcoria ferri*, ou *recrementum ferri*, il renferme beaucoup de ſoufre de fer.

Eau ferrée. Le fer rougi au feu & éteint dans l'eau pluſieurs fois, rend l'eau aſtringente & propre pour les cours de ventre; c'eſt ce qu'on appelle *eau ferrée*.

Eau de forge. Les eaux de forge ſont auſſi des eaux empreintes de quelques parties ſalines ou vitrioliques du fer, elles ſont aſtringentes par le ventre & aperitives par les urines.

Etimologies. *Ferrum quaſi ferrum*, cruel, indomptable, parce que ce métal eſt employé pour les armes.

Mars, parce que les Aſtrologues prétendent que ce métal reçoive des influences de la planette du même nom.

FERRUM EQUINUM.

Ferrum equinum, Matth. Lob. Ger. Raii. hiſt. Pit. Tournefort.
Ferrum equinum ſiliqua ſingulari, C. B.
Ferrum equinum majus, Park.
Solea equina, J. B. Lugd.
Sfero cavallo, Ad. Cæſ. Cam.

En François, *Fer à Cheval.*

Est une petite plante qui pousse plusieurs petites tiges hautes comme la main, anguleuses, menues, se couchant à terre, garnies de feuilles semblables à celles du Securidaca, mais plus petites; sa fleur est légumineuse, jaune, soutenuë par un calice dentelé; lorsque sa fleur est passée, il paroît une gousse plâte composée de plusieurs pieces courbées en fer à cheval & attachées bout à bout; chacune de ces pieces renferme une semence figurée en croissant; sa racine est ligneuse, longue de quatre doigts, menuë, blanche, entourée de quelques fibres. Cette plante croît aux païs chauds incultes, en Italie, en Languedoc, aux lieux montagneux.

Elle est estimée vulneraire, propre pour fortifier l'estomac, pour lever les obstructions, pour resister au venin. Vertus

Ses noms viennent de ce que sa gousse & sa semence ont une figure approchante de celle d'un fer à cheval. Etimologie.

FERULA.

Ferula Lob. Ger. Pit. Tournef.
Ferula fœminea, Plinii. C. B.
Libanotis prima Dioscoridis *Ferulacea* Gesn. hort.
Ferula folio fœnicule, semine latiore & rotundiore, J. B. Raii. hist.
Ferula teniore folio, Park.
En François, *Ferule.*

Est une plante dont la tige croît à la hauteur de sept ou huit pieds, grosse, fongueuse, remplie de moëlle, rameuse en sa sommité, se durcissant vers l'Automne & devenant ligneuse, ses feuilles sont semblables à celles du fenouil, mais beaucoup plus amples & plus étendues, vertes; ses sommitez soûtiennent des ombelles où naissent des fleurs ordinairement à cinq feuilles jaunes, disposées en rose. Lors que la fleur est passée, il paroît des semences jointes deux à deux, grandes, amples, ovales, plates, minces, feuilluës ou enveloppées d'une membrane; sa racine est grande, branchue, droite, noirâtre, rendant un suc blanc quand on l'a incisée. Elle croît en plusieurs païs de l'Afrique, de l'Asie, de l'Europe, aux lieux chauds. On en cultive au Languedoc dans plusieurs jardins.

La moëlle de la Ferule étant prise en décoction, est propre pour arrêter le sang, pour appaiser la douleur de tête, pour exciter la sueur. Vertus.

Sa semence est carminative, propre pour la colique venteuse, pour exciter la sueur.

Ferula à ferendo, parce qu'on se sert des tiges de la Ferule comme des perches, pour soûtenir des plantes qui s'inclinent trop, ou bien *ferula à ferendo*: parce que les Regens des Colleges se servoient autrefois de la ferule pour châtier leurs écoliers. D'où vient que Martial l'appelle *Sceptrum Pædagogorum.* Les Regens d'apresent ont retenu le nom de ferule, quoi qu'ils se servent d'une autre espece de bois pour le même usage. Etimologies. *Sceptrum Pædagogorum.*

FESTUCA.

Festuca graminea glumis hirsutis, C. B.
Ægilops & festuca, Dod. Gal.
Siphonium bromos herba, Tab.
Lolium 2. Trag.
Bromos, Lac.
Gramen murorum, Dalech. Lugd.
En François, *Fétu.*

Est une plante qui pousse des tiges ou tuyaux bas, menus, & des feuilles semblables à celles du froment, ses sommitez soûtiennent des épis pareils à ceux de l'avoine; ils renferment des grains grêles, oblongs, velus, rougeâtres, barbus: ces épis sont quelquefois ramassez comme en un petit paquet, & alors on appelle la plante *Phœnix altera*, d'autrefois ils sont dispersez. Cette plante croît entre les blés, *Phœnix altera.*

Segle bâtard. parmi l'orge, & le plus souvent entre les segles; on tient que c'est un ségle bâtard. On en trouve beaucoup quand l'hyver a été humide. Elle est un peu âcre au goût.

Vertus. Elle est digestive, resolutive, propre pour amolir les duretez & pour les preparer à la suppuration.

Etimologie. *Festuca à fissione*, parce que le fétu se fend aisément.

FIATOLA.

Fiatola Romæ dicta, Jonst. Bellon. | *Callyonimum*, quibusdam veterum.
Ellopon. | *Lycon.*

Est un poisson de mer, large, plat, presque rond, de couleur dorée & argentine, sa langue est charnuë, approchante en figure de celle de l'homme. Ce poisson est commun à Rome, & fort bon à manger. On ne s'en sert point en Medecine.

FICEDULA.

Becquefigue. Pivoine. *Ficedula*, en François, *Bequefique* ou *Pivoine*, est un petit oiseau qui se nourrit de figues, d'où vient son nom, il est tendre & gras comme un Ortolan; on le presente sur les tables comme un mets délicieux. Ses plumes en Automne changent de couleur, & il semble aussi changer de figure, c'est apparemment parce qu'il muë, & qu'il est devenu plus grand, on l'appelle alors *Melancoryphus*. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Etimologie.

Melancoryphus.

Vertus. On prétend que le Bequefigue aiguise la vûë à ceux qui le mangent.

Etimologie. *Ficedula à fico, figue*, parce que ce petit oiseau se nourrit de figues.

FICUS.

Ficus, J. B. Ger. Raii. hist. | *Ficus vulgaris*, Park.
Ficus communis, C. B. Pit. Tournef. | *Ficus sativa*, Fuch.

En François *Figuier*.

Est un arbre de grandeur médiocre; dont la tige n'est pas droite, son écorce est unie, mais un peu rude, de couleur cendrée; son bois est fongueux, moëlleux en dedans, blanc, sa feuille est grande, large, épaisse, découpée en cinq parties ou angles, ressemblante à celle de la vigne, mais plus grande, plus dure, plus rude & plus noirâtre, attachée par une queuë qui jette une liqueur laicteuse quand on le rompt; Cet arbre ne pousse aucunes fleurs ni chatons qui paroissent; mais plusieurs Botanistes prétendent que ses fleurs sont enfermées dans ses fruits, & que ce sont certains filets semblables à des étamines qu'on trouve dans les jeunes figues.

Grossulus. grossus. grossa. Figue. Son fruit n'étant encore gros que comme un pois est appellé *grossulus*, quand il est plus gros, mais non encore mûr, on le nomme *grossus seu grossa*; & quand il est tout-à-fait mûr, *ficus*, & en François *figue*. Il croît à la grosseur & à la figure d'une poire médiocre, de couleur verdâtre, blanche en dehors & rougeâtre en dedans, charnu, mou, succulent, visqueux, d'un goût doux, delicieux, il contient des graines aplaties & presque rondes. Les racines de l'arbre sont nombreuses, longues, fermes, difficiles à tirer & à rompre, entourées de filamens de couleur jaune. On cultive le figuier présentement dans les climats temperez; mais les meilleures figues croissent au Languedoc, en Provence, en Italie & aux autres païs chauds; il y en a de beaucoup d'especes qui different en figure, en grosseur, en couleur, en goût; elles sont toutes de difficile digestion à cause de leur substance visqueuse & phlegmatique. On en fait secher au soleil ou au four, & l'on appelle ces figues seches *caricæ* ou *ficus*

ou *ficus passæ* ; on s'en sert dans les alimens & en Medecine, elles sont faciles à digerer, parce qu'elles ont perdu la plus grande partie de leur phlegme visqueux par la coction qu'on leur a donnée au four ; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. *Carica ficus passa.*

Elles adoucissent les acretez du rhume & de la poitrine, elles fortifient le poumon, elles amolissent les duretez, elles excitent l'accouchement, elles resistent au venin, elles soulagent les maladies des reins & de la vessie, étant prises interieurement en décoction ; on en fait des gargarismes pour les maux de la gorge & de la bouche ; on en applique aussi exterieurement pour digerer, pour amollir & pour hâter la suppuration. Vertus.

FICUS INDICA.

Ficus Indica, Theoph. Clus.
Mangle forte, Oviedi.
Arbor de Raiz, id est radicosa, Linsc. part. 4. Ind. Orient.
Enzada, Pigafettæ.
Arbor Indica admirabilis, Straboni.
Ficus Indica foliis mali cotonei similibus, fructu ficubus simili in Goa, C. B.

En François, *Figuier des Indes.*

Est un arbre qui croît vers Goa aux Indes ; il est grand, fort élevé, gros ; il répand ses rameaux au large, d'où sortent des fibres semblables à ceux de la Cuscute, de couleur dorée, lesquels étant parvenus à terre s'y affermissent, y prennent racine & croissent peu à peu en des gros arbres qui répandent à leur tour de nouveaux filamens, lesquels s'attachent aussi à terre, y produisent des arbres de la même maniere, & ainsi à l'infini ; de sorte qu'un de ces figuiers multiplie tellement qu'il remplit un grand païs d'arbres de son espece aussi gros & aussi hauts que lui, formant une ample & épaisse foreſt qui est de grand secours pour faire de l'ombre en émoussant la force des rayons du Soleil. Les feuilles de ses jeunes rameaux sont semblables à celles du Coing, vertes en dessus blanchâtres & lanugineuses en dessous, elles servent de nourriture aux Elephans ; ses fruits sont des petites figues faites comme les nôtres, *mais rouges comme du sang en dehors & en dedans*, douces & bonnes à manger, *n'ayant pas pourtant un si bon goût que celles de l'Europe.*

La figue d'Inde est humectante, rafraîchissante, *pectorale ; l'écorce de l'arbre sert* à faire des habillemens. Vertus.

Ficus à φύω, produco, genero, parce que le figuier multiplie beaucoup. Etimologie.

FILAGO.

Filago, seu impia, Dod. Pit. Tournefort.
Helyocrisos sylvestr. Trag.
Gnaphalium vulgare majus, C. B.
Centunculus, Tur.
Tomentum, Cord. hist. Lon.

En François, *herbe à coton.*

Est une plante molle, cotoneuse, qui pousse trois ou quatre tiges à la hauteur de prés d'un pied, revêtues de petites feuilles oblongues, étroites molles & couvertes d'une laine déliée comme de la toile d'araignée ; ses fleurs naissent aux sommitez de ses tiges ; chacune d'elles est, suivant M. Tournefort, un bouquet à fleurons évasez en étoile sur le haut, de couleur jaune pâle, soûtenus par un calice écailleux ; lorsque la fleur est passée, il paroît des semences longuettes, garnies chacune d'une aigrette ; sa racine est fibreuse, elle croît aux lieux steriles, sablonneux, dans les champs négligez, dans les bois, elle contient peu de phlegme, beaucoup d'huile, médiocrement du sel.

Elle est déficcative & astringente, quelques-uns en font distiller de l'eau pour en Vertus.

laver les cancers du sein, car on la croît propre pour les résoudre.

Etimologie. *Filago à filo*, parce que cette plante est couverte de filamens lanugineux.

FILIPENDULA.

Filipendula, Ger. J. B. Raii. hist.
Filipendula vulgaris, Park.
Oenanthe, Fuch. Lac.
Filipendula vulgaris, an molon Plinii, C. B. Pit. Tournefort.
En François, *Filipendule.*

Est une plante dont les feuilles ressemblent à celles de la Pimprenelle saxifrage, mais plus étroites, découpées plus profondément, rangées plusieurs sur une côte comme par paires, de couleur verte, obscure, luisante, entremêlées de quelques autres plus petites feuilles. Il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, dures, canelées, rondes, rougeâtres, divisées en aîles vers le haut, soûtenant en leurs sommets des bouquets de fleurs composées ordinairement chacune de six feuilles disposées en rose, blanches en dedans, rougeâtres en dehors, odorantes, portées sur un calice dentelé ou frangé. Quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit composé d'onze ou douze semences aplaties & ramassées en maniere de tête qui s'attache aux habits; ses racines s'étendent en beaucoup de fibres déliez, auſquels sont pendus plusieurs tubercules ou petits glands qui ont la figure d'une olive, mais plus longs, de couleur noirâtre en dehors blanche en dedans, d'un goût doux tirant sur l'amer avec un peu d'astriction & d'acreté. Cette plante croît aux lieux pierreux, rudes, secs, dans les jardins; elle contient beaucoup de sel & d'huile; on se sert en Medecine de sa racine & de ses feuilles.

Vertus. Elle est attenuante, déterſive, diuretique, propre pour la colique venteuse, pour les fleurs blanches des femmes, pour les hemorroïdes.

Etimologie. *Filipendula*, parce que les tubercules des racines de cette plante sont attachez à des fibres menues, d'où ils pendent comme s'ils ne tenoient qu'à un filet.

FILIX.

Fougere. *Filix*, En François *Fougere*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes : J'en décrirai ici deux qui sont employées dans la Medecine.

La premiere est appellée.

Filix mas vulgaris, Park.
Filix non ramosa dentata, C. B. Pit. Tournef.
Filix vulgo mas dicta, sive non ramosa, J. Bauh.
Dryopteris, Matth. in Epist. & Lugd.
Filix mas dicta, seu non ramosa, Raii hist.
Filix mas non ramosa pinnulis latis, densis, minutim dentatis, Ger. Emac.
En François, *Fougere mâle.*

Elle pousse de sa racine des feuilles grandes, amples, rudes, dures, faciles à rompre, vertes, d'une odeur forte & agréable, longues d'environ un pied & demi, étendues en aîles, composées de plusieurs autres petites feuilles ou découpées jusques vers la côte, dentelées en leurs bords; elles ne portent point de fleurs apparentes non plus que les autres especes de Fougere, mais elles ont le dos couvert comme d'une maniere de poussiere rougeâtre, brune, que Cesalpin & plusieurs autres Botanistes ont crû avec raison être des semences, parce qu'ils avoient observé que les terres sur lesquelles on avoit jetté des feuilles de Fougere produisoient des petites plantes de même espece; mais voici les observations qu'a faites M. Tournefort sur ce sujet, avec un microscope, comme il rapporte dans son livre, lesquelles décident la question.

Cette plante, dit-il (en parlant de la fougere mâle) porte ses fruits sur le dos des

feuilles où ils sont le plus souvent rangez à double rang le long de leurs découpures; ils ont la figure d'un fer à cheval appliqué immédiatement sur ces feuilles & comme rivé par derriere, chaque fruit est composé d'une peau relevée en bossette & qui paroit comme écailleuse; cette peau se flétrit ensuite, se ride & se réduit en petit volume au milieu du fruit, elle laisse voir alors un tas de coques ou vessies presque ovales, entourées presque par tout d'un cordon à grains de chapelet, par le racourcissement duquel chaque coque s'ouvre en travers comme par une espece de ressort & jette quelques semences menuës.

La racine de la fougere mâle est grosse comme un assemblage de grosses fibres charnuës, jointes les unes aux autres, de couleur noire. Cette plante n'a point de tiges, elle aime les lieux découverts, montagneux, pierreux.

La seconde espece est appellée.

Filix fœmina, Dod. Ger. Raii. hist.
Filix fœmina vulgaris, Park.
Filix fœmina major & prior, Trag.
Filix sylvestris, Brunf.
Filix ramosa major pinnulis obtusis non dentatis, C. B. Pit. Tournefort.
Filix fœmina seu ramosa repens, J. B.
Thilypteris filix fœmina, Cord. in Dioſc.

En François, *Fougere femelle.*

Elle pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, droite, ferme, solide, un peu anguleuse, rameuse, remplie de moëlle; ses feuilles sont disposées en aîles comme celles de la fougere mâle, mais plus petites, obtueuses, sans dents, vertes en dessus, blanchâtres en dessous; sa racine est oblongue, grosse environ comme le doigt, noire en dehors, blanche en dedans, serpentant dans la terre, empreinte d'un suc gluant, d'un goût amer. Cette plante croît aux bords des chemins dans les forêts ombrageuses, dans les bois, aux lieux steriles & deserts.

L'une & l'autre fougere sont ameres & un peu astringentes au goût, elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, peu de phlegme, on les brûle & l'on en tire le sel dont on fait du verre qu'on appelle verre de fougere: on répand aussi de la cendre de fougere sur des terres afin de les fumer, car son sel y penetrant, les rend meilleures & plus capables de produire. Les racines des fougeres sont employées en Medecine, mais principalement celle de la fougere mâle; celle de la fougere femelle est estimée propre pour tuer les vers. Verre de Fougere.

Elle est fort aperitive, elle excite l'urine, elle est propre pour les maladies de la rate, pour lever les obstructions, pour l'hydropisie: quelques-uns en ont fait du pain en tems de famine. Vertus. Pain de Fougere.

FILICULA.

Filicula est une plante dont il y a beaucoup d'especes; je n'en décrirai ici que trois qui sont employées en Medecine.

La premiere est appellée.

Filicula fontana major, sive Adiantum album Filicis folio C. B. Pit. Tournef.
Adiantum album folio Filicis, J. B.
Adiantum album Plinii Dryopteris candida. Dod.

C'est une plante qui pousse plusieurs petites tiges, ou plutôt des queuës longues, menues, vertes ou noirâtres, soûtenant des feuilles qui ont la figure de celles de la fougere mais plus petites, découpées beaucoup plus menu, molles, se flétrissant & se passant aisément; d'un goût douçâtre & un peu astringent. Sa racine est assez grosse pour la grandeur de la plante, fibreuse, de couleur verdâtre comme celle du Polipode, d'un goût doux, astringent, entourée d'une mousse brune. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Filicula fontana, Tab.
Filicula fontana minor, C. B. P. Tourn.
Filicula fontana fœmina, Ger.

Seconde espece. Elle differe de la premiere en ce quelle est plus petite. L'une & l'autre croissent dans les fentes des murailles humides, proche les fontaines, sur les rochers proches des vieilles citernes.

La troisiéme espece est appellée,

Filicula quæ Adiantum nigrum officinarum, Pit. Tournefort.
Adiantum foliis longioribus pulverulentis, pediculo nigro, C. B.
Adiantum nigrum Plinii, Ad. Lob.
Onopteris nigra, Dod.

Troisiéme espece. Elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de plus d'un demi pied, fermes, dures, portant des feuilles qui ressemblent en quelque maniere à celles de la fougere, mais découpées fort menu, plus longues & plus larges que celles de la premiere espece de Filicula, crenelées, fermes, parsemées en dessous comme d'une poussiere, de même que la Fougere. Sa racine est grosse, fibrée, douce & astringente au goût. Cette plante croît dans les terres humides, entre les buissons, sur les troncs des chênes.

Toutes les especes de Filicula contiennent assez de sel essentiel & d'huile, médiocrement de phlegme.

Vertus. Elles sont pectorales, aperitives, propres pour la toux inveterée, pour exciter le crachat, pour la pierre du rein & de la vessie, pour les maladies de la rate.

Etimologie. *Filicula à Filice*, Fougere, comme qui diroit *petite Fougere*; parce que les feuilles de ce genre de plantes sont à peu prés semblables à celle d'une petite Fougere.

FLOS ADONIS.

Flos Adonis, Park. Raii. hist.
Adonis flore rubro, Ger.
Adonis hortensis flore minore atro-rubente, C. B.
Adonis vulgo, aliis Eranthemum. J. B.
Eranthemum, Dod.
Adonium, Tab.

Est une espece de Renoncule, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, velues en bas, droites, rondes, canelées, creuses en dedans, se divisant en beaucoup de rameaux. Ses feuilles sont découpées menu comme celles de la Camomille rangées alternativement, un peu âcres au goût, d'une belle couleur verte. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, composées chacune de plusieurs feuilles rouges & de quelques étamines bleues attachées sur un calice à cinq feuilles. Cette fleur est soûtenue sur un pedicule assez long; il lui succede; aprés qu'elle est tombée, un fruit oblong qui renferme des semences pointues, vertes. Sa racine est plus menue que le petit doigt, simple, blanche, d'un goût herbeux & desagréable. Cette plante croît dans les champs, dans les bleds; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Elle est aperitive, sudorifique, propre pour la pierre, pour la goutte sciatique.

Etimologies. Le nom de cette plante est tiré de la Fable qui dit qu'un certain Adonis fils d'un Roy de Cypre, ayant été tué par un Sanglier, fut changé par Venus en cette fleur, qu'on a crû être une espece d'Anemone.

Eranthemum, ἐρύθημον, *ab* ἐρυθρὸς, *rubor*, & ἄνθος, *flos*, parce que la fleur de cette plante est rouge.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0368-2 DFG

FLOS CONSTANTINOPOLITANUS.

Flos Conſtantinopolitanus, Dod. Lugd. *miniatus*, Eyſt.

Flos Conſtantinopolitanus miniatus albus & varius, J. B. Raii. hiſt.

Lychnis hirſuta flore coccineo major, C. B. Pit. Tournefort.

Lychnis Calcedonica, Tab. Ger. *flore ſimplici miniato*, Parк.

Ocymoides peregr. Geſn. hort. vel *Flos Hieroſolymitanus*, aliis *Creticus*, vel *Croceus*, Eid. Ap. *Flos Hieroſolimitanus.*

En François, *fleur de Conſtantinople.*

Eſt une eſpece de Lychnis, ou une plante qui pouſſe de ſa racine pluſieurs tiges à la hauteur de trois pieds, velues, menues, vuides: ſes feuilles ſont oblongues, aſſez larges, pointues, embraſſant leur tige par la baſe, de couleur verte-obſcure, velues, rudes. Ses fleurs ſont diſpoſées en ombelles ou paraſols d'un bel aſpect, le plus ſouvent de couleur d'écarlate ou de cinabre broyé, quelquefois blanche ou incarnate, ou variée, d'une odeur agréable. Chacune de ces fleurs eſt compoſée ordinairement de cinq feuilles rangées en œillet, garnies le plus ſouvent au-delà de leur moitié, de deux ou trois pointes, qui jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un petit fruit velu, verd, de figure conique, qui renferme un tas de ſemences preſque rondes, rouſſes: ſes racines ſont longues, menues, diviſées, d'un goût un peu âcre: on la cultive dans les jardins; elle n'eſt point en uſage dans la Medecine. *Flos Conſtantinopolitanus minor*, Dod. *Lychnis flore coccineo minor*

Il y a encore une autre eſpece de fleur de Conſtantinople, qui ne differe de la precedente qu'en ce qu'elle eſt environ de la moitié plus baſſe; on l'appelle *flos Conſtantinopolitanus, minor*, Dod. *ſeu Lychnis flore coccineo minor*, C. B.

Etimologie.

Le nom de cette plante vient de la Ville d'où elle eſt apportée.

FOENICULUM.

Fœniculum, En François, *Fenouil*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces; j'en décriray icy deux qui ſont en uſage dans la Medecine.

La premiere eſt appellée,

Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori ſemine, J. B. Pit. Tournef. *Fœniculum vulgare minus acriori & nigriori ſemine.*

Elle pouſſe une tige à la hauteur de cinq ou ſix pieds, droite, canelée, de couleur verté-brune, remplie d'une moëlle fongueuſe, rameuſe: ſes feuilles ſont laciniées en filamens longs: d'un verd obſcur, d'une odeur agréable, d'un goût doux & aromatique. Ses ſommitez ſoûtiennent des ombelles ou bouquets larges, jaunes, odorans, ſur leſquels ſont des fleurs ordinairement à cinq feuilles diſpoſées en roſe à l'extremité du calice. Lorſque cette fleur eſt paſſée, le calice devient un fruit à deux graines oblongues, arondies, canelées ſur le dos, aplaties de l'autre côté, noirâtres, d'un goût âcre. Sa racine eſt groſſe comme le doigt ou comme le pouce, longue, droite, blanche, odorante, d'un goût un peu doux & aromatique.

La ſeconde eſpece eſt appellée, *Fœniculum dulce majore & albo ſemine.*

Fœniculum, majore & albo ſemine, Pit. Tonrnefort.

En François, *Fenouil doux.* Fenouil doux.

Elle differe de la precedente en ce que ſa tige eſt ordinairement plus menue; ſes feuilles moins grandes & ſes ſemences plus groſſes, blanches, douces & moins acres.

On cultive l'un & l'autre Fenouil aux lieux ſecs, chauds, principalement à cauſe de leurs ſemences: celle de la derniere eſpece, qu'on appelle *Fenouil doux*, eſt la plus employée en Medecine; on nous l'apporte ſeche du Languedoc, où l'on cultive la plante avec grand ſoin: c'eſt la même qu'on faiſoit venir autrefois d'Italie, & qu'on appelloit *Fenouil de Florence.* Fenoüil de Florence.

Choix. On doit choisir la semence du Fenouil nouvelle, nette, bien nourrie, d'un goût doux, agréable ; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Ses feuilles, ses tiges & sa racine contiennent beaucoup de phlegme, d'huile à demi exaltée, & des sels essentiel & fixe.

Vertus. Les feuilles du Fenouil sont bonnes pour les maladies des yeux ; elles détergent, elles fortifient, elles éclaircissent la vûë, elles excitent le lait aux nourrices ; elles adoucissent les âcretez de la poitrine, elles fortifient l'estomac.

Sa racine est fort aperitive, & bonne pour purifier le sang.

Sa semence est carminative, ou propre pour chasser les vents ; elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion, elle donne bonne bouche étant mâchée.

Etimologie. *Fœniculum à fœno*, foin, parce que cette plante étant sechée, jaunit & ressemble à du foin.

FOENUM GRÆCUM.

Fenugrec. *Fœnumgræcum*, en François, *fenugrec*, est une plante dont il y a deux especes ; une cultivée & l'autre sauvage.

La premiere est appellée,

Fœnum græcum, Ger. Raii hist. | *Fœnugræcum*, J. B.
Fœnum græcum sativum, C. B. P. Tournefort. | *Buceras & Ægroceras*, Hippocratis.

Premiere espece. Elle pousse une tige seule à la hauteur d'environ demi pied, grêle, creuse en dedans, divisée en rameaux portant des feuilles trois à trois sur une queuë, à peu près comme le trefle, petites, tantôt oblongues, tantôt plus larges que longues, ou à demi rondes, dentelées : ses fleurs sortent des aisselles de ses feuilles, legumineuses, petites, blanches : il leur succede des gousses longues, plates, pointues, ayant la figure d'une corne, remplies de semences à peu près remboïdes avec une échancrure, jaunes, de substance mucilagineuse, d'une odeur & d'un goût desagréable. Sa racine est simple, ligneuse. On cultive cette plante principalement à Aubervilliers, d'où l'on nous apporte la semence seche à Paris.

La seconde espece est appellée,

Fœnum græcum sylvestre, C. B. Ger. Park. P. Tourn. Raii hist. | *Fœnum græcum sylvestre Dalechampii*, J. B.

Seconde espece. Elle differe de la précedente en ce que n'ayant point été cultivée, elle est plus petite dans toutes ses parties.

La semence du Fenugrec cultivée est en usage dans la Medecine ; il faut la choisir nouvelle, grosse, bien nourrie, de couleur jaune ; car si on la garde long-tems, elle devient obscure ou brune ; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Elle discute, elle amollit, elle digere, elle résout : on en fait du mucilage en la mettant tremper dans de l'eau chaudement, on la reduit aussi en farine pour les cataplasmes, pour les onguens, pour les emplâtres ; on l'employe entiere dans des décoctions de lavemens, pour ramollir, pour adoucir, pour les coliques ; quelques-uns même en font manger, étant cuites comme d'autres legumes, ou bien ils ordonnent d'en boire la décoction pour amollir & lâcher le ventre. On dit que les Indiens préparent avec la semence du Fenugrec un vin doux.

Etimologies. *Fœnugræcum*, c'est-à-dire foin de Grece : on a donné ce nom au Fenugrec, parce qu'étant sec, il ressemble à du foin, & que sa semence a été apportée en Grece.

Bucereas à βοῦς, bos & κέρας, cornu, comme qui diroit *corne de bœuf*, à cause que ses gousses sont faites en cornes.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0370-2 DFG

Ægroceras ab αἴξ αἰγὸς, *capra*, & κέρας, *cornu*, comme qui diroit, *corne de chevre*, par la même raison.

FORFICULA.

Forficula. Auricularia. Mordella. Vellicula.

En François, *Oreillere. Perce oreille.*

Est un petit insecte longuet, fort agile & courant vite, il a deux petites cornes à la tête, six pieds, sa queuë est fourchue; son corps est gros comme un petit ver, plat, fort uni & poli, long comme la moitié de l'ongle: il habite souvent sur les feuilles des choux, dans les creux des arbres, dans les trous de murailles, dans les terres; il y en a de plusieurs especes, qui different en grosseur & en couleur, les plus gros sont jaunâtres, les médiocres ou les plus communs, sont de couleur de chateigne, & les plus petits sont noirs & blancs: ces petits insectes se transforment en nymphes, & ensuite ils paroissent avec des aîles en mouche ou papillon.

L'oreillere cherche les oreilles où il se glisse avec beaucoup de viteſſe, & il mord ou il pince les endroits où il s'attache: ce qui cause beaucoup de douleur & offense quelquefois le cerveau: il se fourre aussi dans les replis des autres parties du corps où il agit de même: mais comme ces endroits ne sont pas si sensibles ni si dangereux que les oreilles, il n'y fait pas tant du mal: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Vertus.

On en met infuser dans de l'huile, & on fait bouillir l'infusion comme quand on prépare l'huile des vers: on se sert de cette huile pour fortifier les nerfs dans les mouvemens convulsifs, on en frotte les temples, le poignet, les émonctoires. Huile de Perce-oreille.

On estime les perce-oreilles pour la sourdité étant sechez, pulverisez, mêlez avec de l'urine de liévre, & introduits dans l'oreille.

Forficula, parce que la queuë de cet insecte est formée en forcettes ou ciselets qu'on appelle du même nom. Etimologies.

Auricularia, parce qu'il cherche les oreilles pour s'y introduire.

Mordella à mordendo, parce qu'il serre avec le bout de sa queuë comme s'il mordoit.

Vellicula à velicando, parce qu'il pince & picotte.

FORMICA.

Formica, en François, *Fourmi*, est un petit insecte connu de tout le monde. Il y en a de plusieurs especes: les unes sont rouges, les autres sont noires, les autres de couleur obscure, les autres grises, les autres sont aîlées, les autres ne le sont point: leur tête est garnie de deux cornes brunes, de deux yeux noirs, d'un bec armé de deux dents, leur corps est comme divisé par douze anneaux: elles muent & changent de peau de tems en tems, elles ont chacune six jambes veluës, à l'extremité desquelles sont des pieds composez chacun de deux ongles ou pinces: elles amassent pendant le Printems, l'Eté & l'Automne, ce qu'elles peuvent attraper, comme des grains de blé, de la semence de Pavot, des parcelles de fruit qu'elles portent dans leur retraite sous terre, pour leur servir de nourriture en Hyver. On raconte beaucoup d'autres merveilles, touchant leur prévoyance, leur agilité, & leur travail, lesquelles il seroit trop long de rapporter ici. Elles font en hyver des œufs ou des petits vers, lesquels éclosent & se transforment au Printems en Fourmis: elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Fourmi.

Les meilleures sont les plus grosses qui habitent sous des arbres résineux, & qui sentent l'aigre. Choix.

Elles restaurent les esprits, elles excitent la semence, elles gueriſſent la lépre, elles dessèchent: elles sont bonnes pour la sourdité. Vertus.

Fourmis aîlées. On voit dans les Indes plusieurs especes de Fourmis, comme les Fourmis aîlées, qui font la gomme lacque ; elles sont grosses comme nos mouches ordinaires. Le Pere Loüis le Conte Jesuite, dans ses nouveaux Memoires sur l'Etat present de la Chine, en parlant des petits insectes des Indes, dit que les Fourmis blanches s'y trouvent partout, quelque soin qu'on prenne de les détruire. Elles sont, dit-il, celebres par l'incommodité qu'elles causent, & par leurs proprietez naturelles ; elles sont très-petites, d'une substance molle, blanche, & quelquefois un peu rousse : elles se multiplient à l'infini ; & quand elles se sont emparées d'une maison ou d'un appartement, il n'y a que les Fourmis noires qui les en puissent chasser. Elles ont les dents si aiguës & si penetrantes, qu'elles percent dans une nuit non-seulement les plus gros balots, les draps, la laine & toutes les autres étoffes, mais encore les cabinets & les armoires, dont le bois vient en peu de jours tout vermolu. Elles gâtent même le fer, le cuivre & l'argent, sur lesquels on voit souvent les traces & les vestiges de leurs petites dents. Néanmoins il y a bien de l'apparence que cet effet vient encore plus de la qualité particuliere de leur salive qui est une espece de dissolvant, & qui agit alors à peu près comme l'eau forte fait ici sur nos métaux.

Fourmis blanches.

Fourmis de visite. Quelques voyageurs rapportent qu'à Paramaribo, Colonie Hollandoise dans la Province de Surinam, il y a des Fourmis que les Portugais appellent *Fourmis de visite*, elles marchent en troupe : lorsqu'on les voit venir, on ouvre tous les coffres & les armoires qui sont dans les maisons, elles y entrent, & en exterminent les rats, les souris, & tous les autres animaux nuisibles ; on voudroit les voir tous les mois, mais elles demeurent quelquefois jusqu'à trois années sans paroître.

Etimologies. *Formica, quod micas ferat* ; car cet insecte amasse des miettes ou parcelles de plusieurs choses, & il les emporte pour sa nourriture.

FRAGARIA.

Fragaria, Ger. Raii hist.
Fragaria, C. B. Pit. Tournefort. Park.
Trifolium, aliis Fragaria, Brunf.
Fragaria ferens fraga alba & rubra, J. Bauh.
Fragula, Cord. hist.
Fragum & trifolium fragiferum, Tab.

En François, *Fraizier*.

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs pedicules ou queues menuës, longues, veluës, portant les unes chacune trois feuilles, les autres des fleurs. De plus, elle jette certains fibres ou filamens qui serpentent à terre, qui y prennent racine en plusieurs endroits, & qui multiplient leur espece. Ses feuilles sont oblongues, moyennement larges, dentelées, crenelées tout au tour, veinées, veluës, vertes en dessus, blanchâtres en dessous : ses fleurs sont attachées quatre ou cinq à un même pedicule ; elles sont composées chacune de plusieurs feuilles disposées en roses blanches, compriſes dans un calice découpé en dix parties. Quand cette fleur est passée, il paroit un fruit rond, ou ovale, plein de suc, ayant à peu-près la figure d'une meure de Renard, de couleur verte au commencement, puis blanche, & enfin rouge quand il est meur ; d'une odeur agréable, & d'un goût doux, vineux & delicieux ; il contient des semences menuës : on appelle ce fruit en Latin *fragum*, & en François, *Fraize*. Il meurit quelquefois blanc ; sa racine est oblongue, fibreuse, de couleur brune ou noirâtre. Cette plante croît aux lieux sombres, dans les bois. On la cultive dans les jardins ; elle contient beaucoup de sel volatil.

Fragum, Fraize.

Vertus. La feuille & la racine du Fraizier sont aperitives par les urines, & un peu astrigentes par le ventre.

La

La Fraize contient beaucoup de phlegme, d'huile exaltée & de sel essentiel.

Elle humecte, elle fortifie le cœur & le cerveau ; elle pousse par les urines & par la transpiration ; elle purifie le sang, elle resiste au venin.

Fragaria vient de *fragare*, *sentir bon*, parce que les Fraizes ont une odeur agreable & réjouissante. Etimologies.

Trifolium tragiferum, parce que les feuilles du Fraizier naissent trois à trois sur une queue comme celle du Trefle.

FRAMBOESIA.

Frambœsia, en François, *Framboise*, est une espece de Meure de Renard cultivée, ou un fruit plus gros que la Fraize, rond, un peu velu, composé de plusieurs bayes entassées & jointes les unes aux autres, de couleur ordinairement rouge, d'une odeur réjouissante, fort agréable, pleine d'un suc doux & vineux, renfermant chacune une semence. Ce fruit naît sur une espece de ronce appellée. Framboise.

Rubus idæus, Ger. Parк.

Rubus idæus spinosus, C. B. P. Tournefort.

Rubus idæus spinosus fructu rubro, J. B. Raii hist.

En François, *Framboisier*.

C'est un Arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur d'un homme, ses branches sont tendres, vertes, moëlleuses, garnies de petites épines qui ne sont guéres piquantes ; ses feuilles sont semblables à celles de la ronce ordinaire, mais plus tendres, plus molles, vertes-brunes en dessus, blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont chacunes à cinq feuilles, blanches, disposées en rose, & soûtenuës par un calice découpé ; sa racine est longue, serpentante, & se divisant en plusieurs branches. On cultive cet arbrisseau dans les Jardins.

La Framboise contient beaucoup de phlegme & d'huile en partie exaltée, & du sel essentiel.

Elle fortifie le cœur & l'estomac, elle humecte, elle purifie le sang, elle donne bonne bouche, elle rafraîchit. Vertus.

Sa fleur est propre pour les inflammations des yeux, pour les ereſipelles, pour fortifier l'estomac.

Ses sommitez & ses feuilles sont détersives & moins astringentes que celles de la ronce ordinaire ; elles sont propres pour les gargarismes, dans les maux de la gorge & des gencives.

Frambœsia, vient de *fragare*, *sentir bon*, parce que la Framboise rend une odeur merveilleuse. Etimologies.

On appelle le Framboisier *Rubus idæus*, parce que c'est une espece de ronce qui croissoit autrefois abondamment sur le Mont-Ida, & aux environs.

FRANGULA.

Frangula, Dod. P. Tournefort.

Frangula, sive alnus nigra baccifera, Parк.

Alnus nigra baccifera, C. B. J. B. Raii histor.

Alnus nigra, sive frangula, Ger.

Avornus, Crescentio.

Est un arbrisseau qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de neuf ou dix pieds, grosses comme le pouce, droites, se divisant en plusieurs rameaux ; son écorce est noire en dehors, jaune, safranée en dedans. Elle couvre un bois blanc & fragile qui renferme certaine moëlle roussâtre ; ses feuilles sont semblables à celle de l'Aune ou du

Cerisier, mais un peu plus rondes & plus noirâtres ses fleurs sont petites, à plusieurs feuilles blanches, disposées en rond dans les échancrures du calice, qui est un godet évasé & découpé en pointe. Ces fleurs sont suivies par des bayes rondes, molles, de couleur verte au commencement, puis rouge, & enfin noire, divisées chacune par une maniere de fente qui les fait paroître comme composées de deux bayes unies ensemble; elles renferment chacune deux ou trois semences plates. Cette plante croît dans les bois humides; sa seconde écorce, & principalement celle de sa racine, est en usage dans la Medecine: elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle purge les serositez par haut & par bas; on s'en sert pour l'hydropisie, principalement chez les paysans. La dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes. On l'employe aussi dans les onguens pour la gale.

On dit que ses feuilles donnent beaucoup de lait aux vaches qui en mangent.

Etimologie. *Frangula à frangendo*, parce que le bois de cet arbrisseau est facile à rompre.

FRAXINELLA.

Fraxinella, Clus. hist. Dod. Ger. Pit. Tournef.
Fraxinella officinis dictamnus, J. Bauh. Raii. hist.
Dictamnus albus vulgo sive fraxinella, C. B.
Dictamnum album, nonnullis *pumila fraxinus*, Matth. Lac.
Dictamnus putatus, Brunf.

En François, *Fraxinelle*.

Est une plante dont les tiges croissent à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, velues, rougeâtres, remplies de moëlle, revêtues de feuilles semblables à celles du Frêne, mais plus petites, rangées par paires le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille; ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, belles, grandes, disposées en maniere d'épi, composées chacune de cinq feuilles, de couleur blanche tirant sur le purpurin, & rayées d'un purpurin plus foncé, accompagnées de huit ou dix étamines courbes, purpurines, d'une odeur forte.

Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit composé de plusieurs graines qui renferment des semences un peu plus grosses que celles du *Milium Solis*, ovales, pointues par un bout, noires, luisantes; ses racines sont longues, un peu moins grosses que le petit doigt, blanches, d'une odeur assez forte, un peu ameres au goût. Cette plante croît aux pays chauds, dans les forêts de Provence, du Languedoc, en Italie; sa racine est en usage dans la Medecine: on nous l'envoye seche.

Choix. Dictam blanc. Diptam. On doit la choisir recente, bien nourrie, grosse, blanche par tout, bien mondée. C'est ce que nous appellons Dictam blanc, ou racine de Dictam: on devroit prononces *Diptam*, pour distinguer cette drogue d'avec le Dictam de Crete. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est cordiale & alexitaire, elle resiste au venin, elle fortifie le cerveau & l'estomac; elle est aperitive, elle tue les vers: elle est propre pour l'épilepsie, pour la peste.

Etimologie. *Fraxinella à fraxino*, Frêne, parce que les feuilles de cette plante ressemblent à celles du Frêne.

FRAXINUS.

Fraxinus, Brunf. Trag.
Fraxinus excelsior, C. B. Pit. Tournefort.
Fraxinus vulgatior, J. B. Raii. hist.
Fraxinus vulgaris, Park.

En François, *Frêne*.

Est un arbre grand, gros, droit, rameux, couvert d'une écorce unie, cendrée, verdâtre: son bois est dur, uni, blanc, ses feuilles sont oblongues, rangées par paires

le long d'une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille, dentelée, d'un goût un peu amer & âcre. Ses fleurs ſont des étamines diſpoſées en grapes qui naiſſent avant les feuilles, & qui ſe diſſipent en peu de tems : il leur ſuccede un fruit ou une follicule membraneuſe, oblongue, formée en langue d'oiſeau, plate, fort deliée dans ſa pointe, renfermant dans ſa baſe une ſemence oblongue & preſqu'ovale, aplatie, blanche, moëlleuſe, d'un goût âcre, & amer : elle ne meurit qu'en Automne.

On appelle ce fruit *Ornithogloſſa*, *ab ὄρνις*, *avis*, *& γλῶσσα*, *lingua*, comme qui diroit *Langue d'oiſeau* : ſes racines ſont grandes, & elles s'étendent beaucoup à fleur de terre. Cet arbre croît aux lieux humides, aux bords des rivieres, vers les prez, où il profite davantage qu'aux lieux ſecs ; il contient beaucoup de ſel & d'huile. *Ornithogloſſa.* Etimologie.

La ſeconde écorce de ſes branches & ſon fruit, ſont fort aperitifs ; on les employe dans les maladies de la ratte, dans les fiévres intermittentes. Seconde écorce du Frêne.

Fraxinus à frago, *flecto*, *vel à frangoſis locis*, parce que cet arbre ſe plaît aux lieux rudes : ou bien *fraxinus à φράξις*, *ſepimentum* ; parce qu'on ſe ſert du Frêne pour faire les hayes : on l'appelle en Grec, *μελία*. Vertus. Etimologie.

FRINGILLA.

Fringilla, *ſeu Frigilla*, en François, *Pinçon* ou *Caſſenois*, eſt un fort petit oiſeau de couleurs differentes, aſſez connu ; il fait ſon nid au haut des arbriſſeaux & ſur les branches les plus baſſes des arbres : le froid l'engourdit & le fait prendre aiſement ; ſon ramage eſt agréable, on dit que ſon chant du matin préſage la tempête : il ſe nourrit de vermiſſeaux, de graines ; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. *Frigilla.* Pinçon. Caſſenois.

On l'eſtime propre pour l'épilepſie.

Fringilla & Frigilla à frigere, avoir froid, parce que ce petit oiſeau eſt fort ſuſceptible du froid. Vertus. Etimologie.

FRITILLARIA.

Fritillaria vulgaris, Park. Raii. hiſt. | *Meleagris ſive Fritillaria dilutior & ſaturatior J. B.*
Fritillaria præcox purpurea variegata, C. B. Pit. Tournefort. | En François, *Fritillaire.*

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, grêle, ronde, liſſe, de couleur verte tirant ſur le purpurin ou ſur le noir, fongueuſe en dedans, portant ſix ou ſept feuilles rangées ſans ordre, médiocrement longues, étroites, creuſes, reſſemblantes à celles de la Barbe du Bouc, d'un goût tirant ſur l'aigre : ſon ſommet ne ſoûtient ordinairement qu'une fleur, quelques fois deux, rarement trois. Cette fleur eſt belle, grande, compoſée de ſix feuilles qui ſont diſpoſées en maniere de cloche, panachée, marbrée comme par tablettes, ou en façon de Damier, de diverſes couleurs purpurine, incarnate, rouge, blanche, trés-agréable à la vûë. Lorſque cette fleur eſt paſſée il paroit un fruit oblong, anguleux ou triangulaire, diviſé en trois loges remplies de ſemences trés-aplaties, pâles. Sa racine eſt bulbeuſe, ſolide, blanche, ſans tuniques, compoſées de deux tubercules charnus comme à demi ſpheriques, ayant en deſſous pluſieurs fibres. Cette plante differe de la Tulipe par ſa fleur & par ſa racine : elle eſt recherchée par les Fleuriſtes ; elle croit dans les prez, & on la cultive dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Sa racine eſt digeſtive, rémollitive, réſolutive. Vertus.

Fritillaria à Fritillo, Damier, à cauſe que la fleur de cette plante eſt marbrée en Echiquier comme un Damier. Etimologie.

Meleagris, à cauſe que ſa fleur eſt émaillée de diverſes couleurs, comme les plumes d'un oiſeau du même nom, qui eſt la Perdrix de Barbarie ou de Guinée.

FUCUS.

Bourdon. *Fucus*, en François, *Bourdon*, est une mouche guespe faite comme l'Abeille, mais plus grosse, armée ordinairement d'un aiguillon fort subtil, qui, quand il pique, fait tumefier la chair avec une douleur trés-poignante & trés-sensible. On trouve des Bourdons qui n'ont point d'aiguillon, on appelle ceux-là *Bourdons imparfaits*. Cette espece de mouche ne travaille à rien, & elle vit du travail des Abeilles, car elle mange leur miel; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Elle est propre pour faire croître les cheveux; on la fait secher & on la met en poudre sur la tête.

Etimologie. *Fucus*, signifie, *fard*, *tromperie*; on a donné ce nom à cette mouche, parce qu'elle contrefait la mouche à miel: on l'appelle en François, *Bourdon*, à cause du bourdonnement qu'elle fait en volant.

FUCUS.

Fucus est un genre de plante qui naît au fond des eaux; il y en a de plusieurs especes; je rapporterai *ici* une des principales.

Fucus maritimus, vel quercus maritima vesiculas habens, C. B. Pit. Tourn.
Quercus marina, Clus. Ger. Park.
Fucus sive Alga marina latifolia vulgatissima, Raii hist.
Fucus marinus primus, Dod.

Est une plante qui pousse premierement plusieurs petites tiges plates, étroites, mais qui s'élargissent peu à peu en croissant, & qui se divisent en petits rameaux, portant certaines feuilles larges, oblongues, ayant quelque ressemblance avec celles du Chêne, mais plus petites, attachées avec leurs tiges par une substance tenace, pliante, membraneuse, ordinairement lisses, mais quelquefois velues, ou couvertes d'un poil menu, mousseux en un côté seul, tantôt aux deux côtez ou de toutes parts: il s'y éleve aussi des tubercules *vuides, en forme de bulles ou de vessies*, quelquefois oblongues, d'autrefois rondes, tantôt *plus grosses*, tantôt plus petites. Cette plante est souvent basse, mais elle croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un pied & demi: pendant qu'elle est recemment cueillie, elle a une vilaine couleur jaune, verdâtre; mais si on la fait secher, elle devient noire, principalement celle qu'on a tirée des rivages sablonneux de la mer; on ne l'employe point en Medecine, on dit qu'on s'en servoit autrefois pour la teinture.

FULICA.

Pullus aquaticus. *Fulica*, Jonst. *Margus niger & pullus aquaticus* Alberti. En François, *Foulque*.

Est un oiseau aquatique gros comme une poule ordinaire, noir par tout & principalement à la tête & au cou. Le devant de sa tête est de figure ovale, sans plumes, mais couvert d'une pellicule blanche, representant la crête d'une poule: sa langue est plus molle que celle de la poule; il a aux pieds des membranes noires, larges, disjointes: il marche gravement, se tenant droit sur ses pieds; mais il court legerement; il se plaît dans les marais, dans les étangs; il se nourrit d'herbes & de semences; il fait son nid à terre; & il pond en été des œufs. Il est bon à manger, sa chair a un peu le goût marécageux, mais d'ailleurs il est succulent & agréable; cet oiseau est une espece de poule d'eau qui tient plus de la chair que du poisson. Sa graisse est resolutive & anodine.

Diabolus marinus. Il y a une espece de Foulque de mer, ou une Macreuse, qu'on appelle *Diabolus marinus*, ou *Diable de mer*, à cause de sa grande noirceur.

Etimologie. *Fulica à Fuligine*, suye, parce que cet oiseau est noir comme de la suye.

FULIGO.

Fuligo, en François, *Suye*, eſt la partie la plus huileuſe & la plus volatile des matieres combuſtibles, qui étant pouſſée par le feu, s'exhale en fumée, & ſe condenſe contre les parois des cheminées, à meſure qu'elle reçoit du rafraichiſſement, & qu'elle perd de ſon mouvement. Elle ſe trouve tantôt en maſſe, tantôt en poudre, de couleur noire, d'un goût fort amer, & d'une odeur deſagréable : elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Suye.

* La ſuye des cheminées de cuiſine doit être preferée aux autres, parce que comme on a fait cuire des viandes dans ces cheminées la ſuye qu'on en tire doit être plus empreinte de ſel volatil, que celle que l'on trouve dans les cheminées où l'on n'a fait brûler que du bois ou du charbon.

Elle eſt fort déterſive, on l'employe dans les onguens pour la teigne, pour la galle inveterée : on en applique au poignet pour guerir la fievre intermittente. On en fait prendre auſſi par la bouche pour l'épilepſie : la doſe en eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Vertus.

Les teinturiers ſe ſervent de la ſuye de cheminée pour la teinture des draps. Etimologie.

Fuligo, λιγὺς, *fumus*, parce que la ſuye eſt une fumée condenſée.

FUMARIA.

Fumaria, Trag. Matth.
Fumaria vulgaris, J. Bauh. Park. Raii. hiſt.
Capnos ᶜ Lob.
Fumus terræ, Brunf. Cam.
Fumaria officinarum & Dioſcoridis, C. B. Pit. Tournef.
Fumaria purpurea, Ger.

En François, *Fume-terre*,

Eſt une plante fort commune, qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, quarrées, vuides, de couleur en partie purpurine, en partie verte-blanchâtre : ſes feuilles ſont découpées menu, attachées à des queuës longues, anguleuſes, de couleur de verd de mer. Ses fleurs ſont aſſemblées comme en épi, petites, compoſées chacune de deux feuilles, ordinairement purpurines ou violettes pâles, mais quelquefois tout-à-fait blanches. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît une capſule membraneuſe, ronde ou oblonge, laquelle renferme une ou deux graines menuës, rondes. Sa racine eſt mediocrement groſſe, blanche, garnie, de quelques fibres. Toute la plante eſt un peu amere & de mauvais goût: elle croit dans les champs, dans les vignobles, dans les jardins; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel d'huile & de phlegme.

Elle purifie le ſang; elle excite l'urine; on l'employe dans les maladies de la ratte, pour le ſcorbut, pour la gratelle. Vertus.

Fumaria à fumo, parce que le ſuc de cette plante étant mis dans les yeux, leur fait jetter des larmes comme la fumée. Etimologie.

FUNGUS.

Fungus, en François, *Champignon* ou *Potiron*, eſt un genre de plante ſans feuilles, ſans fleurs & ſans ſemences apparentes; il pouſſe un pedicule court, gros, fongueux, qui ſoûtient un chapiteau épais, charnu, ſpongieux, arondi ou aplati, ou pointu, feuilleté, quelquefois garni en deſſous de pluſieurs fiſtules aſſemblées comme en tuyau d'orgue. Champignon.

Il y a beaucoup d'eſpeces de Champignons; ils naiſſent en peu de tems ſur la terre, ſur le fumier, ſur les arbres, ſur les arbriſſeaux, dans les prez; ils different dans

leurs principes & dans leurs qualitez ; mais ils contiennent tous en géneral beaucoup d'huile & de sel volatil & fixe.

* Quoique les Champignons soient fort en usage dans les alimens, on en a vû des effets bien funestes, car à quelques-uns, ils ont causé de grandes maladies & à d'autres la mort, c'est pourquoi il est très-necessaire de sçavoir distinguer les bons d'avec les mauvais ; les bons ou salutaires sont ceux qui prennent leur accroissement dans la seule durée d'une nuit sur des couches de fumier ; ils doivent être d'une grosseur mediocre à peu près comme une chateigne, charnus, bien nourris, blancs en dessus, rougeâtres en dessous, de consistence assez ferme, mais se rompant facilement, moëlleux en dedans, d'une odeur & d'un goût agréable.

Vertus. Ils sont nourrissans, fortifians, restaurans, ils excitent l'appetit, ils donnent de la vigueur & excitent de la joye.

Les Jardiniers de Paris ont trouvé le moyen de faire croître de ces Champignons pendant tout le cours de l'année, & ils les cueillent tous les matins : ceux qui voudront être instruits plus particulierement de leur naissance & de leur culture, pourront lire les observations qu'en a donné M. Tournefort dans l'Histoire de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1707. pag. 58.

Les Champignons mauvais & pernicieux sont ceux qui ayant demeuré trop long-tems sur la terre sont devenus noiratres, ou bleus, ou rouges ; en ceux-là les parties salines & acides s'étant trop exaltées, ils deviennent corrosifs dans l'estomac, lorsque la digestion commence à se faire, & en même tems ils se gonflent, & donnent beaucoup d'oppression au malade : le plus prompt & le meilleur remede qu'on puisse faire en cette occasion, est de donner de l'Emétique au malade dès qu'on s'est apperçû de l'accident, afin de décharger l'estomac autant qu'on peut de ces Champignons mauvais, & de pouvoir ensuite combattre l'impression qu'ils ont faite par des sels volatils alkalins ou autres remedes absorbans & adoucissans, je me sers en pareille occasion de l'esprit volatil, huileux, aromatique.

Les germes des Champignons sont des petits filets blancs, dont les extrêmitez superieures se grossissent & s'étendent en Champignons : Monsieur Marchand le Pere fut le prèmier qui fit voir en l'Academie Royale des sciences en l'année 1678. cette premiere formation dans des crottes de cheval moisie.

Champignons petrifiez, ou Champignons de mer. On trouve aussi sur les rochers des Champignons petrifiez, qu'on appelle Champignons de mer.

Fait curieux. J'ai vû à l'égard des Champignons un fait bien extraordinaire : Un jeune enfant de Paris malade du rachitis, avoit les jambes tortues, on y mit des écliſſes pour tacher de les redresser ; mais le Chirurgien qui le pansoit fut bien étonné de trouver sous les bandes un bon nombre de Champignons gros comme le bout du doigt, il ôta ces Champignons, il raccommoda les écliſſes & le bandage, il retourna le panser vingt-quatre heures après, il trouva encore à la même place autant de Champignons ; il continua tous les jours à le pancer, & il retira plusieurs jours de suite des champignons. Cette grande production en un lieu où l'on devoit si peu l'attendre, fut la matiere d'un grand raisonnement chez les Phisiciens. On nous proposa la question chez Monsieur l'Abbé Bourdelot où l'on faisoit alors des conferences de Physique ; & après avoir été convaincus de la verité du fait par la vûë & par l'attouchement, nous trouvâmes la veritable raison : C'est que les écliſſes qu'on avoit appliquées autour des jambes de l'enfant étoient d'un bois de pommier où les Champignons naissent facilement, & dans lequel il y avoit apparemmet de la semence de Champignon ; car quoi qu'il ne paroisse point de semence sur ce genre de plante, il ne faut pas conclure qu'il n'y en ait

point, la semence du Champignon doit être si menue & si fine qu'on ne peut pas l'appercevoir ; il arrivoit donc que la chaleur de l'enfant qui étoit emmailloté, & son urine qui abreuvoit souvent les éclisses, développoient les semences des Champignons, les rarefioient & les faisoient éclore & pousser leur plante en vingt-quatre heures, comme ont coûtume de croître les champignons.

Fungus à funus & ago, comme qui diroit, *je fais les funerailles* ou *je donne la mort*, car beaucoup de personnes sont mortes pour avoir mangé des Champignons. Etimologie.

FUNGUS CAMPESTRIS ESCULENTUS.

Fungus campestris, albus superne, inferne rubens, J. B. Raii. hist. Pit. Tournefort. | *Fungi vulgatissimi esculenti*, Lob. Icon. *Fungus esculentus* 12. Park. *Fungus pileolo lato & rotundo*, C. B.

Champignon ordinaire.

Est le champignon ordinaire qu'on employe dans les ragoûts ; il croît sur son pedicule premierement rond en bouton, ensuite il s'élargit & s'agrandit peu à peu en chapiteau, charnu, spongieux, blanc en dessus, rougeâtre en dessous, tendre, facile à rompre, d'une odeur agréable & d'un bon goût, il croît naturellement dans les champs mais les meilleurs Champignons & les plus surs pour la santé, sont ceux qui naissent & croissent en une nuit sur des couches de fumier, où les Jardiniers ont trouvé le moyen d'en faire venir toute l'année. Si le Champignon passe trop de tems sur la terre il devient un poison mortel à cause d'une fermentation qui s'y est faite ; il contient beaucoup d'huile & du sel volatil. Il nourrit, il restaure, il excite la semence, étant mangé. Champignons cultivez. Vertus.

FUNGI VERNI ET ESCULENTI.

Fungi verni & esculenti, J. B. | En François, *Mousseron*. Mousseron

Est un petit champignon gros comme un petit pois, odorant & fort bon à manger, *son pedicule est court, garni de fibres*, son chapiteau est rond, charnu, spongieux, blanc ; *il croit enveloppé dans de la mousse, c'est pourquoy on l'appelle* Mousseron, on en trouve au Printems aux *lieux ombrageux, dans les bois*, sous les arbres, entre les épines, dans les prez ; il en revient tous les ans au même lieu, d'où l'on l'a tiré, la terre sur laquelle il naît est grise : ce Champignon a une odeur agréable & il est délicieux à manger ; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il est nourrissant, restaurant, fortifiant, excitant la digestion & la semence, c'est un excellent ragoût étant bien apprêté. Vertus.

Fungi verni, parce que cette espece de Champignon ne se trouve qu'au printems. Etimologie.

FURFUR.

Furfur, en François, *Son*, est la partie corticale la plus maigre, la plus grise & la plus grossiere du froment qui se separe & qui demeure sur le crible après qu'on a passé la farine. Le son contient du sel essentiel & de l'huile. Son.

Il est déterfif & adoucissant, on s'en sert pour les maladies de la poitrine, pour les rhumes inveterez. On en fait une maniere de tizane qu'on appelle Eau de son ; laquelle on donne à boire un peu chaude au malade ; on l'employe aussi en lavemens, & l'on en fait des cataplasmes avec de la biere & de l'urine pour appaiser les douleurs de la goutte. Vertus. Eau de son.

* On fait en tems de famine du pain de son, mais il n'est guere nourrissant. Pain de son

Les Maréchaux font boire à leurs chevaux pour les rafraichir une décoction de son qu'ils appellent Eau blanche. Eau blanche des Maréchaux.

Le blé qui a été rongé par les Charençons, ne rend ordinairement guere autre chose que du son : il étoit appellé autrefois *Bran*.

Charençons sont des petits vers qui rongent le blé.

Le son pour être bien déterſif & un peu aſtringent, doit avoir été épuiſé autant qu'on aura pû de ſa farine, & on l'appelle alors *Furfur macer* ou *Leptopityron*.

Les Teinturiers ſe ſervent d'une décoction de ſon faite dans de l'eau commune, & coulée pour donner une maniere de colle à leur teinture.

Furfur macer.

Furfur à far, blé, froment, parce qu'on tire le ſon du froment.

Leptopityron.

Leptopithyron ex λεπτὸς, *tenuis, macer* & πιτυρὸν, *furfur*, comme qui diroit *furfur macer*, ſon maigre, ou privé de farine.

Etimologies.

F U R O.

Furo, Furus. Furunculus. Furectus. Muſtela ſylveſtris. Viverra.

En François, *furet.*

Eſt un petit animal à quatre pieds, un peu plus grand qu'une Bellete ordinaire, long, délié, fort agile & toûjours en mouvement, cherchant & furetant par tout; il a les yeux jaunes, & vifs, la couleur de ſon corps eſt ordinairement rougeâtre ſur le dos, noire ſous le ventre, jaune aux côtez; ſes pieds ſont petits. On trouve cet animal principalement en *Afrique*, il ſe nourrit de miel, de poiſſon, de petits chiens, de petits lapins, de pigeons. On ſe ſert du Furet, pour dénicher les lapins de leur taniere; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Sa chair eſt bonne contre les morſures des ſerpens, pour réſoudre, pour exciter l'urine.

Fiente. Sa fiente eſt réſolutive.

Etimologie. *Furo, furus, furunculus, furectus, à* φύρω, *miſceo, confundo*, parce que le furet mêle, broüille & confond tout dans les lieux où il s'introduit.

G

GAGATES.

Geeſt, Jays, Jayet.

Gagates, en François, *Geeſt*, ou *Jays* ou *Jayet*, eſt une pierre bitumineuſe, dure, noire, unie, qui ſe trouve en pluſieurs endroits de l'Europe, comme en Allemagne, en Suede, en Provence, en Irlande, dans les mines pierreuſes, entre les rochers; elle contient beaucoup d'huile & un peu de ſel volatil penetrant.

Quelques-uns croyent que le Jays eſt un ſuccin dont les parties volatiles ont été ſeparées par les feux ſoûterrains, & que de là vient le Petrolæum.

Choix. Il faut choiſir le Jays net, dur, d'un beau noir luiſant.

Vertus. Il diſcute, il amollit, il chaſſe les vents, il abat les vapeurs; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Etimologie. Le nom de *Gagates*, vient de *Gaga*, riviere & ville de Lycie, d'où l'on tiroit autrefois le Jays.

GALACTITES.

Galactites. Leuca. Leucographia.

Leuca. Leucographia. Eſt une pierre griſe, ou de couleur cendrée, d'un goût doux, qui jette un ſuc laiteux quand on la pulveriſe, on la trouve en pluſieurs montagnes de Saxe & d'Allemagne, & dans pluſieurs rivieres.

Vertus. Elle provoque le lait aux nourrices, elle excite la memoire, on en mâche pour faire cracher, elle eſt propre pour les fluxions & les ulceres des yeux.

Galactites

Galactites, *à γάλα*, *lac*, parce que cette pierre rend du lait.
Leuca à λευκὸς, *alba*, parce qu'elle rend une liqueur blanche. Etimologies.

GALANGA.

Galanga, eſt une racine qu'on nous apporte ſeche des Indes; il y en a de deux eſpeces.

La premiere appellée *Galanga major*, eſt une racine aſſez groſſe, peſante, couverte d'une écorce rougeâtre, ſolide, blanchâtre en dedans, d'un goût piquant, âcre & un peu amer : la plante qu'elle pouſſe étant dans la terre, eſt une eſpece de roſeau dont les feuilles ſont ſemblables à celles de l'Iris; ſa fleur eſt blanche, ſans odeur, ſa ſemence eſt menue : on la cultive en Java & en la Chine; elle eſt fort peu en uſage en Medecine. Les Vinaigriers s'en ſervent pour donner de la force à leur vinaigre. *Galanga major.* Premiere eſpece. *Voy.* pl. VI. fig. 7.

La ſeconde eſpece appellée *Galanga minor*, eſt une racine groſſe comme le doigt, qu'on a coupée par tranches ou en morceaux gros comme des avelines, pour la faire ſecher, & pour la tranſporter plus commodément; elle eſt dure, rougeâtre en dehors & en dedans, d'une odeur & d'un goût beaucoup plus aromatiques & plus forts que ceux du grand Galanga, la plante qu'elle pouſſe étant dans la terre a la forme d'un petit arbriſſeau qui porte des feuilles ſemblables à celle du Mirte; on la cultive aux grandes Indes, en la Chine, d'où l'on nous apporte ſa racine ſechée. On doit la choiſir bien nourrie, recente, haute en couleur, compacte, odorante, d'un goût aromatique piquant; elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée & du ſel eſſentiel. Elle eſt à juſte raiſon préferée à celle du grand Galanga pour la Medecine. Les Vinaigriers l'employent auſſi dans leur vinaigre. *Galanga minor.* Seconde eſpece. *Voy* Pl. VI. fig. 8. Choix.

Elle fortifie l'eſtomac & le cerveau, elle chaſſe les vents, elle reſiſte au venin, elle excite les mois aux femmes & l'urine. Vertus.

Galanga vient du nom Arabe *Galingia*, qui ſignifie la même choſe. Etimologie.

GALBANUM.

Galbanum, eſt un gomme dont on nous apporte deux eſpeces; une en larmes jaunes, d'une odeur forte & deſagreable, d'un goût amer & un peu âcre. L'autre en groſſes maſſes, graſſes ou viſqueuſes, molaſſes, remplies de beaucoup de paillettes, de ſemences, de petits bâtons & d'autres impuretez, d'une odeur fort puante; elles ſortent toutes deux par inciſion de la racine d'une eſpece de Ferule appellée *Ferula galbanifera*, ou *Ferulago latiore folio*, laquelle croît en Arabie, en Syrie, aux grandes Indes, elle paſſe de beaucoup la hauteur d'un homme; ſa tige eſt groſſe, remplie de moëlle, ſes feuilles ſont grandes, larges reſſemblantes à celles du Perſil; ſes fleurs naiſſent en ombelles ou paraſols jaunâtres, compoſées ordinairement de cinq feuilles diſpoſées en roſe à l'extrêmité du calice; lorſque la fleur eſt paſſée, ce calice devient un fruit compoſé de deux ſemences trés-grandes, ovales, plates & minces, comme on en peut voir dans les maſſes du Galbanum, car il s'y en rencontre toûjours beaucoup. *V.* Pl. VI. fig. 6. Galbanum en larmes. Galbanum en maſſe. *Ferula Galbanifera*, *ferulago latiore folio.* M. Tournefort.

Le Galbanum en larmes ne differe de l'autre qu'en ce qu'il a été ramaſſé avec ſoin & exactitude, ſans qu'il s'y ſoit mêlé des ordures. Il doit être choiſi en belles larmes ſeches, jaunes, pures, d'une odeur forte, d'un goût amer, on l'employe dans les compoſitions qu'on fait prendre par la bouche. Choix du galbanum en larmes.

Le Galbanum en maſſe n'eſt impur qu'à cauſe de la negligence qu'on a eûë à le recueillir avant qu'il s'y ſoit mêlé des ſaletez : il faut le choiſir le plus net & le plus ſec, de couleur jaunâtre, d'une odeur puante, laquelle eſt eſſentielle à ſa vertu pour les maladies des femmes; on s'en ſert dans les emplâtres & dans les onguents. Choix du galbanum commun.

L'un & l'autre Galbanum contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil acide penetrant, peu de phlegme & de terre.

Vertus. L'un & l'autre Galbanum contient beaucoup d'huile & de sel volatil acide penetrant, peu de phlegme & de terre.

Le Galbanum pris par la bouche excite les mois aux femmes, il abat les vapeurs, il resiste au venin, il discute & amollit les duretez de la matrice & des autres visceres.

Le Galbanum appliqué en emplâtre est propre pour digerer, pour ramollir, pour résoudre, pour faire supurer.

Etimologie. *Galbanum à γαγγαν vel καλβάνη.*

GALEGA.

Galega, Dod. Lob. Ger. J. Bauhin. Raii. hist. | *Galega vulgaris*, C. B. Park. P. Tourn. *Ruta capraria*, Gesn. hort.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, canelées, vuides, rameuses; ses feuilles sont semblables à celles de la vesse, mais plus longues, attachées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille, ayant chacune en son extremité une maniére de petite épine molle, d'un goût de légume; ses fleurs naissent en épis, légumineuses, de couleur blanche ou violette blanchâtre: quand ces fleurs sont passées il paroît des gousses grêles & rondes, qui renferment des semences oblongues; ses racines sont menues, blanches, éparses. Elle croît aux lieux humides & gras, proche des ruisseaux; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est sudorifique, elle resiste au venin, on s'en sert pour la peste, pour l'épilepsie, pour la morsure des serpens, pour les vers.

GALEOPSIS.

Galeopsis, sive urtica iners flore luteo, J. Bauh, Pit. Tournefort. Est une plante qui pousse plusieurs tiges quarrées, portant des feuilles qui approchent en figure de celle du Marrube, sa fleur est en gueule, belle, jaune, marquetée de points & de rayes safranées: quand elle est passée il paroît quatre semences oblongues contenues dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; cette capsule est formée en entonnoir, fendu en cinq pointes. C'est principalement par cette circonstance que Monsieur Tournefort distingue les especes de Galeopsis d'avec celles du Marrube noir. Cette plante croît sur les rivages, vers les piscines, aux lieux montagneux, ombrageux & humides: elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel.

Vertus. Elle est propre pour arrêter les cours de ventre, les fleurs blanches, pour exciter l'urine, pour les maladies de la ratte, prise en decoction & appliquée.

Etimologie. *Galeopsis, à γαλῆ, felis, chat*, car on prétend que la fleur de cette plante ressemble à la tête d'un chat.

GALGULUS.

Galgulus, Galbula. Ictterus. En François, *Loriot.*

Est un petit oiseau pâle, jaunâtre, ayant le bec long & pointu, & le corps gros à peu prés comme celui d'un merle; on le trouve dans les bois, & vers les ruisseaux.

Quelques Auteurs anciens ont écrit que si une personne attaquée de la jaunisse regarde attentivement cet oiseau, elle guerit & l'oiseau meurt: mais on ne doit pas ajoûter foi à cette imagination.

Etimologie. On a appellé cet oiseau *Ictterus*, c'est-à-dire jaunisse, à cause de sa couleur & de sa pretenduë vertu.

GALLA.

Galles. Noix de galle. *Galla*, en François, *Galles*, ou *Noix de galle*, est un excroissance qui naît sur un chêne du Levant: son origine vient de ce que certains insectes en piquant les bran-

ches les plus tendres de l'arbre, en font sortir une humeur qui se forme d'abord en une coque ou vessie, puis qui se remplit & se durcit comme nous la voyons : il y a de plusieurs especes de noix de Galle, elles different par leur grosseur, par leur figure, par leur couleur, par leur surface polie ou raboteuse & rude ; elles sont ordinairement rondes & grosses les unes comme des noix, les autres comme des avelines, raboteuses ou épineuses, blanchâtres ou verdâtres, ou noirâtres. Les meilleures nous viennent d'Alep & de Tripoli : il faut les choisir bien nourries & pesantes ; on s'en sert pour teindre en noir, pour faire de l'encre. Galle. Choix.

Il croit aussi des Galles en Gascogne & en Provence, elles different de celles du Levant en ce qu'elles sont toutes unies, plus legeres, rougeâtres & donnant moins de teinture. Les Teinturiers en soye les employent pour faire le noir écru. Galles de Gascogne, de Provence.

Les noix de Galle sont aussi en usage dans la Medecine, elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Elles sont fort astringentes, on en fait entrer dans plusieurs emplâtres, dans des onguents, dans des injections, dans des fomentations. * Elles sont febrifuges ; elles arrêtent les fiévres intermitetntes, la dose en est de demie dragme, étant avalées en poudre ou en bol, à l'entrée de l'accez, ou pendant l'intermission de quatre en quatre heures ; il faut avant que d'en commencer l'usage, avoir fait les remedes generaux qui sont les saignées & les purgations. Vertus. Febrifuge. Dose.

Au reste cette qualité febrifuge n'empêche point que la noix de Galle ne retienne toûjours son effet ordinaire, qui est de resserrer beaucoup le ventre, mais on y remedie par des lavemens. On a l'obligation de la découverte de ce febrifuge à M. Reneaume de l'Academie Royale des Sciences, & Docteur Regent de la Faculté de Medecine de Paris, qui la donna dans un discours qu'il fit en une assemblée publique de la même Academie le 30. Avril 1710.

Galla vient peut-être du mot François, *Gale*, car cette excroissance naît en maniere de gale adherante aux branches du chêne. Etimologie.

GALLINA.

Gallina, en François, *Poule* ou *Geline*, est la femelle du Coq, ou un oiseau apprivoisé & connu de tout le monde ; il y en a de plusieurs especes qui sont differentes par leur grosseur, par la beauté de leur plumage, par leur couleur ; elles se nourrissent de grains, de vers, de miettes de pain, elles mangent encore à la Campagne des petits serpens, des aspics & d'autres insectes qu'elles trouvent ; le pain d'Amande amere ou l'Amande amere pilée est un poison pour elles, quand elles en mangent. Elles contiennent toutes beaucoup de sel volatil & d'huile. Poule. Geline.

Elles sont pectorales, nourrissantes, restaurantes, fortifiantes, mangées ou prises en bouillon. Vertus.

La Poule hupée est appellée en Latin, *Gallina*, *Gallerita*, & la petite Poule ou Poulette, *Gallinula*. *Gallina. Galerita. Gallinula.*

La Poule étant ouverte vivante & appliquée toute chaude sur la tête, est propre pour ouvrir le pores, pour la phrenesie, pour le délire, pour les transports du cerveau, pour les fiévres malignes, pour l'apoplexie, pour la létargie.

La membrane interieure de l'estomac de la Poule étant sechée & pulverisée, est employée pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre, pour exciter l'urine. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Membrane de l'estomac. Vertus. Dose.

La graisse de la Poule amolit les duretez, elle adoucit, elle résout. Graisse de poule.

Vertus. Oeuf. L'œuf de la Poule eſt d'un grand uſage dans la Medecine auſſi bien que dans les alimens ; ſa coquille eſt aperitive & propre pour la pierre, étant priſe en poudre : la doſe en eſt de demi dragme.

ſa coquille. Vertus. Doſe.

Membrane qui couvre l'œuf ſous ſa coquille febrifuge. La membrane déliée qui couvre l'œuf deſſous ſa coquille, eſt auſſi diuretique ; on l'employe exterieurement pour les fiévres intermittentes ; on en enveloppe le bout du petit doigt au commencement de l'accez, & elle y produit une grande douleur dans le tems de l'ardeur de la fiévre ; car les fibres ſe retreciſſant ou ſe reſſerrant de même qu'en un gand qui eſt proche du feu, ils compriment & ſerrent le petit doigt d'une furieuſe force : c'eſt apparemment à raiſon de cette grande douleur que procede la gueriſon de la fiévre, ſi elle ſe fait quelquefois ; car une grande émotion & une fermentation extraordinaire devant s'enſuivre, il ſe peut faire que les obſtructions ou d'autres cauſes de la maladie ſe diſſoudront ; & ſe diſſiperont mais le remede n'eſt pas toûjours ſûr, car ſouvent il ne donne que de la douleur, & il n'emporte point la fiévre.

Germe de l'œuf. Le germe de l'œuf eſt ſudorifique, étant pris interieurement.

Vertus. Glaire. *Albumen ovi.* La glaire de l'œuf, laquelle on appelle en *Latin Albumen ovi*, & en François, *Blanc d'œuf*, eſt aglutinante, rafraîchiſſante & condenſante ; on s'en ſert pour les inflammations des yeux, pour arrêter le ſang.

Glaire d'œuf. * La glaire d'œuf étant appliquée ſur une playe qui vient d'être faite, empêche l'air d'y entrer, & par conſequent qu'elle ne ſe tuméfie, cette eſpece de lut aide à conſolider l'ouverture. Si par curioſité l'on laiſſe ſecher la glaire d'œuf à l'air, elle ſe durcit & ſe réduit comme par écailles luiſantes.

Si l'on fait durcir un œuf en le mettant bouillir dans de l'eau, qu'on en ôte la coquille, qu'on l'enveloppe dans un linge fin & délié, qu'on en faſſe un nouet pour être ſuſpendu en un lieu æré pendant un mois & demi, le blanc de l'œuf ſe vitrifiera & deviendra dur, tranſparent & caſſant comme du verre ; mais ſi cet œuf n'a été expoſé que pendant un mois ſeulement, le verre ſera un peu moins tranſparent & n'aura qu'une conſiſtence de corne : j'ay mis tremper de l'un & de l'autre des blancs d'œufs rendurcis dans l'eau chaude, ils ont perdu toute leur dureté & leur tranſparence, & ils ont repris leur conſiſtence, leur couleur, leur opacité, telles qu'ils les avoient avant qu'on les eût expoſez à l'air ; cette vitrification ou cornification n'étoit donc qu'une téduction du blanc d'œuf en une maniere de gomme.

Blanc d'œuf. Lait des œufs frais. Le lait qui ſe trouve à l'ouverture des œufs frais à demi cuits eſt pectoral, humectant, anodin, rafraîchiſſant, reſtaurant.

Vertus. *Vitellum ovi.* Le jaune de l'œuf appellé en Latin *Vitellum ovi*, eſt employé interieurement & exterieurement ; il eſt aſtringent ; on en mêle dans les lavemens pour la dyſſenterie & pour les autres cours de ventre : on le fait entrer dans les digeſtifs, dans les cataplaſmes.

Vertus. L'œuf n'eſt pas tout à plein dans ſa coquille * Il eſt à remarquer que l'œuf ne remplit pas tout le vuide de ſa coquille, car ſi par curioſité, l'on en ouvre une petite portion au bout d'enhaut après l'avoir raclée tout autour adroitement avec la pointe d'un ganif ou d'un autre inſtrument ſemblable, on y pourra faire entrer beaucoup de bandelettes de papier ou d'autre matiere ſans qu'il en ſorte rien ; puis quand l'œuf ſera rempli, il ſera facile de le reboucher ſi l'on veut, avec le même petit morceau de la coquille qu'on avoit enlevé, enduiſant les petites jointures avec un peu de blanc d'œuf, pour leur ſervir de colle ou de lut, en ſorte qu'étant ſeches il ne paroîtra pas qu'on ait fait aucune ouverture à la coquille de l'œuf. Cette petite obſervation que je ſçay pour en avoir fait moi-même l'experience, ſervira à détromper des gens qui ayant trouvé de la

filace, du cotton, du papier ou quelque autre corps étranger semblable dans un œuf, croyent qu'il est sorti en cet état du ventre de la Poule ; j'en ai vû un dans lequel on trouva de la boure qui entouroit le jaune, ce qu'on vouloit faire passer pour naturel.

Le Poulet, appellé en Latin *Pullus*, est humectant, nourrissant, restaurant, rafraîchissant ; on en fait une maniere de demi bouillon qu'on appelle *Eau de poulet*, & qu'on donne aux malades dans la diette, ou quand, à cause de la fievre, on n'a besoin que d'une nourriture très-legere : on farcit aussi quelquefois ce poulet avec des quatre grandes semences froides, des racines, ou d'autres drogues, pour donner à l'eau de poulet la vertu qu'on veut qu'elle ait. *Pullus.* Poulet. Eau de poulet. Vertus.

* L'excrement de la poule est résolutif, les Maquignons s'en servent avec succès pour une espece de colique violente & dangereuse qui arrive aux Chevaux, & qu'ils appellent trenchées rouges ; ils choisissent ou séparent la partie blanche de cet excrement, ils en dissolvent une cuillerée dans environ deux livres de lait de Vache, & ils le font avaler un peu chaud au Cheval malade. Excrement de la poule, remede pour la colique des Chevaux appellée trenchées rouges.

GALLINASSA.

¶ *Gallinassa*, en François, *Gallinasse*, en Idien *Tropillo*, est une espece de Corbeau du Mexique, grand à peu près comme un Aigle, la couleur de ses plumes est noire : son front est couvert d'une peau épaisse & ridée, nue, sans plumes, son bec est recourbé comme celui du Perroquet, ses pieds sont garnis d'ongles crochus, noirs ; cet oiseau est commun dans la nouvelle Espagne, on le voit le jour vers les Villes, mais il va la nuit se coucher sur les arbres, sur les rochers, il se nourrit d'excremens, il va la nuit se coucher sur les arbres, sur les rochers, il se nourrit d'excremens, de chair corrompue, de cadavres & d'autres immondices, il vole assez haut ordinairement attroupé d'oiseaux de sa même espece, il a une odeur *désagréable*, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. *Tropillo.*

Sa chair si on la mange, est estimée propre pour la verole. Vertus.

GALLINULA AQUATICA.

Gallinula aquatica, en François *Poulette d'eau*, est un oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, le bec long, noirâtre, un peu plié, le ventre & le dessous de la tête blancs, les plumes de diverses couleurs, garnissant jusqu'à la moitié des jambes : il se nourrit de vermisseaux & des plus petits poissons : il y en a de plusieurs especes, elles sont toutes fort bonnes à manger. Poulette d'eau.

Sa graisse est anodine, émolliente, résolutive. Vertus.

GALLIUM.

Gallium album vulgare, Pit. Tournef. | *Mollugo prima*, Dod. Lugd.
Mollugo montana angustifolia, vel Gallium album latifolium, C. B. Raii. hist. | *Mollugo vulgatior herbariorum*, Lob. *Rubia angulosa aspera*, J. B.

En François, *Caillelait*, *petit muguet.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de quatre pieds, foibles, & se couchant à terre, si elles ne sont soûtenuës par des hayes ou par des arbrisseaux, entre lesquels elles croissent ordinairement, plus menues vers leurs racines qu'en haut, quarrées, lisses, vertes, ou quelquefois un peu purpurines, vuides, fragiles, nouées, rameuses : il sort de chacun de leurs nœuds sept ou huit feuilles, rarement plus, quelquefois moins, oblongues, pointues, vertes, sans poil, disposées en rayon autour de la tige, comme celle du Grateron. Ses fleurs sont fort nombreuses, petites,

blanches, ſemblables à celle du Grateron, découpées en quatre parties, rendant un peu d'odeur ſi on les échaufe. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede à chacune deux graines jointes enſemble : ſes racines ſont ligneuſes, rouſſes en dehors, blanches en dedans, garnies de fibres déliées. Cette plante croît dans les hayes, dans les buiſſons; elle differe du Grateron par ſes feuilles qui ne ſont point velues; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt déſicative & aſtringente; on s'en ſert pour arrêter le ſaignement du nez, pour guerir la gratelle, pour le cancer des mamelles. * On l'eſtime pour l'épilepſie, pourvû qu'elle ait été ſimplement infuſée quelque temps dans de l'eau froide, comme la Pimprenelle, & qu'on en boive l'infuſion à l'ordinaire. L'on prétend qu'étant buë en décoction, ou même en infuſion chaude en guiſe de Thé, elle ne produiſe pas le même effet : ſi ce fait eſt aſſuré, il eſt à croire que l'eau froide détache de la ſuperficie de la plante certaines particules volatiles, que l'eau froide condenſe & conſerve; mais que la chaleur de la décoction ou de l'infuſion chaude détruit. Cette plante a auſſi la vertu de faire cailler le lait, quand on l'y met tremper.

Etimologies. *Gallium à γάλα, lac*, lait : on a donné ce nom à cette plante, à cauſe qu'elle fait cailler le lait.

Mollugo à mollitie, à cauſe de la molleſſe de ſes feuilles, en comparaiſon de celles du Grateron.

G A L L U S.

Coq. *Gallus, Gallinaceus*, en François, *Coq*, eſt un oiſeau fier, courageux, ſuperbe, aſſez connu de tout le monde. Il y en a de pluſieurs eſpeces; * On l'apprivoiſe aiſement, & principalement quand on l'accompagne de Poules : Un bon Coq eſt ſuffiſant pour dix ou douze Poules, il vit de grains, de pain, de vers, de ſerpens, & d'autres inſectes, quand il en peut attraper à la Campagne; s'il mange du pain d'Amande amere, c'eſt un poiſon pour lui, auſſi bien que pour la Poule. Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Le bouillon fait avec le Coq, eſt reſtaurant, nourriſſant.

Parties genitales. Les parties genitales du Coq, excitent la ſemence; on les fait ſecher, on les pulveriſe & l'on en fait prendre par la bouche : la doſe en eſt une dragme.

Vertus. La graiſſe du Coq eſt émolliente, anodine, nervale, réſolutive.

Graiſſe.

Cerveau. Le cerveau du Coq eſt eſtimé propre pour arrêter les cours de ventre.

Fiel. Vertus. Le fiel du Coq eſt bon pour emporter les taches de la peau & pour les maladies des yeux.

¶ On trouve quelquefois dans le nid de la Poule, un petit œuf gros comme un œuf de Pigeon, lequel on appelle œuf de Coq, parce qu'on croit vulgairement que le Coq l'a pondu, & l'on ajoûte à cette penſée que de cet œuf gardé long-tems, il ſort un Crocodille, c'eſt pourquoi les Païſans, quand ils en trouvent, ont grand ſoin de l'écraſer en marchant deſſus. Cette erreur qui n'a nul fondement, s'eſt maintenue depuis long-temps chez beaucoup de gens, & quoi qu'on n'ait jamais vû aucun animal ſortir de ce petit œuf, on n'eſt point encore entierement déſabuſé à ce ſujet : pluſieurs craignent toûjours le Crocodille, je pourrois montrer quelques-uns de ces petits œufs que je garde depuis plus de trente ans dans mon droguier, ſans que j'en aye jamais vû rien ſortir; ni que j'y aye même remarqué aucune ouverture. Ce petit œuf n'eſt aſſurement point fait par le Coq, il y a de l'apparence que c'eſt l'ouvrage d'une Poulette, mais il n'eſt point en état d'être couvé, il ne contient point de jaune, mais ſeulement du blanc, ou la partie glaireuſe, dans laquelle on apperçoit confuſement une maniere de petit germe.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0386-2

GARAGAY.

Garagay, eſt un oiſeau de proye de l'Amerique; il eſt gros comme un Milan; il cherche aux bords des rivieres les œufs des Crocodiles & des Tortues & il les emporte pour les manger : il va toûjours ſeul, on ne l'employe point en Medecine.

GARUM.

Garum ſeu Muria, en François, *Saumure*, eſt une liqueur ſalée, dans laquelle on a conſervé de la viande ou du poiſſon. *Muria.* Saumure.

Elle eſt propre pour nettoyer les vieux ulceres, pour la morſure du chien enragé, pour reſiſter à la gangrenne, pour réſoudre, pour deſſecher : on en fomente les parties malades, on en mêle auſſi dans les lavemens pour l'hydropiſie, pour la goutte ſciatique. Vertus.

GEHUF.

Gehuf arbor, ſive Cobban, Thevet. Lugd. J. B. | *Perſicæ affinis intaprobana*, C. B. Cobban.

Eſt un arbre qui croît aux *Indes en l'Iſle de Sumatra* : ſon écorce eſt jaune, ſafranée; ſes branches ſont courtes, ſes feuilles ſont petites; ſon fruit eſt rond & gros comme une bale de jeu de paume; il contient une noix dont le dedans eſt fort amer & d'un goût de la racine d'Angelique. Ce fruit eſt fort eſtimé, on en tire une huile qui a de grands uſages.

Elle appaiſe la ſoif, elle guerit les maladies du foye & de la ratte; on en prend par la bouche, & l'on en frotte les parties malades. Vertus.

Cet arbre porte encore une Gomme qu'on employe avec l'huile exterieurement pour les mêmes maladies. Gomme.

GENETHA.

Genetha. Genethocatus, Panthera minor. Catus Hiſpaniæ.

Eſt un animal à quatre pieds; plus petit qu'un Renard; toute ſa peau eſt couverte d'un poil mou & lanugineux, marqueté de taches noires ou brunes, d'une odeur qui n'eſt point deſagréable : il habite les lieux aquatiques en Eſpagne; ſa peau eſt fort belle & fort eſtimée chez les Foureurs. Sa graiſſe eſt reſolutive & nervale. Vertus.

GENIPA.

Genipa fructu ovato, Plumerii, Pit. Tournefort. | *Pomo ſimilis braſiliana*, C. B. *An genipat.* Theveto, Lugd. Lerio.

¶ *Junipa, junipapa*, eſt un arbre qui croît communément dans toutes les Iſles de l'Amerique, il eſt haut comme un chêne, fort gros, droit, couvert d'une écorce ridée, de couleur cendrée; ſon bois eſt dur, compacte, ſes branches s'étendent d'eſpace en eſpace à peu prés comme celles du Sapin; ſes feuilles ſont diſpoſées par touffes ondées, longues d'environ un pied, larges de quatre pouces, diminuant juſqu'à leur extremité, qui eſt pointue, leur conſiſtence eſt membraneuſe, leur couleur eſt d'un vert foncé par deſſus, & plus clair par deſſous où elles ſont veineuſes, il s'éleve du milieu de toutes ces feuilles, des gros bouquets de fleur d'une ſeule piece diſpoſée chacune en campane, large, découpée profondément en cinq pointes, de couleur blanche au commencement, avec une figure d'étoile, jaune au fond, puis pale, & enfin rouſſe foncée; il ſort du milieu de cette fleur cinq étamines qui ſe couchent chacune ſur chaque échancrure, & une piſtile qui a ſon origine dans le fond du calice, & qui y eſt attachée en maniere de clef : ce calice eſt long d'environ cinq lignes, & large de

trois, de couleur verte ; il devient quand sa fleur est tombée un fruit gros comme le poing, de figure ovale, diminuant en pointe également par les deux bouts, terminé par un nombril formé en petit tuyau, & large comme une lentille. Ce fruit est charnu, couvert d'une écorce épaisse de couleur grise, verdâtre, & comme saupoudré de poussiere ; sa chair est tendre, blanche, comme separée en deux loges, remplie de semences presque plates, à demi rondes ; ce fruit n'a pas le goût bien agréable, néanmoins les Négres en mangent ; son suc, quoi qu'il soit blanchâtre, noircit tout ce qu'il touche, & il n'est pas possible d'en effacer la tache, quelque chose qu'on y fasse, jusqu'à ce que huit ou neuf jours soient passez, mais après ce temps-là ; elle se dissipe d'elle-même. Ce suc teint l'eau en noir, & en fait une encre dont on pourroit se servir pour écrire, mais l'Ecriture disparoitroit bien-tôt de dessus le papier.

Vertus. Ce fruit est astringent, on l'estime bon contre les ardeurs de l'estomac, & les cours de ventre.

Il y a plusieurs especes de *Genipa*, G. Maregrave & G. Pison en ont décrit un autre sous le nom de *Janipaba* ; il en sera parlé dans son rang.

GENISTA.

Genista juncea, J. B. Pit. Tournef.
Genista Hispanica, Ger.
Spartium arborescens seminibus lenti similibus, C. Bauh.
Spartium non spinosum, Raii hist.
Spartium Hispanicum frutex vulgare, Park.
En François, *Genet d'Espagne.*

Voy. P. VI. fig. 12. Est un arbrisseau qui croît à la hauteur de six ou sept pieds, poussant des branches semblables au Jonc, rondes, vertes : ses feuilles sont oblongues, pointues, naissant seules & alternes le long des branches. Ses sommitez sont chargées de fleurs legumineuses, jaunes, agréables à la vûë ; d'un goût doux : il leur succede des gousses fort plates, d'une couleur approchante de celle de la chateigne, lesquelles renferment des semences qui ont la figure d'un petit rein, rougeâtres, luisantes, plus petites que des lentilles, d'un goût légumineux comme de pois. Cet arbrisseau croît dans les champs, aux lieux montagneux, dans les jardins, en Espagne, au Languedoc, en Provence. Sa fleur & sa semence sont en usage dans la Medecine ; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont aperitives, propres pour la pierre, pour la gravelle, pour les obstructions de la ratte, pour les scrofules, pour exciter l'urine.

Feurs de Genet confites. On confit des fleurs de Genet, pendant qu'elles ne sont encore qu'en bouton, dans du vinaigre & du sel, ou dans de l'eau de vie ; elles sont propres pour arrêter le vomissement, étant mangées.

Vertus. *Genista Spartium.* Il y a un autre genre de Genet appellé *Genista spartium*, qui differe du precedent en ce qu'il porte des gousses plus courtes.

Etimologie. *Genista à genu*, genouil, parce que le Genet est flexible comme le genouil.
Spartium grec. σπαρτὸν *à* σπείρεται, *seminatur.*

GENISTELLA.

Genistella herbacea, sive Chamaspartium, J. B. Pit. Tournef. Raii hist.
Genistella lagopoides, Ger.
Genistella montana Germanica, Park.
Chamagenista sagittalis, C. B.
En François, *Spargelle.*

Est une plante ligneuse qui croît à la hauteur d'environ un pied & demi, poussant des petites branches molles, veluës, frangées : ses feuilles sont oblongues, velues, naissant

naissant l'une de l'autre, & comme articulées ensemble. Ses fleurs sont en ses sommitez petites, légumineuses, jaunes : il leur succede des gousses plates comme celles du Genet, fort veluës; sa racine est ligneuse, longue, divisée en plusieurs branches. Cette plante croît dans les bois, aux lieux montagneux : elle contient beaucoup d'huile & médiocrement du sel.

Elle est propre pour déterger, pour amolir, pour résoudre, étant employée en fomentation. Vertus.

Ses fleurs & ses graines sont détersives & aperitives.

Genistella, parce que cette plante est un petit Genet. Etimologies.

chamæspartium, c'est-à-dire, *petit spartium*, ou *spartium bas*.

GENTIANA.

Gentiana, Brunf. Matth.
Gentiana major, Ger.
Gentiana major lutea, C. B. Park.
Gentiana vulgaris major, *Ellebori albi folio*, J. B. Raii. hist.
En François, *Gentiane*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges droites, fermes, à la hauteur de deux ou trois pieds, ses feuilles sont semblables à celles de l'Ellebore blanc, ou à celles du plantain, nerveuses, lisses, de couleur verte-pale, les unes sortant immédiatement de la racine, les autres attachées & opposées deux à deux à chaque nœud des tiges, ses fleurs sont verticillées ou rangées par anneaux & par étages dans les aisselles des feuilles, de couleur jaune: chacune de ses fleurs est une campane fort évasée, decoupée en cinq ou six parties. Il leur succede un fruit membraneux oblong, qui s'ouvre en deux parties, & qui contient des semences aplaties & comme feuilletées, d'une couleur tirant sur le rouge. Sa racine est grosse comme le poignet, longue, divisée en plusieurs branches, de couleur jaunâtre, d'un goût fort amer. Elle se ride en se sechant, & elle diminuë de sa grosseur. V. PL. VI. fig. 9.

Cette plante croit par tout, mais principalement sur les montagnes. On nous apporte sa racine seche des Alpes, des Pirenées, de Bourgogne.

Elle doit être choisie de moyenne grosseur, recente, nette, jaune au dedans, fort amere. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

La racine de Gentiane est attenuante, aperitive, alexipharmaque, c'est un bon remede contre les morsures du chien enragé, & des autres bêtes venimeuses, pour exciter la sueur, pour resister au venin, pour tuer les vers, pour provoquer l'urine & les moix aux femmes, pour chasser les fievres intermittentes, pour déterger les playes, pour resister à la gangrene; on l'employe exterieurement & interieurement. Vertus.

Gentiana à Gentio rege. Cette plante a pris son nom de Gentius Roi d'Illyrie, qui à ce qu'on prétend, decouvrit le premier ses vertus. Etimologie.s

GERANIUM.

Geranium Robertianum, C. B. Ger. Raii. hist.
Geranium Robertianum vulgare, Park.
Gratia Dei, *vel Geranium* quibusdam Trag.
Geranium Robertianum murale, J. B.
Rupertiana vulgo, Cæs.
Herba Ruperti, & *Geranium secundum* Dioscoridis Lugd.
Geranium gruinale, Dod. Gal.

En François, *Bec de Grue. Bec de Cigogne. Herbe Robert.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges, jusqu'à la hauteur d'un pied & demi, noueuses, velues, rougeâtres, rameuses; ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres des nœuds de ses branches, & de ses tiges, attachées par des queuës longues,

rougeâtres, velues, diviſées ou découpées à peu prés comme celles de la Matricaire ; ayant une odeur de panais quand on les écraſe, d'un goût aſtringent ; ſes fleurs ſont compoſées chacune de cinq feuilles purpurines, diſpoſées en roſe dans un calice velu, de couleur rouge brune ; elles ſont ſuivies par des fruits formez en aiguille ou par des becs de Grue, qui contiennent des ſemences, ſa racine eſt menue, de couleur de buis. Cette plante croît aux lieux ſombres, pierreux, deſerts, contre les murailles ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt déterſive, aſtringente, vulneraire : elle diſſout & reſout le ſang caillé, apliquée en cataplaſme, ou en fomentation, & donnée interieurement en decoction.

Etimologie. *Geranium à γέρανος, grus*, parce que le fruit de cette herbe eſt fait en bec de Grue.

Ruberta. Rubertiana Cette plante en gros a une couleur rougeâtre qui l'a fait appeller par les Anciens *Ruberta*, ou *Rubertiana* ; mais depuis par corruption on l'a nommée *Rubertiana* & *Robertiana*, d'où eſt venu le nom François, *Herbe Robert*.

Il y a un grand nombre d'autres eſpeces de *Geranium*, mais comme elles ne ſont point en uſage dans la Medecine, je ne les décrirai point.

G E U M.

Geum rotundifolium majus, Pit. Tournefort.

Gariophyllata, ſive gium alpinum recentiorum, folio hederaceo, Ad. Lob. Ico. Lugd.

Sanicula montana rotundifolia major, C. Bauh.

Sanicula alpina guttata, J. Bauh. Raii. hiſt

Sanicula guttata, Ger. Park.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, un peu tortues, vertes, velues, ſe diviſant vers leurs ſommitez en pluſieurs petits rameaux ; ſes feuilles ſont larges, rondes, graſſes, fort velues, dentelées ou découpées autour, d'un goût aſtringent & tirant ſur l'âcre ; les unes attachées à la racine par des queues longues, velues, rougeatres ; les autres jointes aux tiges ſans queue ou avec une queue courte ; ſes fleurs naiſſent trois ou quatre ſur chacun des petits rameaux, compoſées de cinq feuilles oblongues, diſpoſées en roſes, blanches, marquetées de pluſieurs points rouges qui paroiſſent comme des goutelettes de ſang.

Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des capſules membraneuſes, diviſées interieurement en deux loges remplies de ſemences menuës ; ſa racine eſt aſſez groſſe comme écailleuſe en haut, garnie de fibres blanchâtres. Cette plante croît aux lieux montagneux & ombrageux, ſur les Alpes, dans les bois. Elle contient beaucoup

Vertus. d'huile & de ſel eſſentiel. Elle eſt déterſive, vulneraire, conſolidante.

G I R A S O L.

Giraſol. Giraſole. Solis gemma. Scambia. Aſteria.

Eſt une pierre précieuſe de la nature des Opales, mais ordinairement plus dure, blanche, tranſparente, reſplendiſſante, recevant la lumiere du Soleil, & la conſervant de quelque côté qu'on la tourne ; en ſorte qu'il ſemble que le Soleil tourne avec elle. On la trouve avec les Opales dans une pierre molle, de la couleur du Benjoin, entrecoupée de veines noires, jaunes ou rouſſes. Celle qui vient des Indes eſt préferée aux autres ; mais on en trouve en Egypte, en Arabie, en Cypre, en Galatie, & même en Hongrie.

Vertus. On lui attribue la vertu de conciliер le ſommeil ſi on la porte ſur quelque endroit du corps : mais on ne doit pas faire fond ſur ce prétendu remede.

Girasol ou *Girasole*, est un nom Italien qui vient du Latin *Gero*, *je porte*, & *Sol* *Soleil*, comme qui diroit, *pierre qui porte le Soleil.* Etimologie.

GLADIOLUS.

Gladiolus, en François, *Glaïeul* ou *Glais*, est une plante dont il y a deux especes. Glaïeul. Glais.
La premiere est appellée.

Gladiolus, Dod.
Gladiolus floribus uno versu dispositis, C. B. Pit. Tournef.
Xiphion spatha, *seu gladiolus segetalis*, Ruel
Gladiolus sive xiphium, J. B. Raii. hist.
Gladiolus Narbonensis, Park. *Italicus*, Ger.
Victorialis fœmina, *vel*, *gladiolus sylvestris*, Cord. hist. Spatha.

Elle ressemble beaucoup à l'Iris bulbeux ; ses feuilles sont longues, étroites, pointues, dures, fortes, rayées, ayant la figure d'un glaive ou d'une épée, embrassant leur tige d'un côté & d'autre, & l'enfermant comme dans une graine. Cette tige est haute de deux ou trois pieds, ronde, ayant quelques nœuds, d'une couleur tirant sur le purpurin, principalement vers sa sommité à laquelle sont attachées par ordre, seulement en un côté, six ou sept fleurs distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, & quelquefois blanche. Chaque fleur est composée d'une feuille retrecie en tuyau par le bas, évasée & divisée en haut en deux levres qui forment une maniere de gueule. Lorsque la fleur est passée, le calice qui la soûtenoit devient un fruit gros comme une aveline, oblong, relevé de trois coins ordinairement arondis, & se divisant dans sa longueur en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, enveloppées d'une coëffe jaune. Sa racine est tubereuse, charnue, & soûtenue par une autre racine sous laquelle il y a des fibres menues, blanches. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Gladiolus utrinque floridus, *C. B. Pit. Tournefort.* *Gladiolus utrinque floridus.* Seconde espece.

Elle differe de la précedente en ce que ses fleurs occupent le haut de sa tige d'un & d'autre côté, & en ce qu'elles sont un peu plus petites. Ces plantes croissent aux lieux herbeux, dans les prez, entre les blez, dans les champs : leurs racines, & principalement celles de la premiere espece, sont en usage dans la Medecine ; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles sont incisives, digestives, aperitives, propres pour exciter la suppuration : on peut s'en servir exterieurement & interieurement. Vertus.

Gladiolus à gladio, parce que les feuilles de ces plantes sont faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive. Etimologie.

GLANIS.

Glanis, Arist. Pausan. | *Silurus*, Plin.

Est un grand poisson de riviere, dont la peau est lisse sans écailles, épaisse, brune, marquetée de taches noires : sa tête est grande, ses yeux sont petits ; l'ouverture de sa gueule est ample, garnie de petites dents, & il y a dans son palais des petits os qui font l'effet d'une lime : il pend à sa lévre d'en bas quatre petits poils de barbe pâles, & à la superieure deux fort longs, durs, de la même couleur : son ventre est grand, laid, blanchâtre, marbré de taches ou de lignes brunes. Ce poisson croît à une grandeur si épouvantable, qu'on en a vû peser plus de deux cens livres, occupant toute une charette de dix ou douze pieds : il habite dans les grandes rivieres, comme dans le Da-

nube il rompt & emporte toutes les amorces qu'on lui tend, ce qui le rend difficile à prendre : sa chair est dure, on la sale & on la mange.

Vertus. Le foye de ce poisson est estimé propre pour amollir & dissiper les veruës.

Etimologie. *Glanis* étoit autrefois, selon Pline, le nom d'une riviere d'Etrurie qui se jette dans le Tibre. On a donné le même nom à ce poisson, parce qu'on le trouvoit autrefois le plus souvent dans cette riviere.

GLAUCIUM.

Papaver corniculatum. Pavot cornu. *Glaucium, sive Papaver corniculatum*, En François, *Pavot cornu*, Est une plante dont il y a trois especes.

La premiere est appellée,

Glaucium flore luteo, Pit. Tournef. | hini, Raii. hist. Park.
Papaver corniculatum luteum, J. Bau- | *Papaver cornutum flore luteo*, Ger.

Premiere espece. Elle pousse de sa racine des feuilles longues, larges, charnues, grasses, épaisses velues, semblables à celles du *Verbascum* de Montpellier, decoupées profondement, dentelées, en leurs bords, & comme crêpées, de couleur de verd de mer, se couchant à terre & resistant au froid de l'hyver, attachées par des grosses queues : sa tige ne s'éleve que la seconde année, elle est forte, dure, nouée, sans poil, se divisant en plusieurs rameaux, & poussant de ses nœuds des feuilles plus petites que celles d'en bas, & moins decoupées ; ses fleurs naissent en ses sommitez, grandes comme celles du Pavot cultivé, composées chacune de quatre feuilles disposées en rose, de couleur jaune. Lorsque cette fleur est passée, il paroît une silique longue comme le petit doigt, grêle, rude au toucher, contenant des semences rondes comme celles du Pavot ordinaire, & fort noires. Sa racine est grosse comme le doigt, longue, noirâtre : toute la plante est empreinte d'un suc jaune, de mauvaise odeur & d'un goût amer ; elle croît aux lieux maritimes, sablonneux.

La seconde espece est appellée.

Glaucium flore Phœniceo, Pit. Tournefort. | *Papaver corniculatum Phœniceum, folio hirsuto*, J. B. Raii. hist.
Papaver corniculatum rubrum, Park. | *Papaver cornutum flore rubro*, Ger.

Seconde espece. Elle pousse des feuilles plus petites que celles de la premiere espece, plus velues, découpées comme celles de la Roquette. Ses tiges sont plus grêles, plus tendres & plus foibles que celles de l'espece précedente, se répandant à terre : ses fleurs sont plus petites, de couleur au commencement fort rouge, ensuite moins rouge, & enfin d'un rouge pâle. Ces fleurs étant tombées, il naît des siliques longues & grêles, qui contiennent des semences plus grosses que celles du Pavot ordinaire, ridées : sa racine est longue, assez grosse, blanche, divisée en branches. Cette plante croît dans les champs, dans les jardins.

La troisieme espece est appellée.

Glaucium flore violaceo, P. Tourn. | Bauhini. Raii. hist.
Papaver corniculatum violaceum, J. | *Glaucium cornutum flore violaceo*, Ger.

Troisieme espece. Ses feuilles sont beaucoup plus petites que celles des autres especes, plus tendres, découpées beaucoup plus menu, plus vertes : ses tiges sont petites, tendres, un peu velues ; ses fleurs sont pareilles à celles des précedentes, aussi grandes, de couleur violette, elles sont suivies par des gousses longues, grêles, dures, velues, renfermant des

semences fort menues, de couleur obscure ou noirâtre : sa racine est menue. Cette plante croît dans les champs, entre les bleds.

Ces trois especes contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles sont resolutives, étant appliquées exterieurement. Vertus.

Glaucium à γλαυκὸς, *cæsius*, parce que les feuilles de ces plantes sont de couleur de verd de mer. Etimologies.

Papaver corniculatum, parce que le *Glaucium* est une espece de Pavot qui porte des siliques faites en façon de petites cornes.

GLAUX.

Glaux maritima, C. B. Pit. Tournefort.
Glaux maritima minor, Park.
Glaux exigua maritima, Ger. J. Bauh. Raii. hist.
En François, *Herbe au lait.*

Est une petite plante qui pousse des tiges grêles, basses, rampantes, portant des feuilles opposées & semblables à celles du *Herniara*; sa fleur est un godet jaune ou purpurin, sans calice, decoupé en rosette à cinq quartiers. Quand la fleur est passée, il paroît une capsule membraneuse qui renferme des semences rougeâtres, menues : ses racines sont des fibres deliées comme des filets. Elle croît au bord de la mer, principalement en Zelande, en Angleterre, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est estimée propre pour augmenter le lait aux nourrices, étant prise en décoction ou dans les potages. Vertus.

Glaux à γάλα, *lac*, à cause de la vertu de cette plante pour faire venir le lait. Etimologie.

GLIS.

Glis, en François, *Loir*, ou *Loirot*, ou *Liron*, ou *Rat velu*, est une espece de Rat de bois, plus gros que le Rat ordinaire; il se tient dans les creux des Arbres, où il dort tout l'Hyver : son museau est oblong; ses oreilles sont pointues, sa queue est longue, non également veluë; il se nourrit de glands, de pommes & d'autres fruits; il habite souvent les édifices ruinez & abandonnez : on dit que son urine est venimeuse, & qu'elle excite des ulceres très-malins aux parties du corps sur lesquelles elle tombe. Les Anciens mangeoient sa chair. Cet animal contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Loir, Loirot, Liron, Rat velu,

Sa chair est propre pour la faim canine, pour l'incontinence d'urine, étant mangée. Vertus.

Sa graisse est estimée pour concilier le sommeil; on en frotte la plante des pieds.

*Glis à glisc*ere, croître, augmenter; parce que cet animal, dormant, s'engraisse & grossit en peu de tems. Etimologie.

GLOBULARIA.

Globularia vulgaris, P. Tournef.
Globularia cærulea, Col.
Globularia Monspelienſium, bellis cærulea, Park.
Aphyllantes anguillara globularia bellidi ſimilis, J. B.
Bellis cærulea globularia Monſpelienſium, Adv.
Bellis cærulea Monſpeliaca, Ger. Raii. hiſtor.
Bellis cæruleo caule folioſo, C. B.
En François, *Globulaire.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, ronde, rayée, rougeatre; ses feuilles approchent beaucoup en figure de celles du Bellis, mais elles sont plus dures, nerveuses, d'un goût amer : ses fleurs sont des bouquets de fleurons

bleus disposez en rond ou en globe, agréables à la vûë; il leur succede des semences menues qui meurissent chacune dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse, dure, rouge en dehors, blanche en dedans, garnie de fibres. Cette plante croît dans le Languedoc, autour de Montpellier, en Italie, en Allemagne: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est vulneraire, déterstive, résolutive.

Etimologie. *Globularia*, *à globo*, parce que la fleur de cette plante est ronde comme une boule.

GLOSSOPETRA.

Glossopetra, En François, *Langue de Serpent.*

Est une dent petrifiée qu'on trouve à Malthe & en plusieurs autres lieux pierreux, attachée ou adherante à de la pierre ou de la terre, & que les Anciens ont crû être une langue de Serpent, mais c'est apparemment la dent du *Carcharias* ou *Requiem*, ou celle d'un autre grand Poisson, qui ayant resté dans la terre après la mort de l'animal, s'y est petrifiée & conservée en l'état où nous la voyons: il s'en rencontre pourtant assez souvent aux environs d'*Angers*, dans la terre, parmi des Coquillages, & en plusieurs autres *Païs bien éloignez* de la mer, & même des rivieres; il y en a de plusieurs *especes* & grosseurs: il nous en vient de Malthe quelques-unes qui *égalent* en grandeur la main d'un Enfant; elles sont triangulaires, crenelées tout au tour, dures, pesantes, polies, luisantes, blanches ou grises par dehors comme enduites d'un vernis naturel, poreuses en dedans, fongueuses, quoique dures, & de couleur fauve ou rousse: les petites qu'on trouve en differens endroits sont grandes comme une dent de chien, fort pointues, dures & polies comme les grandes, mais sans crenelures, de couleur ordinairement rouge, mais quelquefois variée, rouge & blanche: toutes ces dents petrifiées ont de grandes & fortes racines pierreuses, très-dures, moins polies que la dent, grises en dehors, blanches en dedans.

Vertus. Dose. Cette dent petrifiée est estimée *propre contre la morsure des Serpens*, pour resister au venin, *pour les fievres malignes étant prise en poudre*; la dose en est depuis douze grains *jusqu'à* vingt-quatre, je n'ai pourtant point de foi à ces qualitez prétendues, mais je la crois un absorbant propre à adoucir les acides du corps, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre.

Etimologie. *Glossopetra à γλῶσσα*, *lingua* & *πέτρα lapis*, comme qui diroit langue de pierre, parce que les Anciens ont crû que cette plante étoit une langue de Serpent petrifiée.

GLUTINUM.

Glutinum. Gluten. Golla. En François, *Colle forte.*

Est un glu qu'on tire des cartilages & des nerfs de plusieurs sortes d'animaux, comme des grands Poissons, des Taureaux, des Bœufs; on met infuser & bouillir ces matieres dans de l'eau, & quand elles sont presque dissoutes on coule la liqueur avec expression, on la fait épaissir sur le feu, puis on la forme en tables qu'on coupe & qu'on laisse secher & durcir, comme nous le voyons. On doit choisir la colle forte nette, claire, luisante, de couleur rouge-brune; elle est employée par les Chapeliers, par les Cordonniers, par les Menuisiers & pour peindre en détrempe; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Choix.

On fait encore de la colle avec des rognures de peaux de mouton, & de parchemin.

Vertus. Elle est bonne pour la gratelle & pour les autres démangeaisons de la peau, étant dissoute dans du vinaigre.

Glutinum vel gluten à γλία, Colle.

Etimologie.

GLYCYRRHISA.

Glycyrrhiſa, Fuch. Cord. in Dioſc.
Glycyrrhiſa vulgaris, Dod. Ger. Emac. Raii. hiſt.
Glycyrrhiſa radice repente vulgaris Germanica, J. Bauh.
Glycyrrhiſa Germanica, Dod. Gal.
Glycyrrhiſa ſiliquoſa, vel Germanica, C. B. Pit. Tournefort.
Liquiritia, Brunf.
Dulcis radix, Trag. Tur.

En François, *Regliſſe.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges, à la hauteur de trois ou quatre pieds, ſes feuilles ſont oblongues, viſqueuſes, vertes, luiſantes, diſpoſées en aîles comme celles du Freſne ou de l'Acacia, rangées par paires le long d'une côte terminée par une ſeule feuille, d'un goût acerbe, tirant ſur l'acide; ſes fleurs ſont légumineuſes, purpurines, il leur ſuccede des gouſſes courtes, relevées, aplaties, rouſſes, renfermant des ſemences, qui ont ordinairement la figure d'un petit rein. Ses racines ſont grandes, longues, ſe diviſant en pluſieurs branches, les unes plus groſſes que le pouce, les autres comme le doigt, rampantes & s'étendant de tous côtez dans la terre, de couleur griſe ou rougeâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable: elle croît principalement aux païs chauds, dans les bois, dans les lieux ſablonneux: on ne ſe ſert en Medecine que de ſa racine: elle nous eſt apportée d'Eſpagne. On doit la choiſir recente, moyennement groſſe, bien nourrie, rougeâtre en dehors, d'un beau jaune en dedans, d'un goût doux & agréable. Celle qui croît vers Sarragoſſe eſt eſtimée la meilleure & préferable aux autres, elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Choix.

Vertus.

Elle eſt *pectorale, elle adoucit l'acreté du rhume, elle excite le crachat, elle humecte la poitrine & les poumons, elle déſaltere; on s'en ſert en poudre, en infuſion & en décoction.* Il y a une autre eſpece de Regliſſe, appellée.

Autre eſpece de regliſſe.

Glycyrrhiſa echinata, Park. Raii. hiſt.
Glycyrrhiſa capite echinato, C. B. Pit. Tournefort.
Glycyrrhiſa Dioſcoridis echinata non repens, J. Bauh.
Glycyrrhiſa ſive dulcis radix, Dioſc. Dod.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un homme, rameuſes, portant des feuilles oblongues, pointues, faites comme celles du Lentiſque, vertes, un peu glutineuſes & diſpoſées, comme en l'eſpece précedente; ſes fleurs ſont petites, bleuës, après leſquelles naiſſent des fruits, compoſez de pluſieurs gouſſes oblongues, heriſſées de pointes, amoncelées l'une contre l'autre, & jointes enſemble par le bas; ſes racines ſont longues & groſſes comme le bras, droites dans la terre, ne ſe diviſant point, de couleur de buis, d'un goût moins doux & moins agréable que l'autre. Elle croît principalement en Italie: elle n'eſt guere en uſage, parce qu'on lui prefere celle de la premiere eſpece qui a plus de force, meilleur goût & plus de vertu.

Etimologie.

Glycyrrhiſa, à γλυκυς, dulcis, & ῥίζα, radix, comme qui diroit, *racine douce.*

Les Anciens appelloient la Regliſſe *Scytica radix*, parce que les Scythes furent les premiers qui connurent ſes qualitez & qui la mirent en uſage.

Scytica radix.

GNAPHALIUM.

Gnaphalium maritimum, pied de chat C. B. Pit. Tournefort.
Gnaphalium, ſive Cotonaria, Park.
Gnaphalium maritimum multis, J. Bauhin. Raii. hiſt.
Gnaphalium maritimum, Ger.

Cotonaria.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de prés d'un pied, aſſez groſſes, revêtues d'un poil blanc, garnies de beaucoup de feuilles oblongues, s'arondiſſant un peu vers l'extrêmité, blanches, qui étant rompues paroiſſent des petits floccons de laine coroneuſe, propres à ſervir de méche dans les lampes; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez de ſes tiges en bouquets à fleurons évaſez en étoile par le haut, de couleur blanche & jaune, ſoûtenus par des calices écailleux, velus; lorſque ces fleurs ſont paſſées, il paroît des petits fruits blancs, compoſez chacun d'une graine courbe & d'une maniere de bonnet pointu qui couvre la tête de la graine; ſa racine eſt longue, groſſe, ligneuſe, noire, jettant quelques fibres. Cette plante croît aux bords de la mer, elle a une odeur un peu aromatique approchante de celle du Stæchas citrin & un goût tant ſoit peu ſalé; elle contient beaucoup d'huile & de ſel.

Vertus. Elle eſt déterſive, déſicative & fort aſtringente.

Etimologie. *Gnaphalium ex γναφάλιον, tomentum, boure* ou *duvet*, parce que cette plante eſt toute garnie d'une maniere de boure ou de duvet, ou bien *Gnaphalium ex γνάλλω, pecto*, parce qu'on peigne la boure ou le cotton.

GOBIUS.

Goujon. *Gobius*, en François, *Goujon*, eſt un petit poiſſon de riviere, long & gros comme le pouce, blanc, luiſant, fort commun & de vil prix dans les poiſſonneries; il contient de ſel volatil & de l'huile. Il y a auſſi un Goujon qu'on trouve au bord de la mer, on l'appelle *Bouillerot*. Tous deux ſont bons à manger & aperitifs.

Bouillerot Vertus.

Etimologie. *Gobius à κωβιὸς, Goujon.*

GOSSAMPINUS.

Arbor lanigera. *Goſſampinus*, Plinii. *Arbor lanigera*, G. Piſon. Eſt un arbre des Indes qui croît ſouvent à la hauteur du Picea; ſa tige eſt verte, ſes rameaux ſont étendus en large, droits, rangez par ordre, oppoſez les uns aux autres: ſes feuilles ſont inciſées profondement, d'une couleur verte, gaye; ſes fleurs ſont rouges, ſuivies de petits fruits faits en tuyaux oblongs, leſquels étant mûrs produiſent une eſpece de laine & une ſemence noire reſſemblant au poivre. Cette laine ne peut être cardée ni filée, parce que ſes filamens ſont trop courts, mais on s'en ſert dans les Indes pour garnir les lits, comme nous nous ſervons du duvet; elle y eſt fort propre, parce qu'elle eſt très rarefiée, bien molette & d'une grande legereté; mais il faut prendre garde que quelque étincelle de feu ne s'y mette, car elle s'alume trés facilement & elle ſeroit conſumée avant qu'on pût ſe mettre en état d'éteindre le feu.

Vertus. Cette laine excite le mouvement des eſprits & la chaleur dans les parties, elle eſt propre pour la paraliſie, pour échauffer l'eſtomac, étant appliquée deſſus.

Etimologie. *Goſſampinus à γοσσιον, cotton, & pinus, pin*, comme qui diroit *pin portant du cotton*, car cet arbre a quelque reſſemblance avec le Pin, & il porte du cotton.

GRACULUS.

Gracus. Geay, Gay. *Coracia.* *Graculus, ſive, gracus*, Jonſt. en François, *Geay* ou *Gay*, eſt un oiſeau reſſemblant à une Corneille, mais ordinairement plus petit, il vit de blé, de glan, de chair; on lui aprend à parler: il y en a de trois eſpeces. La premiere eſt appellée *Coracia*, c'eſt un oiſeau grand comme une Corneille de couleur noire, ſon bec eſt long preſque de quatre doigts, un peu courbé. Il habite les hautes montagnes.

Premiere eſpece. Geay.

Etimologie. On l'appelle *Coracia à κόραξ, nigrum*, parce qu'il eſt noir.

Pyrhocorax. La ſeconde eſpece eſt appellée *Pyrhocorax*; c'eſt un oiſeau plus petit qu'une Corneille, de couleur fort noire par le corps; ſon bec eſt petit, un peu courbé en ſon extremité

Seconde eſpece. Geay.

de couleur jaune : il habite les Alpes où il est fort commun ; on en trouve aussi en Candie, en Angleterre ; il crie haut d'une voix aiguë.

On l'appelle *Pyrocorax à πῦρ, ignis κόραξ, corvus*, comme qui diroit, *oiseau de feu* ou *de chaleur*, parce qu'on prétend que quand il vole bas, c'est un pronostic de chaleur dans l'air. Etimologie.

La troisieme espece est appellée *Monedula ;* c'est le Geay le plus commun, il est moins gros qu'une Corneille, de couleur noirâtre : il habite les plaines ; mais il fait son nid ordinairement sur les tours. *Monedula.* Troisieme espece de Geay.

On l'appelle *Monedula, à moneta, Monnoye*, parce qu'il aime beaucoup les pieces d'or & d'argent. Etimologie.

On mange les Geais en plusieurs pays ; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont bons pour restaurer, ou pour reparer les forces abatues, étant pris en bouillon. Leurs petits sont employez dans la composition de quelques eaux propres pour décrasser & embellir la peau. Vertus.

Graculus, vel quod gregatim volent, vel à garrulitate, parce que les Geais volent par troupes, ou à cause de leur caquet. Etimologie. M de la Duquerie.

GRAMEN.

Gramen, Ruel. Dod.
Gramen vulgare, Lugd.
Gramen caninum, Ger. Raii. hist.
Gramen caninum arvense, sive gramen, Dioscor. C. B. Pit. Tournefort.
Gramen repens, officinarum forte, spicæ triticæ aliquatenus simile, J. B.
Gramen caninum vulgatius, Park.

En François, *Dent de chien.*

Est une plante qui croît à la hauteur de deux ou trois pieds, ses feuilles sont longues, étroites, pointues, tendres, vertes ; il s'éleve d'entr'elles des tuyaux ou tiges rondes, revêtus de quelques feuilles, & portant en leurs sommitez des épis rougeâtres où sont attachées des fleurs à étamines dont le calice est écailleux. Quand ces fleurs sont passées il naît des graines oblongues, rougeâtres, peu farineuses ; ses racines sont longues, menues, dures, rampantes, blanches, se divisant en plusieurs branches qui s'étendent beaucoup dans la terre & dessus la terre, s'entortillant les unes dans les autres, divisées de distance en distance par des nœuds ausquels sont attachez des filamens, d'un goût douçâtre. Cette plante croît dans les champs, dans les terres labourables & labourées, nuisant beaucoup aux Laboureurs à cause de l'entortillement de leurs racines qui arrêtent la charruë. La racine du Chiendent est fort en usage dans la Medecine : on doit choisir la plus grosse & la mieux nourrie, recente, blanche, mondée de ses filamens ; elle contient beaucoup de sel essentiel, modérement de l'huile. Choix.

Elle est fort aperitive par les urines, un peu astringente par le ventre, elle est employée pour lever les obstructions, pour exciter l'urine, pour la pierre, pour la gravelle, étant prise en décoction. Vertus.

Gramen à gradi, marcher, parce que les racines de cette plante tracent beaucoup en rampant sur la terre. Etimologie.

Dent de chien ou vulgairement *chien dent*, parce que les chiens se sentant malades mangent des feuilles du gramen qui les purge & les guerit.

GRANADILLA.

Granadilla Hispanis, flos passionis Italis, Col. in Rech. Raii hist. Pit. Tournef.
Maracoc, sive clematitis virginiana, Park. *Flos Passionis.*

Granadilla, Monardi.
Clematitis trifolia, flore roseo clavato, C. B.
Murucuja 3. maliformis alia, Margg.
En François, *Fleur de la Passion.*

Est une belle plante étrangere qui pousse des sarmens longs, grêles, rampans, d'un verd rougeâtre, jettant des mains ou tenons avec lesquels elle s'attache aux murailles ou aux arbres voisins comme le Lierre; ses feuilles approchent en figure de celles du Houblon, lisses, nerveuses, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, rangées alternativement, & laissant entr'elles environ trois doigts d'espace, d'une odeur forte & d'un goût un peu âcre, ayant vers leurs queues deux petites éminences grosses comme des grains de millet, fort vertes, ses fleurs sortent pendant tout l'Eté des aisseles des feuilles; elles sont grandes, à plusieurs feuilles disposées en rose, blanches, soûtenues par un calice divisé en cinq parties. Il s'éleve du milieu de cette fleur un pistile qui soûtient un jeune fruit surmonté de trois petits corps qui representent en quelque maniere des clous.

Ce fruit en croissant devient charnu, ovale, presque aussi gros qu'une Grenade, & de même couleur quand il a atteint sa parfaite maturité, mais ne portant point de couronne, empreint d'une liqueur aigrelette, & renfermant plusieurs semences ovales, chagrinées, de bonne odeur, ses racines sont rampantes, noüées, faciles à rompre, fibreuses, de couleur pâle-blanchâtre, d'un goût douçâtre.

Cette plante croît dans la nouvelle Espagne en la vallée appellée Lilé. Les Indiens & les Espagnols ouvrent ces fruits comme on ouvre des œufs, & ils en hument le suc avec délice. Ils appellent ce fruit en langage du païs, *Murucuja.*

Murucuja.

Etimologies. *Granadilla* est un diminutif de *Grenada*, qui en langue Espagnole signifie une *Grenade.* On a donné ce nom à cette plante, parce que son fruit renferme plusieurs graines couvertes d'une chair rougeâtre, & assez semblable à celle qui enveloppe les grains d'une Grenade.

Flos Passionis, parce qu'on prétend que le dedans de cette fleur represente la Passion du Sauveur du monde.

GRANAL.

Granal Hollandorum, inter Aizoa reponenda, J. Bauhin.

Est une plante de l'Amerique qui n'a besoin pour son accroissement, ni de la terre, ni de l'eau, ni de beaucoup d'air; car elle croît suspenduë ou attachée au plancher de la maison quand même elle ne seroit pas bien éloignée du feu. Elle demeure toûjours verte, jettant des rameaux larges & de la grosseur du doigt. Elle ne porte ni fleur, ni fruit, ni semence; on tient que son suc est venimeux. On ne s'en sert point en Medecine.

Etimologie. *Granal* est un nom Hollandois qui signifie *toûjours verte.*

GRANATUS.

Grenat. *Granatus*, en François, *Grenat*, est une pierre precieuse rouge & resplendissante comme du feu, ressemblante au rubis, mais d'une couleur plus obscure. Il y en a de plusieurs especes qui different par leur beauté & par leur éclat. Les plus estimées & les plus cheres sont les Orientales, que les Lapidaires taillent pour être mises en œuvre. Les Occidentales sont employées pour la Medecine; car elles y sont aussi bonnes que les autres, & elles ne coutent point tant. On les tire d'Espagne, de Boheme, de Silesie.

Vertus. On attribue aux Grenats les facultez de fortifier le cœur, de remedier à la palpita-

tion, de chaſſer la mélancolie, de réſiſter au venin : mais toute leur vertu conſiſte à abſorber & à adoucir les acides & les ſels trop acres, comme font les autres matieres alkalines ; ce qui les rend propres à arrêter les hemorragies & les cours de ventre : on les broye ſubtilement ſur le porphire : & l'on en fait avaler la poudre. La doſe en eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules. Doſe.

Gratanus, parce que le Grenat reſſemble au grain d'une Grenade, ou parce qu'il eſt ordinairement menu & formé en grains. Etimologie.

GRATIOLA.

Gratiola, Dod. J. B. Raii hiſt.
Gratiola centauroïdes, C. B.
Digitalis minima gratiola dicta, Mor. hiſt. P. Tournef.
Gratiola vulgaris, Park.
Gratia Dei, Germanis.
Limneſium, ſeu Centauroïdes, Cord. hiſt.

En François, *Herbe à pauvre homme.*

Eſt une eſpece de Digitale, ou une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied ; ſes feuilles ſont oblongues, étroites, à peu prés comme celles de l'Hyſope, crenelées en leurs bords, oppoſées vis-à-vis l'une de l'autre le long des tiges : ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles attachées à des pedicules menus, ayant ſelon M. Tournefort, quelque rapport par leur figure à un dé à coudre, de couleur ordinairement purpurine, quelquefois blanche, rarement jaune.

Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une petite coque ovale, diviſée en deux loges, qui contiennent des ſemences menues ; ſes racines ſont groſſes comme des plumes d'Oye, longues, rampantes, blanches, noüées, entourées de fibres, toute la plante eſt fort amere ; elle croît dans les prez, dans les marais. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus.

Elle eſt inciſive, attenuante, aperitive, deterſive ; elle purge violemment par haut & par bas les humeurs pituiteuſes & bilieuſes ; on s'en ſert dans l'hydropiſie ; on en fait prendre en poudre. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Elle eſt bonne pour les vers ; il eſt à remarquer que l'infuſion ou la decoction de la plante, purge davantage que ne fait le ſuc qu'on auroit tiré par expreſſion, c'eſt apparemment parceque l'eau delaye & tire une plus grande quantité des parties eſſentielles, mais le ſuc pouſſe mieux par les urines : Quelques uns pretendent que la racine étant reduite en poudre & priſe au poids de demi dragme agiſſe à peu prés comme l'Ipecacuanha, pour le flux de ſang, toute la plante eſt vulneraire, étant appliquée exterieurement. Doſe.

Cette plante n'étoit point connue chez les Anciens ſous le nom de *Gratiolæ*, ni de *Gratia Dei*, il y a apparence que c'eſt le *Papaver ſpumeum Dioſcoridis*, ou *l'Eupatorium* de Meſue. *Papaver ſpumeum Dioſcoridis.*

Gratiola vel Gratia Dei, à cauſe des grandes vertus que cette plante poſſede. Etimologie.

Herbe à pauvre homme, parce que cette plante étant aſſez commune, & ne coûtant gueres, les pauvres s'en ſervent ſouvent pour en faire leurs Medecines & leurs lavemens.

GRIGALLUS.

Grigallus, Aldrovandi. *Tetrax*, Jonſt. Eſt un oiſeau dont il y a deux eſpeces, un grand & un petit. *Tetrax*

Le grand eſt appellé *Grigallus major*. Il eſt de la grandeur d'une Oye, ſa tête eſt plate, ſon bec eſt recourbé, inégal, noir. *Major.*

Le petit eſt appellé *Grigallus minor*. Il eſt ſemblable à une perdrix, mais plus gros, *Minor.*

L'un & l'autre vivent de grains & de fruits, ils ſont fort bons à manger ; leur chair eſt blanche, tendre & de bonne digeſtion. Ils naiſſent aux païs chauds, & ils ſe retirent aux lieux ombrageux. Ce ſont des oiſeaux fort ſtupides, comme dit le Poëte Nemeſianus.

Et tetracem Romæ, quem nunc vocitare taracem
cæperunt, avium eſt multo ſtultiſſima.

Vertus. Ils contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.
Ils ſont aperitifs, propres pour la colique nephretique.
Leur cerveau eſt bon pour exciter la ſemence.

GROSSULARIA.

Groſelier. *Groſſularia*, en François, *groſelier*, eſt un arbriſſeau qu'on peut diviſer en deux eſpeces generales ; en Groſelier épineux, & en Groſelier non épineux. Je ne parleray ici que du premier, remettant à traiter de l'autre en ſon rang, ſous le nom de Ribes.

groſelier épineux, ſauvage. Il y a deux eſpeces de Groſelier *épineux*, un ſauvage & l'autre cultivé. Le ſauvage eſt le plus commun. On l'appelle ;

Groſſularia, Ruellio, Bellon.
Groſſularia vulgaris, Cluſ. hiſt.
Groſſularia ſimplici acino, vel ſpinoſa ſylveſtris, C. B. Pit. Tournef.
Uva criſpa, Trag. Dod.
Uva criſpa, ſive groſſularia, Raii hiſtor.
Uva ſpina, Matth.

Premiere eſpece. Il eſt haut de ſix ou ſept pieds, fort rameux, garni de toutes parts d'épines fortes & aigues ; ſon écorce tire ſur le purpurin ; ſon bois eſt pâle, ſes feuilles ſont grandes à peu prés comme l'angle du pouce, preſque rondes, un peu découpées, vertes, velues, d'un goût aigrelet ; ſes fleurs ſont petites, belles, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en rond, & attachées aux parois de leur calice qui eſt decoupé en cinq parties. Quand ces fleurs ſont paſſées il naît des fruits ronds ou ovales, charnus, gros comme des grains de raiſin, rayez, verds au commencement & empreints d'un ſuc acide aſtringent, mais portant à meſure qu'ils meuriſſent une couleur jaunâtre, & un goût doux & agreable ; ils renferment pluſieurs ſemences menues. Cet arbriſſeau croît fort communement dans les hayes.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

groſelier épineux, cultivé. *Groſſularia ſpinoſa ſativa*, C. B. Pit. Tournefort.
Groſſularia majore fructu, Cluſ. hiſt.
Uva criſpa fructu ceraſi magnitudine, Geſn. hort.

Seconde eſpece. Il differe du précedent en ce qu'il eſt moins épineux, & en ce que ſes fruits ſont plus gros. On le cultive dans les jardins.

groſelier épineux, domeſtique. Les groſeilles vertes entrent dans les ragoûts, & l'on mange celles qui ſont meures comme elles viennent de l'arbriſſeau : elles contiennent beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel, & un peu d'huile.

Vertus. Les Groſeilles, principalement avant leur maturité, ſont aſtringentes & rafraichiſſantes, propres pour les febricitans, elles calment la ſoif, elles arrêtent le crachement de ſang, les cours de ventre.

Etimologie. *Groſſularia à cute fructus groſſa*, parce que la peau de la Groſeille eſt un peu groſſe ou épaiſſe.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0400-7 DFG

Uva crispa, parceque la Groseille commune ressemble au raisin, qu'on appelle en Latin *Uva*, & qu'elle est velue.

Simplici acino, parceque ce fruit naît en grains ou bayes separées, & non pas en grape.

G R U S.

Grus, en François, *Grue*, ou *Gruon*, est un oiseau de passage qui vole en troupe, de grosseur médiocre, de couleur cendrée, son bec est long, robuste, & un peu recourbé, son cou est long, ses jambes sont hautes; il se tient ordinairement sur un pié quand il est à terre, il habite les lieux aquatiques: il vit de blé, de serpens; sa voix est forte & éclatante. On en mangeoit autrefois dans les repas. Son petit est appellé *Vipio*, en François Gruon, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Grue. Vipio.

Il est propre pour la colique venteuse; on prétend qu'il éclaircit la voix, qu'il augmente la semence; & que parce qu'il est nerveux, il fortifie les parties nerveuses, étant mangé. Vertus.

Sa graisse ramollit les duretez, elle est estimée pour la surdité étant mise dans l'oreille. Graisse.

Son fiel est propre pour les maladies des yeux. Fiel.

Sa tête, ses yeux & son ventricule, étant sechez & pulverisez, sont propres pour les fistules, pour les chancres & pour les ulceres variqueux, ils détergent & dessèchent.

Grus, *græc* γέρανος *à* γέρων, *senex*, parce que cet oiseau est d'une couleur cendrée comme les Vieillards, ou bien *grus à gruendo*, parce que cet oiseau gruit. Etimologie.

Les Poëtes l'ont appellé *Avis Palamedis*, parce qu'ils disent que pendant la guerre de Troyes Palemede avoit appris des Grues les quatre lettres grecques φ. ξ. κ. δ. l'ordre d'une armée & les Enseignes. *Avis Palamedis.*

G R U T U M.

Grutum, en François, *Gruau*, est de l'avoine mondée de sa peau & de ses extremitez, & reduite en farine grossiere par un moulin fait exprès; on nous l'apporte de la Touraine & de la Bretagne; il contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil. Gruau.

Il est pectoral, adoucissant, humectant, propre pour les acretez de la poitrine, du sang, de l'urine, pour calmer le trop grand mouvement des humeurs, pour provoquer le sommeil; on le prend en décoction dans de l'eau ou dans du lait, il est bon pour restaurer dans les maladies de consomption. Vertus

Grutum à græc. γρῦτα, *Gruau.* Etimologie.

G R Y L L U S.

Gryllus, En François, *Criquet. Grillon. Cricon.* Criquet. Grillon. Cricon.

Est un insecte aîlé du genre des Escarbots, ressemblant aux Cigales, habitant les terres seches & arides, proche des fourneaux & des autres lieux où l'on fait des grands feux, & criant presque toûjours: il vit de fruits, de grains. Il y en a de deux especes, un domestique & l'autre sauvage, le domestique est de couleur brune, sa tête est ronde, ses yeux sont noirs, sa queue est fourchuë, il a quatre aîles, dont les deux de dessus sont plus courtes que celles des autres. Domestique. Premiere espece.

La sauvage est appellée *Acheta*, son corps est plus long que celui de la Cigale, de couleur noire, sa tête est grosse, ses yeux sont relevez, il se tient dans les champs, il fait son nid dans la terre. Acheta. sauvage. Seconde espece.

L'un & l'autre contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Dose. Ils sont aperitifs, étant pulverisez & pris en poudre plûtôt qu'en cendre, comme plusieurs Auteurs le demandent ; la dose en est de demi scrupule ou un scrupule : on s'en sert pour fortifier la vûë, étant écrasez & appliquez sur les yeux : ils sont résolutifs, propres pour les parotides & pour les autres tumeurs.

Etimologie. On dit que le nom de cet insecte vient de son cri.

GUACATENE.

Guacatene, Monard. est une petite plante blanchâtre qui croît dans la nouvelle Espagne, elle ressemble au Pouliot des montagnes, mais elle n'a point d'odeur.

Vertus. Elle est vulneraire, elle guerit les hemorrhoïdes ; on lave les ulceres & les hemorrhoïdes avec la décoction de la plante, puis on y applique de l'herbe pulverisée.

GUAJACANA.

Est un grand arbre étranger, dont il y a deux *especes*.

La *premiere* est appellée,

Faba Græca. *Guajacana*, J. B. Pit. Tournefort.
Lotus Africana latifolia, C. B.
Lotus sive faba græca. Plinio.
Guajacum Patavinum, Fallopio Gesn. hort. Ad.
Ermellinus, Cæs.
Dyospyros Theophrasti *pseudolotus*, Matth. Tab.

Premiere espece. Son écorce est mince, ridée, rousse, son bois est de couleur cendrée ou bleuâtre, ses feuilles sont grandes & larges comme celles du noyer, pointues, un peu velues & principalement en dessous, vertes, luisantes en dessus, blanchâtres en dessous, attachées par des queues courtes & rangées alternativement sur leurs branches, d'un goût un peu austere & amer tirant sur le doux ; ses fleurs sont semblables à des petits godets évasez en haut, découpez en plusieurs parties, retrecis & percez dans le fond : quand la fleur est passée, il paroit un fruit mou, de la grosseur & de la couleur d'une prune sauvage, entouré le plus souvent des feuilles du calice, d'un goût doux, agréable ; on trouve dans la chair de ce fruit quelques semences disposées en rond, voutées sur le dos, un peu plus grosses que celles des pommes & de la même couleur, très-dures, quelques-uns disent cartilagineuses.

La seconde espece est appellée.

Guajacana angustiore folio, Pit. Tournefort.
Diospyros sive faba græca angustifolia, Lugd.
Lotus Africana angustifolia sive fœmina, C. Bauhin.
Pseudolotus, Matth. Cam. Tab.
Zizipsius cappadocica, Ger. Ico.

Seconde espece. Cet arbre differe du précedent, en ce que ses feuilles sont plus étroites, en ce que ses fleurs sont plus petites, & en ce qu'il ne porte point de fruit.

L'une & l'autre espece croissent principalement en Afrique, Mr. Tournefort dit en avoir vû un vieux pied, portant du fruit proche de Poissy près Paris.

Vertus. Les feuilles & les fruits du Guajacana sont astringens, propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0402-9

GUAIACUM.

Guaiacum, Ger.
Guaiacum magna matrice, C. B.
Fructu Guaiaci putatus & folia, J. B.
Guaiacum sive lignum sanctum, Park. *Xylagium*.
En François, *Gayac* ou *Bois saint*.

Voy. P. VI. fig. 11. *Lignum sanctum.* Bois saint.

Est un arbre grand comme un noyer, dont l'ecorce est grosse, gommeuse, se séparant facilement, son bois est dur, compacte, pesant, marbré ou de couleurs mêlées, brune, roussâtre, noirâtre, d'un goût âcre; ses feuilles sont oblongues ou presque rondes; ses fleurs naissent en bouquets, ou en maniere d'ombelle, de couleur jaune-pâle, attachées à des pedicules verds; elles sont suivies par des fruits gros comme des petites chateignes, ronds, solides, bruns, renfermant un autre petit fruit de couleur d'orange. Cet arbre croît aux grandes Indes & en Amerique. Il en sort par incision une gomme, resineuse, brune, rougeâtre, nette, luisante, friable, odorante, d'un goût âcre, on l'appelle gomme de Gayac.

Gomme de Gayac.

On se sert en Medecine du bois de Gayac, de son écorce, de sa gomme; toutes ses parties contiennent beaucoup de sel essentiel & fixe & d'huile, mais particulierement la gomme.

Choix.

On doit choisir le bois de Gayac net, compacte, dur, pesant, brun ou noirâtre, résineux, mondé de son écorce ou de sa partie blanche, que les marchands appellent objet, d'un goût âcre. On le fait raper pour l'employer dans les tizanes, mais il faut prendre garde que les ouvriers n'y mêlent de l'objet, ou quelqu'autre bois.

Rasure de Gayac.

L'écorce de Gayac doit être choisie unie, pesante, difficile à rompre, de couleur grise au dehors, blanche au dedans, d'un goût amer.

Ecorce de Gayac. Choix, de la gomme de Gayac.

La gomme du Gayac doit être choisie nette, luisante, transparente, de couleur rouge-brune, friable, rendant beaucoup d'odeur, fort agréable quand on l'écrase ou quand on la met sur du feu, d'un goût âcre.

Vertus.

L'écorce & le bois de Gayac sont sudorifiques, aperitifs, dessicatifs, propres pour purifier le sang, pour resister au venin, pour fortifier les jointures, pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes; on l'employe ordinairement en décoction, & quelquefois en poudre.

Dose.

La gomme du Gayac a les mêmes vertus, mais elle agit plus fortement; on en donne en substance depuis huit grains jusqu'à deux scrupules, ou bien, on en met infuser dans du vin blanc, & l'on fait prendre l'infusion au malade.

GUAINUMBI.

Guainumbi Guaracigaba, id est capillus solis. | *Guinambi.* | *Guaracyaba, id est radius solis.*

Pegafrol.

Est un petit oiseau des Indes, lequel les Portugais appellent *Pegafrol*, il n'est gueres plus grand qu'une Cigale, mais il est d'une beauté charmante; sa tête est grosse comme une cerise, son bec est long, rond, droit, poitu, de couleur noire, sa langue est double ou fourchue, longue, blanche, menuë comme un filet: ses yeux sont petits, noirs, son cou est moyennement long; ses jambes & ses pieds sont très-petits à proportion de ses autres parties, de couleur noire; sa queue est longue, droite, composée de trois ou quatre plumes: cet oiseau est couvert & orné de plumes de differentes couleurs, si belles & si resplendissantes, principalement quand il est au Soleil, qu'il seroit difficile d'en representer les agrémens: Les Indiens s'en servent pour honorer leurs Dieux & pour se parer. Cet oiseau prend sa nourriture des fleurs, & l'on rapporte, comme une chose assurée, que quand les fleurs sont passées, il fiche son bec dans le tronc d'un arbre, & il y demeure comme immobile pendant six mois, ou jusqu'à ce

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0403-5

que les fleurs renaissent. Si cette circonstance est vraye, il faut qu'il tire sa nourriture du tronc de cet arbre pendant le tems qu'il y demeure

Vertus. On dit que ce petit oiseau est bon pour la goutte sciatique étant pris en poudre dans du vin.

GUANABANUS.

Guanabanc. *Guanabanus*, Oviedi, Clus. in Garz. En François, *Guanabane*.

Est un grand & bel arbre des Indes, dont le bois est fort tendre : il porte un fruit très-beau, gros ordinairement comme un Melon médiocre, & quelquefois comme la tête d'un enfant. L'écorce de ce fruit est verte, & semble distinguée par certaines écailles, comme la pomme de pin, mais qui ne sont pas si élevées ni si rudes ; car toute l'écorce est fort deliée, n'étant pas plus épaisse que celle des poires. Sa chair est fort blanche & d'un goût très-délicat ; elle se fond & se dissout en la bouche aussi facilement comme la crême du lait ; elle enveloppe de grandes semences noirâtres, un peu plus grosses que celles des courges.

Vertus. Ce fruit est de qualité rafraîchissante, & profitable dans les grandes chaleurs.

Cette espece de Guanabane est differente de celle *dont Scaliger* parle au Livre des Subtilitez contre Cardan en cette *maniere*.

Guanabanus Scaligeri. " [Le Guanabane *est un arbre haut*, qui a le tronc comme le Pin ; sa feuille est " grande & longuette, son fruit est gros comme un melon, couvert d'une peau épais- " se *d'un doigt*, verte, luisante comme un Coing ; sa chair est blanche & douce " comme du lait caillé, contenant des grains qui ont la figure des Fazioles.]

Guillaume Pison prétend que Clusius s'est trompé avec Scaliger en plusieurs choses dans la description du Guanabane, qu'il appelle *Guanambanus* : voici ce qu'il dit.

Guanambanus Pisonis. [Charles Clusius très-expert en la Botanique, dans ses Annotations sur les plantes des Indes décrites par Gartzias, Livre 2. Chapitre 10. cite Jules Scaliger, décrivant ce fruit ; mais cette déscription est entre-mêlée d'erreurs qui *ne* sont pas petites. Entr'autres il se trompe quand il dit que le *Guanamban naît sur un arbre haut & élevé* : car à peine la plante *qui porte ce fruit peut-elle être* appellée un arbrisseau, ne croissant *pas plus haute qu'à la moitié d'un homme*, & poussant plûtôt des sarmens que des rameaux, lesquels portent des fleurs d'une belle couleur jaune : le fruit de Guanamban leur succede ; il a cinq angles & autant de jointures un peu élevées, qui étant ouvertes montrent des semences ressemblantes aux poix chiches, premierement vertes, puis en meurissant elles prennent une couleur bleuë-noirâtre & luisante. Ce fruit est en sa superficie lanugineux & piquant comme les feuilles du Chardon bénit ; les feuilles de la plante sont semblables à celles du *Pentaphillon* commun. On ne se sert de ses semences chez les Malaiens que comme des autres legumes ; on les fait cuire dans les soupes avec de la viande ; elles excitent des vents comme les pois ; elles ont quelque chose de dégoûtant, & elles lâchent le ventre à ceux qui n'ont pas coûtume d'en manger. C'est ici continue notre Auteur, la veritable description du Guanamban, que j'ai vû de mes propres yeux : & l'on doit plus ajoûter de foi à un homme qui a vû, qu'à dix qui ont seulement ouï dire.]

Voilà ce que dit Pison à ce sujet ; mais j'estime qu'en donnant sa description il n'a pas sujet de crier contre les autres, puisqu'apparemment ce sont des fruits differens sous un même nom, & qui croissent en divers climats de l'Amerique.

Autre espece de Guanamban. Pison rapporte encore une autre espece de Guanamban, qui croît dans la Guinée, sa feuille est grande, semblable à celle de l'Acante, incisée profondement : ses fleurs sont jaunes, ses fruits sont gros, oblongs, ayant plusieurs caneleures & inciseures éminentes en sa longueur, aboutissant à une couronne composée de huit petites feuilles.

GUAO.

¶ *Guao Thetlatian.* Eſt un arbre des Indes Occidentales dont le bois eſt ferme, verd & empreint d'un ſuc cauſtique & brûlant, ſes feuilles ſont épaiſſes, charnues, velues, rouges, ayant de petites veines de couleur de feu ; ſes feuilles ne tombent point, elles demeurent toûjours ſur l'arbre ; ſon fruit eſt de la figure & de la groſſeur de celui de l'Arbouſier, mais ſa couleur eſt verte : cet arbre croît en Mexique, en l'Iſle de ſaint Jean de Portorico, & en d'autres lieux ; il ne fait pas bon ſe repoſer deſſous & s'endormir à cauſe de l'âcreté de ſon ſuc, c'eſt un dépilatoire, car il enleve le poil de tous les animaux qui s'y frottent ; on tranſporte de ſon bois en Europe ; on en fait des quenouilles de chalit, parce qu'on croit qu'il fait mourir les punaiſes, mais il cauſe à ceux qui y travaillent des enflures aux mains & au viſage qui durent quelques jours. *Thetlatian.* *Vertus.*

Les noms *Guao* & *Thetlatian* ſont Mexiquains.

GUARAQUIMYMIA.

Guaraquimymia, eſt un arbriſſeau du breſil qui reſſemble au Mirte.

On dit que ſa ſemence étant mangée, chaſſe peu de tems après les vers des inteſtins *Vertus.*

GUYAVA.

Guyava, Park.
Guyava pomifera Indica, C. B.
Guyava Indica fructu mali facie, J. B.
Pomifera Indica maliformis, Guyava dicta, Raii. hiſt.

Eſt un arbre des Indes, haut d'environ vingt pieds, & gros à proportion ; ſon tronc eſt droit, dur, rameux, ſon écorce eſt unie, de couleur verte-rougeâtre, odorante, d'un goût auſtere ; ſes feuilles ſont longues de trois doigts, & larges d'un doigt & demi, charnues, pointues, un peu crêpées, veneuſes, de couleur verte-brune, luiſante, attachées à des queues courtes & groſſes : il ſort des aiſſelles de ces queues des pedicules qui ſoûtiennent des fleurs grandes comme celles du coignier, blanches de bonne odeur. Il leur ſuccede un fruit gros comme une pomme, rond, couronné comme une neſle, verd au commencement, & d'un goût acerbe ; mais en meuriſſant il prend une couleur jaune & un goût agréable : il eſt dedans blanc ou rougeâtre, diviſé en quatre parties, dans chacune deſquelles ſe trouvent pluſieurs grains ou ſemences ſemblables à celles des neſles. Sa racine eſt longue de cinq ou ſix aulnes, rouſſe en dehors, blanche en dedans, pleine de ſuc, d'un goût doux.

Cet arbre croît en pluſieurs Provinces de l'Amerique & aux Indes Orientales ; ſa ſemence étant miſe en terre, pouſſe en trois ans un arbre qui porte du fruit, & il continue à en porter pendant trois ans.

Ses racines ſont aſtringentes & fort eſtimées pour la dyſenterie & pour fortifier l'eſtomac ; ſes feuilles ſont auſſi aſtringentes, vulneraires, reſolutives : on en employe dans les bains. *Vertus.*

Son fruit fortifie l'eſtomac & aide à la digeſtion.

GUYTIS.

Guytis, G. Piſon, eſt un arbre du Breſil, dont il y a diverſes eſpeces. La premiere eſt appellé *Guiti-iba*, il eſt grand & rameux, ſurpaſſant le Chêne en hauteur, en ſolidité & en durée. Son écorce eſt griſe, ſon bois eſt employé chez les Menuiſiers ; ſes rameaux portent des feuilles rangées alternativement, oblongues, ayant preſque la figure d'une langue, lanugineuſes. Ses fleurs ſont diſpoſées comme en un long épi, *Guiti-iba. Premiere eſpece.*

petites, jaunes. Son fruit eſt plus gros qu'une pomme, rond, mais inégal & boſſu, de couleur brune, rempli d'une bulbe molle, jaune, odorante, d'un goût doux & agréable, ſentant le pain nouvellement cuit : on l'appelle *Guiticoroya*, il renferme une maniere de noix ou de noyau gros comme un œuf d'Oye, & de la même figure, qui contient une amande blanche.

Guiticoroya.

Seconde eſpece. Guytitoroba.

Le ſecond eſt plus petit que le premier, mais il eſt plus beau ; on l'appelle *Guytitoroba* : ſes feuilles ſont faites à peu près comme celles du Noyer, d'une couleur verte, agréable, reſplendiſſante, liſſes au toucher, épaiſſes : il porte beaucoup de fleurs aux extrêmitez de ſes rameaux ; elles ſont belles, grandes comme celles du Tillot, & de la même odeur, jaunes. Son fruit eſt gros comme une orange, de la figure d'une poire, inégal en ſa ſuperficie, de couleur purpurine-jaunâtre quand il eſt meur, d'un goût doux : il contient un noyau gros comme une noix, d'une couleur griſe-luiſante, renfermant une amande.

Guiti-iba. Troiſieme eſpece.

Le troiſiéme eſt appellé *Guyti-iba* ; il eſt plus bas & plus menu que les précedens ; ſes feuilles ſont oblongues, luiſantes, garnies en deſſous de laine blanche : ſes fleurs ſont petites, blanches ; ſes fruits ont la figure & la groſſeur d'un œuf de Poule, de couleur jaune, peu charnus ; & leur chair eſt molle, d'un goût doux ; il contient un noyau ovale, velu, gros comme une noix, renfermant une amande ſeche, amere, aſtringente. Ce fruit eſt appellé *Guyti-meri*.

Guyti-meri Vertus. Doſe.

Les Amandes qui ſe trouvent dans tous ces fruits ſont propres pour arrêter la dyſenterie, les cours de ventre, les hemorragies. La doſe en eſt une dragme.

GUMMI ARABICUM.

Gomme.

Gummi Arabicum,
Gummi Thebaicum,
Gummi Babilonicum,
Gummi Achantinum,
Gummi Saracenicum,

En François, *Gomme Arabique*, ou ſimplement, *Gomme.*

Eſt une gomme qu'on nous apporte en groſſes larmes ou morceaux blancs, tirant quelquefois ſur le jaune, clairs, *tranſparens, gluans à la bouche*, ſans goût apparent. Elle doit être tirée par *inciſion* d'un petit arbre épineux, nommé *Acacia Ægyptiaca*, qui croît abondamment, non-ſeulement en Egypte, mais dans l'Arabie Heureuſe & en pluſieurs autres lieux. Ses feuilles ſont fort petites : on dit qu'il porte des fleurs blanches, & enſuite des gouſſes pleines d'un fruit qui approche en figure de nos Lupins, & duquel pluſieurs croyent qu'on retire l'*Acacia vera*.

Acacia Ægyptiaca.

Mais la plus grande partie de la gomme ſurnommée *Arabique*, que nous trouvons chez les Droguiſtes, ne vient point d'Arabie ; c'eſt une gomme à la verité preſque ſemblable en figure & en vertus, qu'on apporte du Senega : ou bien c'eſt un ramas de pluſieurs gommes aqueuſes qu'on a trouvées ſur diverſes ſortes d'arbres, comme ſur des Pruniers, ſur des Amandiers, ſur des Ceriſiers : quoi qu'il en ſoit, car il n'importe pas beaucoup, puiſque toutes ces gommes ont une même qualité, on doit choiſir la gomme Arabique ſeche, blanche, claire, tranſparente, nette, polie, de ſubſtance maſſive, d'un goût inſipide, ſe diſſolvant ou ſe fondant aiſement dans de l'eau. Pluſieurs Auteurs demandent qu'elle ſoit menue & tortillée, ayant comme la forme d'un ver ; mais on en trouve peu de cela-là : elle prend cette figure en tombant de l'arbre. Elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, très-peu de ſel eſſentiel.

Choix.

Vertus.

Elle eſt pectorale, humectante, rafraîchiſſante ; elle épaiſſit les humeurs trop ſereuſes ; elle les aglutine & elle les adoucit. Elle eſt propre pour le rhume, pour exciter le crachat, pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, pour les inflammations des yeux ; on l'employe en poudre & en infuſion.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0406-2

La veritable gomme Arabique tombe quelquefois peu à peu des arbres, principalement en tems de pluye, & elle s'aglutine en s'amaſſant en gros morceaux, beaux, clairs, nets, tranſparens, blancs; c'eſt ce qu'on appelle *Gomme Turis* ou *Turique*: elle eſt employée par les Teinturiers en ſoye. Gomme Turis ou Turique.

Gummi, vient du Grec κόμμι, qui ſignifie la même choſe. *Arabicum*, parce que l'arbre qui la produit, croît en grande quantité dans l'Arabie. Etimologie.

GUMMI GUTTA.

Gummi gutta,
Gutta gamba,
Gutta gamandra,

Ghitta gemou,
Cattaguna,
Gummi Peruanum,

Gummi de Peru,
Gummi de Jemu,

En François, *Gomme gutte* ou *Gutte gomme*.

Eſt une gomme réſineuſe qu'on nous apporte des Indes en morceaux aſſez gros, figurez le plus ſouvent en ſauſſiſſon, durs, mais caſſans, extrêmement jaunes; elle vient de Siam & de la Province appellée *Cambodia*, voiſine du Royaume de la Chine: les Indiens l'appellent par cette raiſon *Lonam Cambodia*. On ne convient pas bien encore de quelle plante elle découle, mais l'opinion la plus commune eſt qu'elle ſort par inciſion d'une eſpece d'arbriſſeau épineux, rameux, s'élevant haut, rampant & s'entortillant aux arbres voiſins. Son tronc eſt plus gros que le bras. Les Indiens y font des inciſions, par leſquelles il ſort un ſuc liquide qui s'épaiſſit en peu de tems au Soleil. Quand il eſt en conſiſtance de pâte, on la met en la forme qu'on veut, puis on la laiſſe durcir entierement comme nous le voyons; c'eſt la Gomme gutte. *Lonam Cambodia.*

Quelques Auteurs tiennent que la plante d'où ſort cette gomme, eſt une eſpece de Tathyris, & que les feuilles ſont épaiſſes comme celle de la Jombarbe.

La Gomme gutte doit être choiſie, ſeche, dure, caſſante, nette, haute en couleur, d'un beau jaune, d'un goût inſipide d'abord; mais enſuite âcre au goſier, inflammable, ſe fondant d'elle-même ſur le feu: ſe diſſolvant dans l'eſprit du vin, les Peintres s'en ſervent, elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel, acide, âcre, & penetrant. Choix.

Elle purge violemment par haut & par bas les humeurs ſereuſes & bilieuſes; on s'en ſert pour l'hydropiſie, pour la galle, pour la groſſe verole. La doſe en eſt depuis deux grains juſqu'à douze: On peut corriger ſon action violente en y mêlant un égal poids de ſel de tartre ou de quelqu'autre ſel alkali fixe. Vertus. Doſe.

Gummi gutta, parce que cette gomme coule goutte à goutte de la plante, ou bien parce que chez les Indiens; elle eſt un grand remede pour la goutte. Etimologie.

GUMMI SENEGAL.

Gummi ſenegal, eſt la gomme qu'on vend ordinairement chez les Droguiſtes ſous le nom de *Gomme Arabique*. Elle eſt blanche, jaunâtre, tranſparente, aqueuſe; elle ſort d'un arbre épineux, qui croît fort communement en Afrique; ſes feuilles ſont fort petites, toûjours vertes, ſes fleurs ſont blanches, ſes fruits ſont ronds & jaunes, ſemblables à des figues. Gomme Arabique ordinaire.

On nous envoye cette Gomme du Senegal, d'où eſt venu ſon nom. Etimologie.

Elle doit être choiſie blanche, tranſparente, nette, ſeche. Choix.

Elle contient les mêmes principes que la gomme Arabique, & elle en a les vertus. Vertus.

On trouve quelquefois des morceaux de cette gomme menus, pliez & repliez en forme de vers; elle a pris cette figure en tombant de l'arbre: on l'appelle alors *Gomme vermiculée*, c'eſt celle que les Auteurs eſtiment le plus. Gomme vermiculée

GYPSUM CRUDUM.

Plâtre crud

Gypsum crudum, En François, *Plâtre crud*, est une pierre blanche d'une dureté médiocre, assez poreuse, qui se trouve dans toutes les carrieres : on la calcine, & l'on en fait une demie chaux qui est le plâtre dont on se sert dans la Maçonnerie.

Plâtre cuit

Vertus.

Le Plâtre crud est astringent & propre pour absorber & dessecher les humiditez superfluës, pour arrêter le sang, pour resserrer & fortifier ; on s'en sert dans les hernies. On en fait entrer dans quelques emplâtres & onguents.

H

HABASCON.

Habascon (Thomas Hariot) est une racine de Virginie, qui est de la figure & de la grosseur de nos Panais. Les Indiens en mangent.

Vertus.

Elle est aperitive.

HACUB.

Silybum.

Hacub, sive silybum quibusdam, J. Bauh. est une espece de Chardon des Indes, ou une plante qui ressemble à la Carline, mais plus grande & plus élevée ; elle pousse au Printems des Asperges ou rejettons tendres, que les Indiens mangent aprés les avoir fait cuire. Mais quand on les laisse croître, il portent des têtes épineuses qui soûtiennent des petites fleurs rouges : sa racine est longue & grosse ; elle croît proche de Halep, aux lieux rudes, secs.

Vertus

Sa racine est vomitive, & elle lâche le ventre étant prise en infusion.

HÆMATITES.

Hæmatites, Lapis sanguineus. En François, *Pierre sanguine. Pierre Hematite, Forret d'Espagne.*

Choix.

Est une pierre dure, compacte, pesante, participant du fer ; disposée en aiguilles pointues, de couleur brune-rougeâtre, mais venant rouge comme du sang à mesure qu'on la met en poudre: on la tire des mines de fer. La plus estimée & la meilleure est celle qui vient d'Espagne, nette, pesante, dure, compacte, en belles aiguilles de couleur rouge-brune, avec des lignes noirâtres par dehors, ressemblant au Cinabre en dedans.

Vertus.

Elle est fort astringente & dessicative ; elle arrête le sang : on s'en sert interieurement & exterieurement en poudre subtile.

Dose.

La dose en est depuis quinze grains jusqu'à une dragme.

Hæmatites spurius.

On nous apporte d'Angleterre une autre espece de Sanguine, qu'on peut appeller *Hæmatites spurius*. Elle differe de la précedente en ce qu'elle n'est point en aiguilles ny si dure, car on la taille facilement pour en faire des crayons ; c'est ce qu'on appelle *Crayon rouge*. On doit la choisir rouge-brune, pesante, compacte, unie, douce au toucher. Elle est fort astringente.

Crayon rouge.

Vertus.

Etimologies.

Hæmatites ab αἷμα, *sanguis*, parce qu'étant pulverisée, elle a la couleur du sang, & parce qu'elle arrête les hemorragies.

Ferret, parce que cette pierre se trouve dans les mines de fer & qu'elle participe de ce metal.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0408-4

HÆMORRHOUS.

Hæmorrhous, Jonst. | *Afrodius*, Arnoldi.
Apis hæmorrhois, Isidori. | *Sabris & Alsorbius*, Avicennæ. *Alsordius.*

Est un petit serpent des Indes dont la peau est marbrée de blanc & de noir, resplendissante : sa tête est étroite, garnie sur son front de deux petites cornes, ses yeux sont étincelans & rayonnans une lueur de feu, ses dents sont égales en grandeur, sa queue est menue, il habite les cavernes, les lieux pierreux, en Egypte, aux Indes. Sa morsure fait couler le sang abondamment non seulement par la playe, mais par le nez, par la bouche, on a une grande difficulté de respirer, & s'il y a quelque cicatrice sur le corps elle se rouvre, les gencives se corrompent & les dents tombent. Les remedes qu'on y fait sont pour arrêter le sang & chasser le venin ; on se sert des applications des remedes astringens & aglutinans, on donne interieurement des confections cardiaques & d'autres remedes semblables.

Ce serpent étant préparé comme l'on prépare la vipere, est sudorifique & propre comme elle pour resister au venin. Vertus.

Hæmorrhous ab αἷμα, *sanguis*, *&* ῥέω, *fluo*, parce que la morsure de ce serpent fait couler le sang de plusieurs parties du corps. Etimologie.

HÆRMIA.

Hærmia serapionis sive peperella, J. B. | *Piperi similis fructus striatus*, C. B.
Mungo similis fructus, Lugd. | *Caryophyllus Plinianus, sive Negundo*, Imp. *Piperella. Negundo.*

Est un petit fruit des Indes ressemblant au poivre en figure & en grosseur, attaché comme lui à un pedicule court, son écorce est ornée de beaucoup de belles rayes, sa couleur est rougeâtre ou citrine, son goût est aromatique & approchant de celui du girofle. Quelques uns croyent que c'est le fruit d'un arbre nommé *Negundo*, dont il sera parlé en son lieu : mais ce sentiment n'est pas generalement reçû : Le Hærmia contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est estimé propre pour dissiper les flatuositez, pour fortifier l'estomac, pour les relâchement de la luette. Vertus.

HALEC.

Halec. Halecus, Harengus, En François, *Haran* ou *Hareng*.

Est un petit poisson de mer passager fort commun & connu de tout le monde, il est bleu sur le dos & blanc sous le ventre ; on le trouve en trés grande quantité dans la mer vers la Bretagne, l'Irlande, l'Ecosse, la Noverge, le Dannemark, il s'atroupe & multiplie beaucoup. On dit qu'en certains tems les Harans se rencontrent en plusieurs endroits de la mer en une telle abondance les uns proche les autres, que les Navires ont peine à les diviser pour se faire un passage libre, & ils donnent une certaine lueur à la mer, ils suivent aussi la lumiere d'une lampe ou d'un flambeau, la pêche s'en fait en Automne & au Printems pendant les brouillars, ils meurent en sortant de la mer. La chair du Haran est de bon goût, & de bonne digestion : elle contient beaucoup de sel.

Elle est aperitive, quelques-uns appliquent un Haran salé sur la plante du pied pour faire passer la fievre. Vertus.

Ce qu'on appelle Haran frais ou Haran blanc est celui qui est nouvellement pêché. Haran frais. Haran blanc.

Haran salé est celui qu'on a saumuré avec du sel pour qu'il puisse être gardé. Haran salé

Haran pex est du Haran salé que les Hollandois dessalent autant qu'ils peuvent pour le manger tout crud. Haran pex

Haran sor au Haran soret

Haran sor ou *Haran soret*, est du Haran salé qu'on a laissé secher & enfumer à la cheminée.

Encaquer

Quand on a salé les Harans, on les met les uns sur les autres dans des caisses ou dans des Barils, c'est qu'on appelle encaquer, ou mettre dans une caque.

Etimologie.

Halec ab ἁλς, sal; vel ab ἁλυκὸς, aut ἁλυκὸν, salsamentum, parce qu'on sale ce poisson & on le conserve dans la saumure.

HALICA.

Halica étoit autrefois une espece de bouillie ou de cataplâme que les Anciens composoient avec une sorte de froment qu'on appelle Peautre, de la craye & du platre.

On l'employoit en Medecine pour arrêter la dysenterie, prise interieurement, & pour guerrir les dartres, appliquée exterieurement.

HALIMUS

Halimus vulgaris, Matth. Eyst.
Halimus seu portulaca marina, C. B.
Halimus vulgaris, sive portulaca marina, Ger.
Atriplex maritima fruticosa halimus dicta, Raii hist.
Atriplex maritima angustissimo folio, Mor. hist. Pit. Tournefort.
Portulaca marina fruticosa quæ halimus, 2. Clus. J. B.
Portulaca marina, Dod.
Portulaca marina nostras, Parк.

Est une espece d'Arroche ou un petit arbrisseau qui pousse des rameaux longs d'environ un pied & demi, grêles, plians, se couchant la plûpart à terre, de couleur bleue ou purpurine blanchâtre, garnies de feuilles oblongues, grasses, charnues, lisses, semblables à celles du pourpier, mais plus dures & plus blanches, d'un goût salé; ses fleurs naissent aux sommitez de ses branches composées de cinq ou six étamines, de couleur verte tirant sur le purpurin, soutenues par un calice à cinq feuilles. Quand les fleurs sont tombées il paroît beaucoup de semences menues presque rondes, plates comme en l'Arroche ordinaire; sa racine est ligneuse. Cette plante soutient la rigueur de l'hyver aprés s'être depouillée de quelques feuilles, croît aux lieux maritimes & sabloneux, principalement en Zelande, en Flandres, en Angleterre; elle contient beaucoup de phlegme, & d'huile & de sels essentiel & fixe. Ses feuilles sont em-

Vertus.

ployées dans les alimens, on les confit dans de la saumure pour les manger en salade.

Sa racine est estimée bonne pour exciter le lait aux nourrices, pour adoucir les trenchées, pour les convulsions, pour les hernies, pour les dislocations, étant prise en poudre ou en decoction. Cette plante croit aux lieux maritimes.

Etimologie.

Halimus ab ἁλς, mare, parce que cette plante croît aux lieux maritimes.

HARMALA.

Harmala, Dod. Ger. Pit Tournef.
Harmala Syriaca, Ad. Lob.
Harmel, Gesn. hort.
Ruta sylvestris flore magno albo, C. B.
Raii. hist.
Ruta quæ dici solet harmala, J. B.
Ruta sylvestris Syriaca, sive harmala, Parк.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'un pied, vertes, noirâtres, rameuses, en maniere d'un petit arbrisseau, portant des feuilles alternes, oblongues, découpées en parties étroites, épaisses, grasses, charnues, vertes, d'un gout visqueux & amer; ses fleurs naissent au haut des rameaux, composées chacune de plusieurs feuilles blanches disposées en rose, ayant en leur milieu des étamines jaunes

Quand cette fleur est passée il lui succede un fruit plus gros & plus mou que celuy de la Ruë, presque rond, relevé de trois coins, divisé interieurement en trois loges, où l'on trouve des semences inégales, anguleuses, de couleur obscure : sa racine est longue, grosse souvent comme le petit doigt, de couleur jaune pâle. Toute la plante a une odeur forte & desagreable ; elle croît aux lieux sablonneux, secs, arides ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Elle est incisive, attenuante, digestive, dessicative, aperitive, on s'en sert pour attenuer les humeurs grossieres, pour exciter l'urine. Vertus.

Harmala, est un nom Arabe.

HEDERA.

Hedera, Brunf. Trag.
Hedera arborea, C. B. Pit. Tournef.
Hedera communis major & minor, J. B. Raii. hist.
Hedera arborea sive scandens & corymbosa communis, Park.
Hedera nigra, Fuch. Dod.
Hedera major, Castor.

En François, *Lierre.*

Est un arbrisseau ou un arbre dont les rameaux sarmenteux s'élevent & s'étendent beaucoup en rampant & s'attachant aux arbres voisins & aux murailles, s'insinuant dans les jointures des pierres où ils prennent de profondes racines, & les font souvent ecrouler ; son écorce est ridée, cendrée, son bois est dur, blanc ; ses feuilles sont grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, roides, unies, vertes tout le long de l'année, luisantes, d'un goût astringent & âcre : ses fleurs naissent aux extrêmitez de ses branches, composées chacune de six feuilles radiées, de couleur herbeuse, elles sont suivies par des bayes rondes peu charnues, grosses comme celles du Geniévre, disposées en grapes, de couleur noire quand elles sont meures ; elles renferment chacune cinq semences arondies sur le dos & plates sur les autres côtez, moëlleuses. Le Lierre croît par tout le long des murailles, dans les jardins, tantôt en arbre, tantôt en arbrisseau : on se sert en Medecine de ses feuilles & de ses bayes ; elles contiennent beaucoup d'huile & mediocrement du sel essentiel.

Elles sont détersives, vulneraires, propres pour faire mourir les poux, les lentes, pour la teigne ; on applique les feuilles du Lierre sur les cauteres pour les mondifier de leur sanie ; on s'en sert aussi en décoction pour les douleurs des oreilles & des dents, pour noircir les cheveux. Vertus.

Hedera quòd hæreat arboribus aut muris, comme qui diroit adherant aux arbres & aux murailles. Il y a une autre espece de Lierre appellée Etimologie.

Autre espece de Lierre. *Chrysocarpos.*

Hedera Poetica, C. B. Pit. Tournef.
Hedera Dionysias Dalechampii, J. B. Raii. hist.
Hedera Dionysias & Chrysocarpos, Dalech. Lug.

Ses feuilles ne sont point anguleuses, mais seulement pointuës vers le bout, moins épaisses, moins dures & moins charnuës que celles de l'autre Lierre, & d'une couleur verte moins foncée ; ses bayes sont belles, de couleur d'or. Cette espece de Lierre se trouve rarement en France. Les Anciens en faisoient des couronnes dont ils couronnoient leurs Poëtes ; d'où vient qu'on l'appelle *Hedera Poetica*, *Hedera Dionysias aut Bachica*, parce qu'on se servoit de cette espece de Lierre dans les réjouissances aux fêtes de Bacchus. Etimologies.

Chrysocarpos à χρυσος, *aurum*, & καρπὸς, *fructus*, parce que les bayes de ce Lierre sont de couleur d'or.

On fait des incisions aux troncs des plus gros Lierres qui croissent dans les Pays chauds, comme en Italie, au Languedoc, en Provence, pour en faire sortir une gomme ou resine qui se durcit en peu de tems, & qu'on appelle *gummi hederæ*, ou gomme de Lierre, elle doit être jaune-rougeâtre, transparente, d'une odeur forte, d'un goût âcre & aromatique. La plus grande partie est de celle qu'on vend chez les Droguistes des Indes par Marseille; elle contient beaucoup d'huile & de sel.

Gummi hederæ. gomme de Lierre. Choix. Vertus.

Elle est propre pour faire tomber le poil étant appliquée dessus, pour tuer les lentes, pour discuter, pour resoudre; on en employe dans quelques onguents, comme dans celui d'Althea. *Hedera quod hæreat arboribus aut muris.*

Etimologie.

HEDERA TERRESTRIS.

Hedera terrestris, Ger. Raii. hist.
Hedera terrestris vulgaris, C. B.
Chamæclema, Cord. hist.
Melacociſſos, Lugd.
Chamæciſſus ſive hedera terrestris, J. B.
Calamintha humilior folio rotundiori, Pit. Tournefort.
Humilis hedera, Ad. *Corona terræ*, Lob.
Hedera terrestris ſive Chamæciſſus, Dod.

Corona terræ.

En François, *Lierre terrestre.*

Est une espece de Calament, ou une plante qui pousse des petites tiges à la longueur d'environ demi pied, basses, rampantes à terre, grêles, quarrées, nouées, quelquefois rougeâtres, portant des feuilles rondes, dentelées en leurs bords, veluës, un peu rudes, attachées par de longues queues, opposées l'une à l'autre d'espace en espace: ses fleurs naissent en bouquets dans les aisselles des feuilles, elles sont formées en gueule ou en tuyau decoupé par le haut en deux lévres, de couleur bleuë. Quand cette fleur est passée il lui succede quatre semences oblongues jointes ensemble & enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est menuë, blanchâtre; toute la plante a une odeur assez forte & un goût amer; elle croît au lieux ombrageux, contre les murailles, contre les hayes: il y en a deux especes: une plus grande & une plus petite; la plus grande est la plus commune qui vient d'être décrite: la plus petite est la plus belle, ses tiges sont plus courtes, mais plus relevées ou moins rampantes qu'en l'autre; ses feuilles sont plus petites, & ses fleurs d'un plus beau bleu: on la trouve aux lieux humides, vers les vieux arbres. Le Lierre terrestre contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Hedera terrestris major & minor.

Il est aperitif, detersif, vulneraire, on l'employe pour la pierre, pour le scorbut, pour les obstructions, pour les ulceres du poumon, pour l'asthme, pour la colique, on le prend en décoction.

Vertus.

On a donné le nom de Lierre à cette plante, à cause de quelque ressemblance qu'on a crû trouver de ses tiges rampantes & de ses feuilles avec celles du veritable Lierre; mais il est difficile d'appercevoir en quoi consiste cette ressemblance.

Etimologie.

Chamæciſſus à χαμαι, *humilis*, & κισσος, *hedere*, comme qui diroit, *Lierre bas* ou *petit Lierre.*

HEDYPNOIS.

Hedypnois annua, Pit. Tournefort.
Hieracium capitulum inclinans, ſemine adunco, C. B.
Hieracium facie hedypnois, Lob. Ico.
Rhagadiolus, Cæs.

Est une plante dont les feuilles ressemblent en quelque maniere à celles de la Chicorée sauvage, sinueuses, rudes; sa tige soutient en son sommet une tête presque cilindrique,

drique, courbée, garnie de fleurons, lesquels étant tombez, cette tête devient un fruit fermé à peu prés comme un petit mêlon, & qui en meurissant s'ouvre & laisse paroître deux sortes de graines : celles qui sont vers le milieu ont un chapitau ou une brosse de poil ordinairement fort rude ; mais celles qui sont à la circonference sont terminées en haut par un petit rebord membraneux, & sont enchassées dans une des feuilles qui forment l'exterieur de ce fruit. Cette plante croît dans les champs, aux Païs chauds, proche de Montpellier. Si on la transporte & qu'on la cultive dans les jardins, elle perd presque toute son âpreté. Elle est aperitive, déterſive, vulneraire. Vertus.

HEDYSARUM.

Hedysarum clypeatum, flore suaviter rubente, Eyster. Pit. Tournef.
Hedysarum clypeatum vulgare, Park.
Onobrychis semine clypeato aspero major, C. B.

Hedysarum clypeatum, Ger. Emac. Raii. hist.
Astragalus Romanus, sive hedisarum clypeatum siliqua aspera, J. B.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, assez grosses, se couchant à terre ; ses feuilles ressemblent en quelque façon à celle de la reglisse, mais un peu plus courtes, plus larges, sans poil, excepté en leurs bords, où il y en a quelques-unes, attachées plusieurs le long d'une côte qui est terminée par une seule feuille. Ses fleurs naissent en des pedicules particuliers qui sortent des aisselles des feuilles ; elles sont legumineuses, ressemblantes à celles du Génet, mais d'une belle couleur rouge, soûtenues chacune par son calice dentelé. Quand cette fleur est passée il naît en sa place une gousse rude, composée de trois ou quatre pieces presque rondes, attachées bout à bout, & renfermant chacune une semence qui a la figure d'un petit rein ou d'un petit bouclier. Cette plante a une odeur assez agréable ; elle croît aux lieux montagneux, comme sur les Alpes ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Elle est incisive, attenuante, aperitive, déterſive, vulneraire, on s'en sert interieurement & exterieurement. Vertus.

HELENIUM.

Helenium, Ger.
Helenium vulgare, C. B.
Elenion, Trag.
Enula, Ges. hort.
Enula campana, Brunf.

Helenium sive Enula campana, J. B. Park. Raii. hist.
Aster omnium maximus, seu Enula campana officinarum, Pit. Tournef.
En François, *Aunée* ou *Enule campane*.

Est une espece d'Aster ou une plante qui pousse premierement de sa racine de grandes feuilles plus longues & plus larges que celles du bouillon blanc, couchées à terre, pointues, molles, crenelées en leurs bords, de couleur verte pâle en dessus, blanches en dessous, attachées à des queuës courtes ; il s'éleve d'entr'elles une ou plusieurs tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds, droites, rougeâtres, garnies de poil, creuses en dedans, jettant quelques rameaux revêtus de feuilles sans queues. Ses fleurs naissent aux sommets de ses tiges & de ses rameaux, grandes, larges, orbiculaires, radiées, jaunes, un peu odorantes, composées chacune d'un amas de fleurons environnez d'une couronne formée par des demi fleurons. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des têtes larges, chargées de semences oblongues, grêles, qui portent chacune une aigrette. Sa racine est longue, grosse, charnue, de couleur obscure en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte, d'un goût aromatique, amer & âcre. Voy. P. IX. fig. 16.

Cette plante croît aux lieux ombrageux, gras, dans les prez, sur les montagnes : sa racine est souvent employée en Medecine ; elle contient beaucoup d'huile & de sels essentiel & fixe.

Vertus. Elle est detersive, attenuante, vulneraire, sudorifique, propre pour l'asthme, pour les ulceres du poumon, pour resister au venin, contre les morsures des serpens, pour fortifier l'estomac & aider à la digestion, étant prise interieurement ; on s'en sert aussi exterieurement pour la gratelle.

Etimologies. *Helenium ab Helena*, parce qu'Helene fut la premiere qui mit en usage cette plante contre la morsure des serpens ; ou parce que les Poëtes anciens ont dit qu'elle avoit pris naissance des larmes d'Helene, lorsqu'elle avoit été enlevée d'avec son mari.

Aster, parce que sa fleur est radiée.

HELIANTHEMUM.

Helianthemum vulgare, Park.
Helianthemum vulgare flore luteo, J. B. Pit. Tournefort.
Helianthemum Anglicum luteum, Ger.
Panax chinorium, sive flos Solis, Matth.
Chamacistus vulgaris, flore luteo, C. B. Raii. hist.
Flos Solis, Dod.
Hyssopus campestris, Trag.
Consolida aurea Chirurgis, Cordischol.

En François, *Heliantheme. Herbe d'or. Hysope de Garigues.*

Est une plante qui pousse des petites tiges grêles, rondes, velues, couchées à terre, revêtues de feuilles oblongues, étroites, attachées à des queuës courtes, opposées le long des branches, velues, un peu plus larges que celles de l'Hysope, finissant en une pointe obtuse, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, d'un goût glutineux. Ses fleurs naissent disposées comme en longs épis vers ses sommitez, les unes sur les autres, & suspendues par des pedicules, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, jaunes, & de plusieurs étamines de la même couleur, soûtenuës par un calice à trois feuilles, marqué de lignes rouges. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit assez gros, presque rond, qui s'ouvre en trois parties, où sont contenuës des semences presque rondes, rousses ; sa racine est ligneuse, blanche. Cette plante croît dans les bois, aux lieux montagneux ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est vulneraire, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, étant prise en decoction.

Etimologies. *Helianthemum ab* ἥλιος, *sol*, & ἄνθος *flos*, comme qui diroit, *Fleur du Soleil*, ou *Fleur dorée*, car la fleur de cette plante est de couleur d'or.

Chamacistus à χαμαὶ *humilis*, & *Cistus*, *Ciste*, comme qui diroit, *Ciste bas.*

HELIANTHEMUM TUBEROSUM.

Topinambours. *Helianthemum tuberosum Indicum*, En François, *Topinambours*, ou *Poires de terre*, Est une plante haute d'environ quatre pieds ; ses feuilles sont grandes, larges & pointues : ses fleurs sont belles, jaunes ; sa semence est menue, sa racine est divisée en plusieurs branches, ausquelles sont attachées des Topinambours, que tout le monde connoît, parce qu'on s'en sert beaucoup dans les cuisines, ils sont gros comme des poires, bossus, de figure inegale de même que les Truffes, mais lisses, charnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux & agréable, approchant, quand ils sont cuits, de celui de l'Artichaut. On cultive cette plante dans les jardins potagers.

Etimologie. Son origine vient du pays des Topinambours dans les Indes ; sa racine contient beaucoup d'huile, & de phlegme, peu de sel.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0414-6

Elle eſt déterſive, aſtringente, pectorale, propre pour arrêter le cours de ventre, étant mangée, ou priſe en decoction. Vertus.

HELIOTROPIUM.

Heliotropium, en François, *Heliotrope*, *Herbe aux Verrues*, *Tourneſol*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales, une grande & une petite. Herbe aux verrues. Tourneſol.

La premiere eſt appellée.

Heliotropium majus, Lob Ger. Park. Raii. hiſt.
Heliotropium majus flore albo, J. B.
Heliotropium majus Dioſcoridis, C. B. Pit. Tournefort.
Herba cancri majus, Lon.

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, cotoneuſe, blanchâtre, remplie de moëlle, rameuſe; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Baſilic, oblongues arondies, nerveuſes, blanchâtres, velues. Ses fleurs naiſſent aux ſommitez de la tige & des rameaux en maniere d'épis blancs, longs, lanugineux, contournez, & repreſentant en figure la queuë d'un ſcorpion. Chacune de ces fleurs eſt un petit baſſin pliſſé en étoile dans le centre & decoupé ordinairement en cinq parties, parmi leſquelles on en trouve le plus ſouvent cinq autres beaucoup plus petites, placées alternativement. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences jointes enſemble, oblongues, voutées ſur le dos, aplaties dans les faces par où elles ſe touchent, de couleur cendrée. Sa racine eſt ſimple, ligneuſe. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Heliotropium minus ſupinum, C. B. P. Tournefort.
Heliotropium minus quorumdam ſive ſupinum, J. B.
Heliotropium ſupinum Cluſii & Lobelii, Ger. Dod. Raii. hiſt.
Heliotropium humi ſparſum, Lugd.

Elle pouſſe pluſieurs tiges longues à peu prés comme la main, foibles, ſe couchant par terre, rameuſes, un peu lanugineuſes. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece, mais plus petites: ſes fleurs ſont auſſi courbées en queues de ſcorpion aux ſommitez des branches, de couleur blanche. Les ſemences qui les ſuivent ne ſont point jointes quatre à quatre, comme en la grande eſpece: mais elles naiſſent ordinairement ſeules & quelques fois deux à deux, plus groſſes, rouſſes & envelopées d'une membrane. Sa racine eſt petite, noirâtre en dehors. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece croiſſent dans les champs, le long des chemins, aux lieux ſablonneux vers les édifices; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elles ſont propres pour reſoudre & diſſiper les verrues, cueillies au mois d'Avril quand elles ſont dans leur plus grande vigueur, pour reſiſter à la gangrenne, pour déterger les ulceres putrides, pour les ſcrophules, pour la goutte, pour appaiſer la douleur de tête, étant appliquée exterieurement, on en donne auſſi interieurement pour exciter l'urine & les mois aux femmes. Vertus.

Heliotropium ab ἥλιος, *Sol*, *&* τρέπω, *verto*; parce que l'herbe aux verrues fleurit pendant la ſolſtice d'Eté, lorſque le Soleil revient vers l'Equateur. Etimologie.

HELIOTROPIUS GEMMA.

Heliotropius ſive Jaſpis Orientalis, Boet. de Boot. En François, *Pierre d'Heliotrope*. Eſt une eſpece de pierre precieuſe, de couleur verte, traverſée de points ou de Jaſpis Orientalis.

Pierre d'Heliotrope. veines rouges comme du sang. Elle naît parmi les Jaspes les moins beaux & avec le Prasius. Elle est même souvent la matrice ou la matiere dont se forment les Prasius, l'Emeraude, & les autres pierres precieuses vertes. On en trouve aux Indes, en Ethiopie, en Afrique, en Cypre & même en Allemagne.

Vertus. Elle est propre comme les autres matieres alkalines, étant broyée subtilement, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies; pour absorber & adoucir les acides. On lui attribuë encore des vertus cardiaques, cephaliques, stomacales; pour resister au venin, pour l'épilepsie, pour aider à la digestion, pour empêcher la generation de la pierre; mais ces qualitez ne se montrent point par l'experience.

Etimologie. *Heliotropius ab* ἥλιος, *Sol*, & τρέπω, *verto*, comme qui diroit *pierre qui se tourne vers le Soleil*. Pline dit qu'on lui a donné ce nom, à cause qu'étant mise dans un vaisseau rempli d'eau & approchée du Soleil, elle jette dans ses rayons une couleur de sang. Mais il faut que cet Auteur ait été trompé dans l'experience, ou bien que les pierres d'Heliotrope de son tems fussent differentes des nôtres; car celles que nous voyons ne produisent rien de semblable.

HELLEBORINE.

Helleborine, Dod. Ger. Raii. hist.
Helleborine latifolia montana, C. B. Pit. Tournefort.
Helleborine Dodonæi, J. B.
Epipactis, sive Elleborine, Gum. Ep.
Damasonium calliphyllon, Cam. Ep.

En François, *Elleborine*.

Est une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, sans rameaux, poudrées d'une maniere de farine, ses feuilles sont semblables à celles de l'Ellebore blanc, mais beaucoup plus petites, sans queue, nerveuses, d'un goût amer; ses fleurs garnissent & ornent leurs tiges depuis presque la moitié jusqu'à leurs sommitez, par intervales & alternativement. Elles sont composées chacune de six feuilles inegales, blanches, & herbeuses, lesquelles étant passées, leur calice devient un fruit dont la figure approche de celle d'une lanterne à trois cotez. Il renferme des semences tres-menues, semblables à de la scieure de bois; sa racine consiste en beaucoup de fibres blanches, d'un goût amer. Elle croît aux lieux montagneux & ombrageux, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est déterstive, vulneraire.

Etimologie. Helleborine est un diminutif *d'Helleborinus*, & l'on a donné ce nom à l'Helleborine, parce que ses feuilles semblent ne differer d'avec celles de l'Ellebore blanc, qu'en ce qu'elles sont plus petites.

HELLEBORUS NIGER.

Helleborus niger, Ad. Lob.
Helleborus niger verus, Ger. Park. Raii. hist.
Helleborus niger ligitimus, Clus. hist.
Helleborum nigrum, Matth. Cast. Lugd. Camp.
Helleborus niger flore roseo, C. B.
Helleborus niger flore albo, interdum etiam valdè rubente, J. B.
Helleborus niger angustioribus foliis, Pit. Tournefort.

En François, *Ellebore noir*.

V. Pl. VI. fig. G. Est une plante qui pousse de sa racine des queues longues, rondes, pleines du suc, marquetées de points purpurins comme en la Serpentaire, portant chacune ordinairement neuf feuilles rangées en main ouverte, assez fermes & épaisses, fort vertes, lisses, dentelées en leurs bords. Il s'éleve d'entre les queues de ces feuilles un pedicule long environ comme la main, marqué de taches, plein de suc, soûtenant des fleurs à cinq feuilles disposées en rose assez large, de couleur incarnate ou blanche mêlée de

purpurin ou rouge, ayant en leur milieu plusieurs étamines courtes, jaunes. Il naît aussi entre les feuilles & les étamines de cette fleur, plusieurs cornets disposez en couronne à la base du pistile. Ces fleurs durent long-tems sur la plante sans tomber. Quand elles sont passées, il leur succede un fruit composé de plusieurs graines membraneuses, ramassées en maniere de tête, & renfermant des semences menues, presque rondes, noires, sa racine est garnie de beaucoup de fibres, de couleur noire en dehors, grise en dedans. Cette plante croît aux lieux rudes, incultes, montagneux.

Les racines de l'Ellebore noir sont employées en Medecine, on nous les envoye seches des Alpes, & de plusieurs autres pays chauds.

Elles doivent être choisies bien nourries, grosses, recentes, garnies de longues fibres, nettes, de couleur noirâtre. Elles contiennent beaucoup de sel âcre & de l'huile. Choix.

Elles purgent par haut & par bas; elles détachent les humeurs mélancoliques & bilieuses brûlées. On s'en sert pour la mélancholie hypocondriaque, pour la manie, pour la folie, pour la fievre quarte. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme, reduite en poudre subtile: on en fait prendre aussi en infusion & en extrait; elle entre dans plusieurs compositions de Pharmacie. Vertus.

Quoique l'espece de l'Ellebore noir dont il est ici question, soit celle dont on se sert presentement en Medecine, ce n'est pas celle qu'on employoit du tems d'Hypocrate & de Theophraste, celle-là avoit beaucoup plus de qualité Emetique & purgative, j'en donnerai la description à l'Article suivant.

HELLEBORUS NIGER HIPPOCRATIS.

Helleborus niger Hippocratis, Tab. Icon.
Helleborus niger tenuifolius buphtalmi flore, C. B.
Helleborus niger ferulaceus Theophrasti, Ad Lob.
Helleborine tenuifolia, Cord. hist.
Ranunculus fœniculaceis foliis, Helleborî nigri radice, H. R. Monsp. Pit. Tournef.
Buphtalmum Dodonei, aliis consiligo tenuifolia. J. B. Consiligo tenuifolia.

En François, *Hellebore noir d'Hippocrate.*

¶ Est une espece de renoncule ou une plante qui pousse de sa racine quelques petites tiges gresles, canelées ausquelles sont attachées des feuilles decoupées menu, comme celles du fenouil, d'une odeur qui n'est point agréable quand elles sont écrasées, d'un goût tirant sur l'amer: ses fleurs sont belles, jaunes, disposées en rose, d'une odeur assez differente, composées chacune de seize feuilles oblongues, canelées, pointues, un peu crenelées vers leurs pointes, rangées en rond, & entourant plusieurs belles étamines; il s'éleve de leur milieu un pistile qui devient un fruit oblong, renfermant des semences ovales; sa fleur est soûtenue par un calice composé de cinq feuilles velues, vertes: sa racine est assez semblable à celle de notre Hellebore noir ordinaire, mais ses fibres sont plus menues & plus disjointes ou éloignées les unes des autres; son goût est amer & fort âcre; cette plante croît aux lieux secs, rudes, deserts, montagneux; elle fleurit au mois d'Avril ou de Mai.

Sa racine est fort purgative, elle purge par le haut & par le bas; elle est propre pour la mélancholie hypocondriaque, pour la folie, pour la fievre quarte, pour détacher les humeurs tartareuses trop adherantes, toute la plante est resolutive appliquée exterieurement. Vertus.

Helleborus grac. ἐλλέβορος *ab* ἑλεῖν *perimere, tuer, &* βορὰ *esus, mangeaille*, comme qui diroit, *plante qui tue ceux qui en mangent*: Parce qu'on a crû autrefois que l'Ellebore étoit un poison. Etimologie.

HEMIONITIS.

Hemionitis, Dod. J. B. Raii. hist. | *Hemionitis sive sterilis*, Lob.
Hemionitis vulgaris, C. B. Pit. Tourn. | *Hemionitis major*, Ger. Park.

En François, *Hemionite.*

Est une plante semblable à la Langue du Cerf, excepté que ses feuilles ont deux grandes oreilles à leur base; elle croît dans les bois, aux lieux ombrageux, humides gardant sa verdeur presque tout le long de l'année. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est pectorale, un peu astrigente, vulneraire, propre pour le crachement de sang, pour les maladies de la rate, pour purifier le sang, pour adoucir l'âcreté des humeurs; on s'en sert ordinairement pour l'interieur en décoction, & quelquefois on l'employe dans les remedes exterieurs.

Etimologie. *Hemionitis ab ἡμίονος, mula, quasi mularia*, parce que cette plante a été estimée sterile comme la mule.

HEPATICA.

Hepatica, Brunf. Lon. *Prima* Tab. | *Lichen petræus latifolius, sive hepatica fontana*, C. B.
Hepatica terrestris, Ger. | *Lichen sive hepatica montana*, J. B.
Lichen sive hepatica vulgaris, Park. Raii. hist. | *Jecoraria*, Trag.

En François, *Hepatique.*

Est une espece de mousse ou une plante qui pousse des feuilles grasses, charnues, posées les unes sur les autres comme des écailles, decoupées, vertes en dessus, cotonneuses ou mousseuses en dessous, attachées par des filamens aux murailles des puits & des fontaines. Quand ces feuilles vieillissent, il s'éleve d'entr'elles des pedicules courts, grêles, tendres, soûtenant chacun une fleur étoilée, de couleur herbeuse. Cette plante croît aux lieux ombrageux, humides, pierreux, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est detersive, aperitive, on s'en sert pour les maladies du foye, de la rate, pour la gratelle, pour purifier le sang, prise en décoction, elle entre dans la composition du sirop de chicorée.

Etimologies. *Hepatica ab ἧπαρ, jecur, le foye*, parce que cette plante est estimée particulierement pour les maladies du foye.

Lichen, parce qu'en purifiant le sang elle guerit les dartres & les demangeaisons de la peau, lesquelles on appelle *Lichenes* ou *Lichena.*

HEPATUS.

Hepatus, Jonst. *Jecur marinum*, Hermolai. *Jecorinum* Gazæ.

Est un gros poisson de mer dont la figure & la couleur approche de celle du foye d'un homme, il est couvert d'écailles rudes; son museau est court, ses dents sont en scie, ses yeux sont grands, on trouve dans sa tête deux petites pierres; sa queue est grande & large, marquée d'une tache noire. Ce poisson est stupide, peu vindicatif, sa chair est entre dure & tendre, bonne à manger.

Vertus. Son foye est résolutif, on l'applique sur les tumeurs & sur les parties attaquées de goutte.

Etimologie. Les pierres qu'il renferme dans sa tête sont aperitives par les urines, & astringentes par le ventre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0418-9

Hepatus ab hepate, parce que ce poiſſon a la couleur & la figure d'un foye

HERBA JOANNIS INFANTIS.

Herba Joannis infantis, Monardi. En François, *Herbe de Jean infant*; eſt une petite plante de la nouvelle Eſpagne, dont les feuilles reſſemblent à celles de l'oſeille; mais elles ſont un peu plus velues & âpres au toucher. Herbe de Jean infant.

Elle eſt deterſive, vulneraire, digeſtive, aſtringente, conſolidante, elle arrête le ſang des playes, étant écraſée & appliquée deſſus.

Monard dit que l'uſage de cette plante lui a été premierement montrée par un certain Indien ſerviteur d'un Eſpagnol, appellé Jean Infant dont la plante a pris le nom. Etimologie.

HERBA LANUGINOSA.

Herba lanuginoſa, G. Piſon. Eſt une petite plante du Breſil, agréable à la vûë, ſes tiges ſont baſſes, ſes feuilles ſont petites, oblongues, belles; ſon fruit eſt rond, verd, fade au goût; ſa racine eſt menuë, petite, d'un goût qui n'eſt pas deſagréable, un peu amer avec certaine aſtriction; les tiges, les feuilles & les fruits de cette plante ſont couverts d'une laine longue & molle, c'eſt d'où elle a pris ſon nom.

Sa racine eſt un fort bon remede pour les flux de ventre provenant de cauſe froide. Vertus.

HERBA MOLUCANA.

Herba molucana, Acoſtæ; eſt une plante de la nouvelle Eſpagne qui croît ordinairement à la hauteur de trois ou quatre pieds, mais qui monte quelquefois à plus de ſept pieds, d'une belle couleur verte; ſa tige eſt menuë, tendre, un peu creuſe, foible, ayant beſoin d'être ſoûtenue avec des perches, s'étendant & s'épandant ſur la terre, jettant beaucoup de rameaux qui s'enracinent & rampent de telle ſorte, qu'une ſeule plante ou un rameau tranſplanté occupe un grand lieu en peu de tems; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Sureau, fort molles & tendres, dentelées aux environs; ſa fleur reſſemble fort à celle de la Camomille; mais elle eſt un peu plus grande, de couleur jaune, cette plante demeure verte tout le long de l'année; elle croît aux lieux fertiles, humides, en Moluco, d'où eſt venu ſon nom. Les Indiens l'appellent *Brungara aradna*, c'eſt-à-dire, qui a la fleur jaune, on ſe ſert en Medecine de ſa ſeconde écorce & de ſes feuilles. Etimologie. *Brungara aradna.*

Elles ſont vulneraires, elles gueriſſent les ulceres recents & inveterez les plus malins, elles les detergent & les conſolident; on les applique en ſubſtance aprés les avoir ramollies par le feu ou pilées, ou bien on en fait un onguent en les mêlant avec de la cire & de l'huile, elles adouciſſent les douleurs, elles arrêtent le ſang. Vertus.

On appelle cette plante communément aux Indes le remede des pauvres & la ruine des Chirurgiens, à cauſe de ſes grandes vertus pour les playes.

HERBA PARIS.

Herba paris, Dod. Ger. Parx. J. B. Raii. hiſt. Pit. Tournefort.
Aconitum pardalianches, Fuch. Tur.
Solanum quatrifolium bacciferum, C. B.
paris herba, Lon. Cam.
Aconitum ſalutiferum, Tab.

En François, *Raiſin de Renard.*

Eſt une plante qui pouſſe une ſeule tige à la hauteur de près d'un demi pied, médiocrement groſſe, ronde, ferme, ſolide, verte en haut, rougeâtre en bas, portant quatre feuilles diſpoſées en croix, oblongues, larges, vineuſes, ridées, un peu pointues, noirâtres; ſa ſommité ſoutient une petite fleur herbeuſe à quatre feuilles vertes, rangées auſſi en croix, ordinairement longues, étroites & entremêlées de quel-

ques étamines, soûtenues par un calice aussi à quatre feuilles ; il succede à cette fleur une baye ou fruit mou, gros comme un raisin, relevée de quatre coins arondis, de couleur obscure, de méchante odeur, divisée en quatre cellules remplies de semences menues, ovales, blanches. Sa racine est longue, menue, noueuse, rampante : elle croît dans les bois ombrageux, principalement en terre grasse ; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel.

Vertus. Sa baye & ses feuilles sont condensantes, rafraîchissantes, resolutives, sa baye particulierement est estimée contre la peste & contre les autres maladies contagieuses, étant prise interieurement ; on applique les feuilles sur les bubons pestilentiels.

HERBA TRIENTALIS.

Herba trientalis, J. B. | *Alsinanthemos*, Thal.
Pyrola Alsines flore Europea, C. B. | *Alsine alpina*, Svvenek.

Est une plante qui pousse une petite tige à la hauteur de la main, ronde, menue, tendre, sans poil, portant en sa sommité comme en ombelle six ou sept feuilles sur une queue courte, oblongues ou ovales, pointues, de couleur verte pâle, & au dessous des feuilles plus petites & ressemblantes à celles du Serpolet ; il s'éleve d'entre ses feuilles ordinairement deux pedicules menues comme des fibres, rougeâtres, qui soûtiennent chacune une petite fleur étoilée, blanche. Cette plante croît dans les bois aux lieux Vertus. montagneux. Elle est vulneraire & astringente, on s'en sert exterieurement.

HERBA TRINITATIS.

Herba Trinitatis, Brunf. | *Viola flammea coloria calida*, Ad. Lob.
Viola tricolor, Dod. Clus. Ger. | *Jacea sive flos Trinitatis*, Matth.
Flos Trinitatis. Pensée. *Viola Trinitatis*, Tab. | *Viola nigræ per similis, flos Trinitatis, vel Heptachrum*, Ges. hort.
Viola tricolor hortensis repens, C. B. | *Jacea tricolor, sive Trinitatis flos*, J. B.
Jacea major sive viola tricolor, Cast. | Raii. hist.
Viola tricolor major & vulgaris, Park.

En François, *Pensée.*

Est une espece de violette ou une plante dont les tiges sont rampantes, rameuses, portant des feuilles les unes rondes comme celle du Lierre terrestre, les autres oblongues, dentelées au tour : ses fleurs sont des violettes de trois couleurs bleuë, purpurine ou blanche & jaune, sans odeur, composées chacune de cinq feuilles, ayant en dessous une maniere d'éperon, soûtenues par un calice divisé jusqu'à la base en cinq parties : après que la fleur est passée il paroît une coque qui contient des semences menues. Sa racine est fibreuse. On cultive cette plante dans les jardins, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est detersive, incisive, vulneraire, penetrante, sudorifique ; on s'en sert pour les ulceres du poumon, pour les obstructions de la matrice, pour la gale.

Etimologie. *Herba Trinitatis & viola tricolor*, parce que cette plante est une espece de violette dont la fleur a trois couleurs.

HERMODACTYLUS.

Hermodactle. *Hermodactylus*, En François, *Hermodacte*, Est une racine tubereuse ou bulbeuse, grosse comme une petite chateigne, ayant la figure d'un cœur, de couleur rougeâtre en dehors, fort blanche en dedans, de substance legere, fongueuse, sans fibres, facile à rompre & se reduisant aisément en une poudre semblable à de la farine, d'un goût douçâtre

douçatre, un peu glutineux. Elle nous est apportée seche d'Egypte ; de Syrie. On n'est pas encore bien sûr de l'espece de plante qu'elle porte; la commune opinion veut que ce soit une espece de Colchique, appellée par Gaspard Bauhin *Colchicum radice ficata alba*, & par Lobel, *Hermodactylus non venenatus officinarum.* *Colchicum radice ficata alba, Hermodactylus non venenatus.*

Les autres croyent que c'est une espece d'Iris tubereux appellé par Gaspard Bauhin, *Iris tuberosa folio anguloso*, & par Matthiole. *Hermodactylus verus.* *Iris tuberosa folio anguloso.*

Pomet, Auteur moderne, est sur ce sujet d'une opinion bien differente ; il prétend que l'Hermodacte n'est pas une racine, mais un fruit qui naît à un arbre d'Egypte : les preuves qu'il en rapporte sont deux. La premiere, parce que cette drogue a bien plûtôt la figure d'un fruit que celle d'une racine. La seconde parce qu'on lui a écrit de Marseille que les Hermodactes venoient d'Egypte, & que c'étoit le fruit d'un grand arbre.

La premiere raison ne me paroît pas bonne ; car je trouve que l'Hermodacte a pour le moins aussi-bien la figure d'une racine tubereuse ou bulbeuse que celle d'un fruit; & si l'on considere sa substance, elle est semblable à celle de la racine d'Arum, & de plusieurs autres.

La seconde raison ne me semble pas assez convaincante, car il se peut faire que ceux qui lui ont écrit de Marseille que l'Hermodacte étoit un fruit, n'avoient pas été bien informez eux-mêmes : il faut donc encore suspendre son jugement sur cette matiere, & attendre à en decider que plusieurs voyageurs nous en ayent suffisamment éclaircis.

On doit choisir les hermodactes grosses, nouvelles, bien nourries & bien sechées, entieres, sans vermoulure, à quoi elles sont fort sujettes, rougeâtres en dehors, blanches en dedans. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. Choix.

Elles purgent doucement les humeurs pituiteuses du cerveau & des jointures ; elles excitent la sueur. Vertus.

Hermodactylus ab ἐρμῆς, *Mercurius*, *&* δάκτυλος, *digitus*, parce qu'on a trouvé quelque ressemblance des Hermodactes avec les dernieres phalanges des doigts. Etimologies.

HERNIARIA.

Herniaria, J. B. Raii. hist. Tourn.
Herniaria multi grana serpyllifolia, Ad.
Millegrana major, sive Herniaria vulgaris, Park.
Polygonum minus, sive millegrana major. C. B.
Herba Turca, Lob.
En François, *Herniole*, *Turquette.*

Est une petite plante basse qui pousse beaucoup de petites tiges ou rameaux noueux, qui se repandent & s'étendent par terre en rond, s'acrochant & s'entremêlant les uns dans les autres : ses feuilles sont fort petites, ayant la figure de celles du Serpolet, d'un verd jaune, d'un goût âcre. Il sort de leurs aisselles un grand nombre de petites fleurs à étamines jaunes, lesquelles étant passées ; il paroît des capsules oblongues, canelées, remplies ordinairement de quelques semences. Sa racine est petite, elle croît aux lieux secs, sablonneux ; on en trouve aussi quelquefois au bord de l'eau. Il y en a de deux especes, qui ne different qu'en ce que l'une est sans poil, on l'appelle *Herniaria glabra*, & l'autre veluë ; on l'appelle *Herniaria hirsuta* ; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile. *Herniaria glabra, Herniaria hirsuta.*

L'Herniole est employée principalement pour les hernies, d'où vient son nom ; elle excite l'urine ; elle attenuë la pierre du rein & elle la pousse en bas. Vertus.

Herba Turca, Turquette, parce que les Turcs se servent beaucoup de cette plante Etimologie.

HESPERIS.

Hesperis hortensis, C. B. Raii hist. Pit. Tournefort.
Hesperiides flore purpureo albo & vario, J. B.
Eruca alba purpurea, Lugd.
Viola matronalis, Dod. Lob.
Viola matronalis purpurea, Ger.
Leucoium & viola purpurea, Fuch.

En François, *Juliane*, ou *Julienne*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, veluës, remplies de moëlle. Ses feuilles sont rangées alternativement le long des tiges ressemblantes à celles de la Roquette, mais moins découpées, dentelées en leurs bords, pointuës, veluës, de couleur verte-noirâtre, d'un goût un peu âcre. Il sort de leurs aisselles des petits rameaux qui portent des fleurs approchantes en figure de celles du Giroflier, belles, jaunes, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix, de couleur tantôt blanche, tantôt purpurine, tantôt de couleurs diversifiées, comme blanche avec des tâches purpurines, d'une odeur suave trés-agreable. Il leur succede des siliques longues, grêles, qui renferment des semences oblongues ou presque rondes, rougeâtres, âcres : Ses racines sont petites, ligneuses, blanches; elle croît dans les Jardins, dans les hayes; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. *Elle est incisive*, aperitive, propre pour le scorbut, pour l'asthme, pour la toux inveterée, pour les convulsions, pour exciter la sueur.

La Juliane differe du Giroflier par ses gousses & par ses graines, qui ne sont pas aplaties comme celles du Giroflier.

Etimologies. *Hesperis ex* ἑσπερος, *Vesper*, le soir, parce qu'on a reconnu que cette plante avoit plus d'odeur le soir aprés le soleil couché, que pendant le jour.

Viola matronalis, parce que cette plante ressemble en quelque chose au Giroflier, qu'on appelle *Viola*, & qu'elle a commencé à être cultivée par des femmes.

HETICH.

Hetich Americum, Theveti Lugd.
Rapum Americanum foliis Bryoniæ, C. B.
Hetich Indis & Æthiopibus, Dalech. in Plin.

Est une espéce de Rave de l'Amerique, ou une racine longue d'un pied & demi, & grosse comme les deux poings, ressemblant à un fruit, bonne à manger, agréable au goût, elle pousse étant dans la terre, quelques petites tiges tendres, & des feuilles Vertus. larges, semblables à celles de la Bryone. Cette racine est estimée aperitive.

HIERACIUM.

Hieracium dentis leonis folio obtuso majus, C. B. Pit. Tourn.
Hieracium longius radicatum, Ger. Park. Raii hist.
Macrocaulon junceum, sive minus primum, Dodonæi J. B.
Hieracium macrohison, Tab.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, fortes, anguleuses, de couleur verte-brune, creuses, divisées en plusieurs rameaux, & revêtuës de quelques commencemens de feuilles. Ses feuilles principales sortent presque toutes de sa racine, éparses à terre, longues comme celle de la Dent de Lion, obtuses par le bout, découpées, vertes, tendres, veluës. Ses fleurs naissent aux sommets de ses branches; chacune d'elles est un bouquet à demi fleurons jaunes,

soûtenus par une tête ou calice écailleux. Quand la fleur est passée, il lui succede des semences longues, menuës, rousses, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine est longue, grosse, simple, charnuë, blanche, remplie d'un suc laiteux amer. Cette plante croît dans les champs de tous côtez, parmi les pâturages : on la met au nombre des Chicoracées ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement de sels essentiel & fixe ; on se sert en Medecine principalement de sa racine.

Elle est humectante, rafraîchissante, & un peu astringente. Vertus.

Hieracium ab ἱέραξ, *accipiter*, Eprevier, comme qui diroit, *Herbe de l'Eprevier*, parce qu'on tient que les Epreviers se servent de cette plante pour éclaircir leur vûë. Etimologie.

HIGUERO.

Higuero Oviedo, Clus. in Garz. est un grand arbre de la Nouvelle Espagne, dont le bois est fort, robuste, ressemblant à celui du Citronnier : sa feuille est longue & étroite, principalement vers sa queuë, d'où elle va en s'élargissant peu à peu jusqu'au bout. Son fruit est rond & quelquefois long, semblable à une courge : on en forme des tasses à boire, & d'autres vaisseaux. Les Indiens mangent de la chair de ce fruit, faute d'autre aliment : elle a le goût de notre courge : le plus grand de cette espece de fruit peut contenir une livre d'eau : le plus petit n'est pas plus gros que le poing.

Sa chair est humectante, adoucissante, rafraichissante, mais on ne s'en sert guere en medecine. Vertus.

HIMANTOPUS.

Himantopus Plinii, Gesn. *Hæmotopoda*, Jonst. *Hoemotopoda.*

Est un oiseau aquatique, dont la tête est petite & le corps grêle, long d'environ six doigts : son bec est long de presque quatre doigts, de couleur noirâtre. Son coû est long de cinq doigts ; sa queuë est longue de quatre doigts, il est haut, élevé sur ses jambes, qui sont longues & rouges comme du sang. Ses pieds ont chacun trois doigts ; sa tête ou son coû sont de couleur brune ou obscure ; son dos & ses aîles sont noirs, tirant sur le verdâtre ; sa queuë est cendrée. Cet oiseau est rare, il vit de petits insectes. Sa graisse est resolutive, & propre pour la goutte. *Vertus.*

Himantopus & Hæmotopoda ab αἷμα, *sanguis*, & πῦς, *pes* ; comme qui diroit, *Oiseau qui a les pieds rouges comme du sang.* Etimologie.

HIPPOCAMPUS.

Hippocampus, en François, *Cheval marin*, est un insecte de mer long comme le doigt, un peu plus gros que le pouce, d'une figure approchante de celle du Cheval, de couleur grise jaunatre, armé de pointes osseuses, peu piquantes, & affermi par un grand nombre de côtes osseuses depuis la tête jusqu'au bout de la queuë, sans pieds : son museau est long, rond, fort & robuste, fait en canal, ouvert seulement par le bout : sa tête est raboteuse aussi bien que son corps : son ventre est grand & ample pour la grandeur de l'animal ; sa queue est longue, ordinairement recourbée & faisant des anneaux en dessous : mais on en voit qui ont la queue relevée en dessus ; peut-être que ceux qui les font sécher la tournent de cette maniere. Il porte sur sa tête étant vivant, des poils longs & redressez ; mais ils tombent quand on les fait secher. Cheval marin, insecte.

On l'estime un bon remede contre la rage, pour tuer les vers, étant pris interieurement ; on en applique aussi sur la tête pour faire croître les cheveux. Vertus.

Hippocampus ab ἵππος, *equus*, & καμπὴ, *flexura*, comme qui diroit, *Cheval flexible*, parce que ce petit animal a quelque ressemblance avec un cheval, & qu'il est pliant & flexible dans la mer. Etimologie.

HIPPOCASTANUM.

Hippocaſtanum vulgare, Pit. Tournef. | *Caſtanea folio multifido*, C. B.
Caſtanea equina folio multifido, J. B. | *Caſtanea equina*, Ger. Park. Raii. hiſt.

En François *Maronnier d'Inde.*

Eſt un grand arbre beau, rameux, qui repand ſes rameaux fort au large; ſes feuilles ſont diſpoſées en main ouverte, cinq à cinq, ou ſept à ſept ſur une queuë, longues, aſſez larges, dentelées en leurs bords, vertes, d'un goût tirant ſur l'amer. Il ſort des aiſſelles des feuilles pluſieurs rameaux qui portent chacun pluſieurs fleurs, attachées chacune à ſon pedicule particulier. Cette fleur eſt à quatre ou cinq feuilles blanches, accompagnées de pluſieurs étamines jaunes, ſoûtenues par un calice formé en godet, & découpé ſur les bords. Quand cette fleur eſt tombée, il naît un fruit preſque rond, épineux, charnu, qui s'ouvre en deux ou trois parties, & qui renferme une ou pluſieurs chateignes aſſez groſſes, mais qui ne valent rien à manger, elles ſont ameres & âcres. Cet arbre nous eſt apporté des Indes Orientales; il eſt preſentement cultivé par toute l'Europe; non pas à cauſe du fruit qu'il rapporte, mais à cauſe de ſa grande beauté, & de l'ombre qu'il produit.

La Chateigne d'Inde contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt aſtringente. Elle fait éternuer, & jetter beaucoup de pituite, étant priſe en poudre par le nez en guiſe de Tabac, on s'en ſert pour la migraine & pour les autres maladies de la tête; les maréchaux en font avaler à leurs chevaux pour la pouſſe.

Etimologie. *Hippocaſtanum ab* ἵππος, *equus*, cheval, *& caſtanea, Chateigne*, comme qui diroit *Chateigne de Cheval.* Ce nom a été donné au Maronnier d'Inde, à cauſe que ſon fruit ſoulage les chevaux legers pouſſifs qui en mangent.

HIPPOLAPATHUM.

Hippolapathum ſativum, Ger. | *Monachorum*, J. B. Raii. hiſt.
Hippolathum, ſive Rhabarbarum Monachorum, Ang. Geſn. | *Rhabarbarum Monachorum Franciſcanorum*, Trag. Geſ. hort.

Patientia. *Lapathum hortenſe latifolium*, C. B. Pit. Tournef. | *Lapathum ſativum*, Dod.
Lapathum major, ſive Rhabarbarum | *Lapathum ſativum, ſive patientia*, Park.

En François, *Rhubarbe des Moines, Rapontic des Montagnes.*

Eſt une eſpece de patience plus grande que les autres; car elle croît quelquefois à la hauteur d'un homme. Sa tige eſt canelée, rougeâtre, ſe diviſant vers le haut en beaucoup de rameaux: ſes feuilles ſont grandes, longues d'un pied, larges, pointues, molles, d'un verd obſcur, attachées à des queues longues, rougeâtres; ſes fleurs ſont rangées le long de ſes rameaux, mouſſeuſes, ou compoſées chacune de pluſieurs étamines attachées au fond d'un calice à ſix feuilles. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences anguleuſes, envelopées dans des capſules membraneuſes. Sa racine eſt grande, groſſe, brune en dehors, jaune en dedans, ou de couleur ſafranée, garnie de pluſieurs fibres. Cette plante croît ſur les montagnes: on la cultive dans les Jardins. Quelques-uns ſe ſervent de ſa racine à la place de la veritable Rhubarbe, mais mal à propos, car elle n'a pas tant de vertus. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel; on en fait ſecher pour la conſerver.

Choix. Elle doit être choiſie en morceaux bien nourris, bien ſechez, d'une couleur jaune approchante de celle de la Rhubarbe, d'un goût un peu amer.

Elle est détersive, aperitive, un peu purgative & astringente par le ventre, propre pour les diarrhées, pour le flux de sang, pour fortifier l'estomac & aider à la digestion. La dose en est demie dragme ou deux scrupules en poudre, ou une dragme & demie en infusion. Dose.

Hippolapathum signifie *grand Lapathum*, car le mot Grec ἵππος qui signifie ailleurs *cheval*, se prend ici pour un aggrandissement. Etimologie.

HIPPOLITHUS.

Hippolithus est une pierre ordinairement grosse comme un œuf, jaune, qui se trouve dans la vessicule du fiel, ou dans les intestins, ou dans la vessie du cheval. Elle se separe par couches ou lamines comme le Bezoart. Elle contient considerablement du sel volatil & un peu d'huile. Pierre ou Bezoart de cheval.

Elle est sudorifique, propre pour resister au venin, pour tuer les vers, pour arrêter les cours de ventre. La dose en est depuis demi scrupule jusques à deux scrupules. Vertus. Dose.

¶ Il y a quelques années qu'une Cavalle de taille médiocre étant tombée malade, son maître l'envoya à la campagne pour essayer si le pâturage ne la remettroit point en santé; mais au lieu d'y reprendre son embonpoint, elle y maîgrit & elle s'affoiblit si fort, qu'elle devint hectique, & mourut: lorsqu'on l'eut écorchée, une personne qui s'apperçût d'une grosseur qui étoit à la vessie de ce cadavre, l'ouvrit & en tira une pierre qui avoit à peu prés la figure & la grosseur d'un melon ordinaire, mais plus arondie; elle étoit pesante, inegale & raboteuse en sa superficie, couverte d'une maniere de peau dure, lisse, luisante, de couleur rouge-brune, sa substance étoit moins dure en dedans, presque friable, grise, d'une odeur d'urine, d'un goût âcre tirant sur l'amer; cette pierre ayant été parfaitement sechée au soleil pesoit vingt-quatre onces.

Mr. Baudelot sçavant Medailliste de l'Academie Royale des Inscriptions fit imprimer en l'année 1700. une Lettre qu'il avoit écrite à M. Lister de la Societé Royale de Londres, touchant une pierre qu'on avoit trouvée à Argenteuil dans l'intestin d'un cheval, & qui avoit été la cause de sa mort, parce qu'elle bouchoit le passage des excrémens; la figure de cette pierre, dit M. Baudelot, est ronde & elle a près de quatre pouces de diametre: elle pese environ une livre & trois quarts; sa substance ressemble à celle du marbre ou à celle d'un caillou veiné, de blanc obscur & de gris tirant sur le noir; sa superficie un peu inégale est lisse & luisante; elle paroît composée de plusieurs lits les uns sur les autres, de l'épaisseur d'une ligne, c'est-là ce que M. Baudelot rapporte pour la description de cette pierre; il ajoûte qu'aucun des Auteurs Anciens ni modernes, n'a parlé des pierres qui naissent dans les chevaux, mais s'il avoit consulté les livres, il auroit vû cette pierre décrite sous le nom d'Hippolitus, non-seulement dans mon Traité universel des Drogues simples, qui étoit imprimé plusieurs années avant sa Lettre, mais aussi dans les livres de plusieurs Auteurs qui m'ont précedé.

On trouve dans un Journal des Sçavans du mois d'Avril 1666. la description d'une de ces pierres, qui fut tirée du corps d'un cheval d'Espagne Hongre âgé de 13. ou 14. ans, qui étoit mort dans l'Academie du sieur de Bernardi; elle étoit bien extraordinaire pour sa pesanteur; car elle pesoit quatre livres quatre onces & demie, sa figure étoit ronde & un peu platte, de couleur d'olive tirant sur le brun, marquetée de diverses tâches rouges comme de sang caillé, rayée circulairement de veines d'ondes blanches & noires: Et au reste si polie qu'elle reflechissoit l'image des objets: on la trouva enveloppée d'une membrane pleine de graisse, & attachée par deux endroits à l'épine du dos du cheval, vis-à-vis des reins,

Il s'engendre aussi quelquefois des pierres dans les machoires & dans d'autres parties des chevaux, & l'on en trouveroit souvent, si des gens plus curieux que des écorcheurs, se donnoient la peine d'y regarder; il y a même de l'apparence que la plûpart des maladies qui arrivent aux chevaux & ausquels les maquignons ni les maréchaux ne connoissent rien, viennent de ces pierres, qui ayant été engendrées & formées dans quelques-uns des visceres de l'animal y font des obstructions qui empêchent les fonctions naturelles.

Etimologie. *Hipolithus ex* ἵππος, *equus*, & λίθος, *lapis*, comme qui diroit, *pierre de cheval.*

HIPPOPHAES.

Hippophaes ex codice Cæsareo, Dodon. Lugd.

Hippophaes quibusdam, ἄκανθα θαρίθη *id est spina purgatrix.* Ang. C. B.

Hippophaes, Angullaræ. & Dodonei.

spina purgatrix. *sive spina purgatrix*, C. B.

Est un petit arbrisseau étranger garni d'épines fort dures; ses feuilles ressemblent à celles de l'Olivier, mais elles sont plus longues, plus étroites & plus tendres, ses sommitez se répandent en rond en forme de cheveleure blanche. Sa racine est grosse, longue, remplie d'un suc laiteux très-amer, d'une odeur forte: il croît dans la Morée proche de la mer, en des lieux sablonneux. Les foulons s'en servent.

Vertus. Sa racine est fort purgative.

HIPPOPOTAMUS.

Hippopotame, cheval marin. *Hippotamus*, en François, *Hippotame*, ou *Cheval marin*, est un animal à quatre pieds, grand comme un bœuf, sa tête est fort grosse, ressemblant plus à celle du veau qu'à celle du cheval; sa gueule est longue d'un pied, ses machoires sont garnies de dents très-dures & très-fortes; il en sort trois de chaque côté qui lui servent de défense; elles sont longues ordinairement d'un demi pied & larges de deux pouces & demi, quelquefois plus grandes; son nez est charnu & retroussé, ses yeux sont petits, ses oreilles sont courtes, petites, son cou est fort court; il est gros & gras par tout; sa queuë est faite comme celle d'un cochon; il n'a du poil qu'au museau; ses jambes sont grosses & courtes comme celles de l'Ours; ses pieds sont larges, fendus & ressemblant à ceux du bœuf: il est couvert d'un cuir noir, fort épais & fort dur: il se tient ordinairement dans le Nil en Egypte, dans le Niger & en plusieurs lieux de l'Afrique: mais il sort souvent de l'eau pour aller chercher sur la terre de quoi manger; son cri ou hannissement est semblable à celui du cheval. Il vit de poissons qu'il trouve dans le Nil, de chair, d'herbe, de froment, il devore les enfans & même les hommes s'il peut les attraper. Les Ethiopiens mangent de sa chair.

Dents du cheval marin propres pour faire des dents artificielles. Ses dents sont si dures qu'elles font du feu, quand on les frappe avec un fer, comme les pierres à fusil, elles en jettent aussi quand l'animal les frappe les unes contre les autres: ce qui a fait croire à quelques-uns que l'Hippopotame vomissoit du feu. Ces dents de cheval marin, sont la matiere des dents artificielles que les arracheurs de dents taillent pour remplacer celles qui manquent dans la bouche, car à cause de leur grande dureté & de leur blancheur, elles y sont propres.

Vertus. On porte les dents du Cheval marin attachées à quelques parties du corps pour guerir les hemorrhoides, & pour arrêter le sang de quelqu'endroit que ce soit; mais on ne doit pas ajoûter foy à cette Amulette; il y auroit plus d'apparence que ces dents réüssiroient pour ces maladies, si étant broyées en poudre, on en faisoit avaler au malade, ou en appliquer sur le mal.

Testicules. On estime ses testicules propres contre la morsure des serpens.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0426-3

Sa graisse est émolliente & nervale.

Hippopotamus ab ἵππος, equus, & ποταμὸς fluvius, comme qui diroit, *cheval de riviere, cheval aquatique.* Etimologie.

HIPPURUS.

Hippurus. Est un poisson de mer qui a une figure approchante de celle de la queue d'un cheval, sa couleur est de vert de mer; on ne le trouve que dans l'Ocean & jamais dans la Mer Mediterrannée, il nage vîte, il est friand de chair. Il est aperitif. Vertus.

Hippurus ab ἵππος equus, & οὐρὰ, cauda, comme qui diroit, *queue de cheval*, parce qu'on prétend que ce poisson en a la figure. Etimologie.

HIRCUS, CAPER, CAPRA, HOEDUS, CAPELLA.

Hircus, En François, *Bouc*, est le mâle de la Chevre. Bouc.
Caper, est le Bouc chatré. Bouc châtré.
Capra, en François, *Chevre*, est la femelle du Bouc. Chevre.
Hœdus, en François *Chevreau*, est le jeune Bouc: il en sera parlé en son lieu. Chevreau.
Cappella en François *Chevrette* ou *petite chevre*, est la jeune Chevre. Chevrette. petite Chevre.

Tous ces animaux sont à cornes & à quatre pieds, legers, volages, superbes, sautant & grimpant par tout, voraces, ayant l'oüie fort fine, ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Le Bouc est lassif & puant.

Les cornes du Bouc & de la Chevre, sont propres pour l'épilepsie, pour resister au venin, pour arrêter le cours de ventre. Cornes. Vertus.

Bouc-Estain, est un Bouc sauvage qui habite les montagnes de Suisse; il est grand comme une Chevre privée, & tient du Cerf: son poil est court, de couleur fauve; mais en vieillissant il devient gris, il porte une grande barbe & des cornes de quatre ou cinq pieds de long, pesantes, branchues, il a l'odorat fort fin. Bouc-Estain. Bouc sauvage.

La peau du Bouc est employée à beaucoup de choses dans les Arts: on en fait des sacs, qui servent de vaisseaux pour transporter des huiles, de la terebentine & plusieurs autres matieres liquides. Les Orientaux s'en servent pour passer les rivieres à la nage, & pour soûtenir les radeaux qui transportent les marchandises sur l'Euphrate, & sur les autres rivieres. Peau du Bouc. Usage.

Le maroquin est fait avec des peaux de Bouc & de Chevre, on en prépare de rouge & de noir; le plus beau & le meilleur maroquin vient du Levant, il a été rougi avec de la laque & d'autres drogues. Maroquin. Maroquin rouge du Levant.

Le plus beau & le meilleur maroquin noir vient de Barbarie. Maroquin noir de Barbarie.

On choisit l'un & l'autre hauts en couleur, d'un beau grain, doux au toucher, d'une odeur qui n'est point desagreable. Choix.

On prépare des maroquins en plusieurs villes de France, mais ils n'ont ni la beauté, ni la durée de ceux de Barbarie & du Levant.

Le suif de Bouc est appellé en Latin *sevum hirci*: on en apporte beaucoup à Paris d'Auvergne, de Nevers & de plusieurs autres endroits: il est employé principalement par les Chandeliers; on s'en sert aussi dans les compositions de quelques onguents, cerats & emplâtres. On doit choisir ce suif dur, sec, blanc. Il est propre pour ramollir, pour resoudre, pour adoucir. *Sevum hirci* Suif de Bouc. Choix. Vertus.

La moëlle du Bouc a la même vertu que le suif, & elle est nervale; mais on l'employe rarement; on l'appelle en Latin *medulla hirci*. Moëlle. *Medulla hirci.*

Le sang du Bouc ayant été desseché au soleil, est appellé *sanguis hirci præparatus*; & en François, *Bouquain*: Il est fort, sudorifique, aperitif, resolutif, propre pour resister au venin, pour dissoudre le sang caillé, pour la pleuresie, pour résou- *Sanguis hirci præparatus*

dre les enflures de la gorge, pour la pierre, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes, Vanhelmont prétend que celui qui a été tiré des testicules de l'animal a plus de vertu que l'autre. Plusieurs préferent au sang du Bouc-domestique, le sang du Bouc-estin.

Lait de Chevre. Le lait de Chevre est nourrissant, restaurant, pectoral, adoucissant, un peu détersif & désicatif, propre pour la ptisie & pour les autres maladies de consomption.

Pseudo Bezoart. Vertus. On trouve quelque fois dans la vessicule du fiel de ces animaux des petites pierres qu'on pourroit nommer *Pseudo Bezoart*, elles sont apperitives, sudorifiques & approchantes en vertu du vetitable Bezoart.

Fiente de la Chevre. Vertus. La fiente de la Chevre est détersive, désicative, resolutive, digestive; elle contient beaucoup de sel volatil & âcre; elle est propre pour la pierre, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour les obstructions de la rate, étant prise interieurement; on s'en sert aussi exterieurement pour la gale, pour les duretez de la rate & du foye.

Etimologies. *Hircus quasi hirsutus, velu*, parce que le Bouc a beaucoup de barbe.

Hircus Græc. τράγος, d'où est venu le nom de Tragedie, car le Bouc étoit chez les Payens la victime qu'on immoloit à Bacchus, qui presidoit, disoit-on, à la Tragedie.

Caper ou *Capra à carpendo*, parce que la Chevre ronge & broute les branches tendres des arbrisseaux, & particulierement celles de la vigne, d'où vient que les Anciens avoient coutume dans certaines fêtes d'immoler une Chevre à Bacchus. *Bouc*, ce nom François dérive de l'Allemand Bok, qui signifie la même chose.

HIRUDO.

Sanguisuga Sangsue. *Hirudo, seu sanguisuga*, en François, *sangsue*, est un insecte aquatique, ayant la figure d'un gros vers, long comme le petit doigt: sa tête est garnie de trois petites dents très-aigues & assez fortes; car elles sont capables de percer non-seulement la peau d'un homme, mais celle d'un cheval, d'un bœuf; sa couleur est variée. Il y en

Choix. a de plusieurs *especes & grosseurs: celles dont nous nous servons en Medecine doivent être les plus petites, ayant la tête menue, le dos rayé*, de couleur verte jaune, & le ventre rougeâtre, qui ayent été prises dans des eaux claires & courantes, bien vives. Il faut les laisser degorger & jeuner quelques jours dans l'eau claire avant

Usages. de s'en servir, afin qu'étant affamées, elles s'attachent plus vîte aux endroits du corps où on veut les mettre. Elles succent le sang, & quand elles en sont pleines, elles se retirent quelquefois d'elles-mêmes; mais bien souvent elles se tiennent trop long-tems, sur la veine ouverte, & l'on est obligé de les irriter avec un peu de sel qu'on applique sur leur corps pour leur faire lâcher prise. Ce remede est propre pour détourner les fluxions & diminuer la trop grande quantité du sang qui s'amasse en certains endroits comme aux hemorrhoides; mais comme quelquefois on a peine d'arrêter ce sang après que les Sangsues ont quitté la place, il se fait de grandes hemorrhagies, qui affoiblissent beaucoup le malade. Il faut alors faire des applications de remedes astringents sur la partie, comme d'eau stiptique de vitriol.

On trouve aussi des Sangsues dans la mer, mais elles ne sont point en usage pour la Medecine.

Les Sangsues sont Androgines, ou Hermaphrodites, comme les autres reptiles qui n'ont point d'os au corps.

Il seroit très-fâcheux & dangereux d'avoir avalé une Sangsue vivante si petite qu'elle fût, parce que cet insecte pourroit s'attacher aux venules de l'estomach ou des intestins & en succer le sang, ce qui causeroit d'étranges accidens: Le remede qu'on

de qu'on pourroit apporter à un tel accident, seroit de faire boire à la personne de l'eau salée ou de la saumure; car le sel irrite la bouche de cet insecte & lui fait lâcher prise; c'est ce qu'experimentent les Chirurgiens qui ont appliqué les Sangsues en quelqu'endroit du corps, car en leur presentant un peu de sel marin en poudre, elles quittent aussi-tôt prise & tombent. Il faudroit aussi purger le malade avec des remedes où il entrât du sublimé doux ou quelqu'autre préparation de Mercure.

HIRUNDO.

Hirundo, en François, *Hirondelle*, est un oiseau printanier, agréable à la vûë, noir sur le dos, blanc sous le ventre, garni de beaucoup de plumes & ayant peu de chair; sa queue est longue & fourchue, ses pieds sont petits, foibles, de couleur noire; il chante au printems: il y en a de plusieurs especes, les unes font leurs nids aux toits des maisons, les autres sur les murailles, les autres qu'on appelle aquatiques au bord de l'eau; les unes ont des taches rouges à la gorge, les autres n'en ont point. Ces oiseaux se nourrissent d'insectes, comme de cigales, de mouches à miel & d'autres mouches, de chair, de grains. Ils disparoissent en Automne: ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Hirondelle

Les Hirondelles sont propres pour l'épilepsie, pour fortifier la memoire, pour les inflammations de la gorge, pour éclaircir la vûë. Vertus.

On trouve dans l'estomac de quelques jeunes Hirondelles une petite pierre de la grosseur d'une lentille, on l'appelle en Latin *Chelidonius* ou *Chelidonia*, & en François, *pierre d'hirondelle*: on s'en sert pour mettre dans les yeux, afin d'en faire sortir quelque ordure qui y est entrée; car cette pierre est alkaline, elle est penetrée par la serosité de l'œil qui la fait agiter & amollir, en sorte que le corps étranger s'y aglutine & il tombe avec elle. Plusieurs autres petites pierres agissent de même dans l'œil par la même raison; comme celles qui se trouvent sur la montagne de Sassenage proche de Grenoble, les plus petits yeux d'écrevisse. Quelques-uns font porter des pierres d'Hirondelles attachées au cou ou au bras des enfans attaquez d'épilepsie, pour les garentir de cette maladie: mais ce remede est de peu de vertu. *Lapis Chelidonius*, *Chelidonia*. Pierre d'hirondelle. Vertus.

L'excrement de l'Hirondelle est aperitif, discutif; on peut s'en servir dans la colique nephretique; on l'employe aussi contre la rage, pris interieurement. Excrement de l'hirondelle. Vertus.

Le nid de l'Hirondelle, est propre pour la squinancie, appliqué exterieurement. Nid d'hirondelle.

On trouve au Bresil, en Amerique, dans la mer, un poisson volatile, qu'on appelle *Hirundo maritima*, c'est proprement un Harang aîlé, car il a la figure & le goût du Harang; ses aîles ressemblent à celles de la chauve souris. *Hirundo maritima*. Vertus.

Hirundo ab ἔαρ, *ver*, parce que cet oiseau est printanier. Etimologie.

HISPIDULA.

Hispidula, sive Æluropus, Renod. Scrod.

Philosella montana hispida, C. B.
Pes cati, Schrod.

En François, *Pied de Chat*.

Est une plante basse, cotonneuse, qui pousse plusieurs petites tiges grêles, longues, d'environ demi pied, quelquefois plus longues, se repandant à terre; sa feuille est petite, oblongue; sa fleur est ronde, belle, agreable à la vûë, blanche ou rougeâtre, seche, representant en figure, quand elle est bien épanouie, le pied d'un Chat. Cette plante croît sans culture aux lieux secs, deserts, sur les colines; sa fleur est en usage dans la Medecine; elle contient peu de phlegme, beaucoup d'huile, mediocrement de sel.

Vertus. Elle eſt déterſive, vulneraire, adouciſſante, pectorale : elle excite le crachat ; elle arrête le ſang, étant priſe en decoction : on en fait de la conſerve dont on ſe ſert dans les maladies de la poitrine.

Etimologies. Cette plante eſt appellée *Hiſpidula* & *Piloſella*, parce qu'elle eſt garnie de poil par tout.

Pes Cati, parce que la fleur a quelque reſſemblance en figure avec le pied d'un chat. *Æluropus ab* αἴλουρος *felis*, Chat, & πῦς, *pes*, pied, comme qui diroit, *Pied de Chat*.

HOBUS.

Hovus. *Hobus. Hovus Indica Pruni facie*, J. B. Ovied. *Benzo. Gomara.*

Eſt une eſpece de Prunier des Indes Occidentales, grand, beau, rameux, rendant une ombre fort agréable. Son fruit eſt une Prune peu charnue, ayant la figure de nos Prunes de Damas, & prenant une couleur jaune en meuriſſant. Elle renferme un gros noyau fort dur. Le goût de cette Prune eſt agreable, tirant ſur l'aigre, elle eſt de facile digeſtion, mais difficile à mâcher, à cauſe de beaucoup de fibres dont elle eſt remplie. Pluſieurs prennent ce fruit pour une eſpece de Mirobolans.

Les Indiens ſe ſervent des ſommitez tendres des branches de cet arbre, & de ſon écorce pour faire une eau odorante, propre à fortifier les membres fatiguez : ils en mettent auſſi dans leurs bains en la Nouvelle Eſpagne.

Le fruit de cet arbre fortifie l'eſtomac, & lâche un peu le ventre.

Si l'on fait des inciſions en ſa racine, il en ſort une eau qui eſt bonne à boire.

HOEDUS.

Chevreau. Cabril. *Hœdus*, En François *Chevreau* ou *Cabril*, eſt un jeune Bouc, ou le petit mâle de la Chevre, encore tendre & au deſſous de ſix mois : il eſt bon à manger, il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Sa graiſſe eſt émolliente & réſolutive.

Vertus. Fiel. Son fiel eſt eſtimé bon pour la fiévre quotidienne, étant incorporé avec du pain, du blanc d'œuf & de l'huile de Laurier, en forme de catâplame, & appliqué ſur le nombril.

HOLLI.

Holli, Ulli, G. Piſon.

Ulli. Eſt une eſpece de Baume, ou une liqueur reſineuſe noire, qui découle par les inciſions qu'on fait à un arbre appellé *Chilli* ou *Helquahuilt*, croiſſant en Amerique : ſon tronc eſt leger & moëlleux, de couleur fauve ; ſa fleur eſt large, blanche, ou pâle rougeâtre, étoilée : ſon fruit a la figure d'une aveline, d'un goût amer.

Chilli. Helquahuilt

La liqueur Holli eſt employée dans la compoſition du Chocolat des Indiens.

Vertus. Elle eſt propre pour fortifier le cœur & l'eſtomac, pour arrêter les cours de ventre.

HOLOSTEON.

Holoſteon Bellonii, *Oſtracio* Geſneri,

Eſt un poiſſon du Nil, qu'on croît deſcendre de la mer ; il eſt long d'environ un pied, de figure pentagone, de couleur blanche ou pâle. Il eſt couvert d'un cuir fort dur & approchant de l'écaille ; ſa gueule eſt petite, ſes machoires ſont garnies

de dents semblables à celles des rats : ses yeux sont blancs, sa peau est utile dans les arts, elle se garde sans se corrompre. Ce poisson n'est point en usage en Medecine.

Holosteon ex ὅλος, *totus*, & ὀστέον, *os quasi totum osseum*, parce que ce poisson est presque aussi dur qu'un os. Etimologie.

HOLOSTEUM.

Holosteum plantagini simile, J. B. Raii. hist.

Holosteum salmaticum prius, Clus. Hisp.

Holosteum hirsutum albicans majus, C. Bauhin.

Plantago angustifolia albida Dodon. P. Tournefort.

Est une espece de plantain, ou une plante qui pousse des feuilles longues, étroites, nerveuses, dures, velues, cotonneuses, blanchâtres, éparses & répandues à terre, d'un goût stiptique ; ses tiges sont hautes d'environ un pied, velues, portant des fleurs & des semences semblables à celles du Plantain : sa racine est longue, grosse, noirâtre, ligneuse : cette plante croît dans les champs, dans les Olivettes, aux païs chauds comme au Languedoc, aux environs de Montpellier. Elle contient beaucoup d'huile, mediocrement de sel.

Elle est detersive, vulneraire, astringente, consolidante. Vertus.

On a nommé cette plante *Holosteum*, à cause de sa dureté qui approche de celle d'un os, car ce nom vient des mots Grecs ὅλος, *totus*, & ὀστέον, *os*. Etimologie.

HOLOTHURIA.

Holothuria, Aristot. Plin. Rondel. sont des corps informes marins qu'on a mis entre les espêces des Zoophites ou plantes-animaux ; leurs figures sont differentes : ils sont ordinairement longs & ronds, mollasses, couverts d'un cuir rude. On les trouve aux rivages parmi les écumes de la mer. Zoophites.

Ils sont resolutifs étant écrasez & appliquez Vertus.

HOMO.

Homo, en François, *Homme*, est le plus noble de tous les animaux, ou un Animal doüé d'esprit & de raison. Il y en a de plusieurs espêces qui different par leur grandeur, par leur figure, par leur aspect, par leur couleur. Homme.

Par leur grandeur, car les uns sont plus grands, comme ceux qui naissent & qui habitent aux pays du Nord ; les autres plus petits. Nous voyons même quelques Géans & quelques Nains.

Par leur figure, car les uns sont gros, ventrus, gras ; les autres menus, maigres ; les autres tiennent le milieu entre les deux. Les uns ont la tête ronde, les autres oblongue ; aux uns il paroit un coû long & dégagé ; aux autres le coû est court, gros, & presque uni à leurs épaules. On trouve dans les Indes certaines Nations, dont la tête est jointe de si prés à leurs épaules qui sont relevées, qu'il semble que leur tête soit placée où nous avons la poitrine.

Par leur aspect, car les uns ont la peau douce, l'air benin & agreable, quoique grave ; les autres ont la peau rude, couverte de poil comme les Sauvages, la phyonomie sombre & un peu feroce.

Par leur couleur, car les uns sont blancs, les autres noirs, les autres jaunes ou basanez.

Plusieurs Voyageurs rapportent que dans l'Isle de Borneo, & en plusieurs autres lieux des Indes, on trouve dans les bois une espêce de bête nommée *Homme sauvage*, Homme sauvage bête.

laquelle eſt ſi ſemblable à l'homme en tous ſes membres, que ſi elle parloit, on ne pourroit pas s'empêcher de la confondre avec certains Barbares d'Afrique, qui tiennent eux-mêmes beaucoup de la bête.

Cet Homme ſauvage a la peau toute velue, le viſage ſec & brûlé, les yeux enfoncez, l'air feroce; mais ſes traits ſont encore réguliers, quoiqu'ils ayent été groſſis & rendus rudes par l'ardeur du Soleil. Il marche comme les hommes ſur deux pieds, mais il court avec tant de viteſſe, qu'on a bien de la peine à l'attraper quand on le pourſuit à toute bride; au reſte, il a une force prodigieuſe. Le Roi & les Princes du pays font leur plus grand divertiſſement de le courir à la chaſſe, comme on court ici le Cerf. Peut-être que cet Homme ſauvage eſt une eſpece de grand Singe; mais il eſt étonnant que nous n'ayons pas une Relation plus exacte de cet animal, que celle qui nous vient de la bouche des Voyageurs, leſquels bien ſouvent diſent ce qu'il ont oüi dire ſans avoir vû. Il eſt vrai que quelques Memoires de la Chine en font mention, mais aſſez diverſement.

* On trouve dans les Memoires de Trévoux des mois de Janvier & Février 1701. l'extrait d'une lettre écrite des Indes le 10. Janvier 1700. l'Auteur qu'on ne nomme point, dit que ce qu'il a lû dans des Memoires de la Chine ſur l'Homme ſauvage de l'Iſle de Borneo eſt trés-veritable; qu'étant le 19. May 1699. à la Rade de Batavie, il vit ſur le London Frégate Angloiſe qui revenoit de Borneo l'enfant d'un de ces hommes ſauvages qu'on lui aſſura n'avoir encore que trois mois, il lui parut haut d'environ deux pieds, il étoit couvert de poil encore fort court, il avoit la tête ronde & ſemblable à celle de l'homme, mais ſes yeux, ſa bouche & ſon menton étoient un peu differens des nôtres pour la figure; il étoit, dit-il, ſi prodigieuſement camus, qu'il n'y paroiſſoit preſque point de nez; cet animal avoit de la force beaucoup plus que les enfans n'en ont d'ordinaire à ſix ou ſept ans, ce que je connus, dit-il, en le tirant par la main, car je ſentis une réſiſtance extraordinaire, il avoit beaucoup de peine à ſe montrer, & quand on l'obligeoit à ſortir d'une eſpece de loge qu'on lui avoit faite, il témoignoit du chagrin, il avoit des actions trés-humaines. Quand il ſe couchoit c'étoit ſur le côté appuyé ſur une de ſes mains, il lui trouva le poulx au bras tel que nous l'avons, la taille de ces animaux quand ils ont toute leur grandeur, égale celle des plus grands hommes, ils courent plus vîte que les cerfs, ils rompent dans les bois des branches d'arbres dont ils ſe ſervent pour aſſommer les paſſans; quand ils peuvent en tuer quelqu'un, ils lui ſuccent le ſang qu'ils goûtent comme un breuvage délicieux; on dit que ces animaux ſont fort laſcifs.

Quelqu'un ſe formaliſera, peut-être, de ce que je place l'Homme dans une Hiſtoire des Drogues; mais il verra par la ſuite que ce n'eſt pas ſans raiſon, puiſqu'on en tire beaucoup de choſes qui ſervent dans la Medecine. Toutes les parties de l'Homme, ſes excroiſſances & ſes excrémens contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil, mêlez & enveloppez dans du phlegme & de la terre.

La mumie, le crane humain, le cerveau humain, le calcul humain ſont employez en Medecine. J'ai parlé de chacun d'eux en ſon lieu.

Cheveux. Vertus. Les cheveux de l'homme ſont propres pour abattre les vapeurs, ſi en les brûlant on les fait ſentir aux malades; on en tire par la diſtillation un ſel trés-volatil & penetrant, qui a la même vertu que celui du crane humain. Voyez mon Livre de Chimie.

L'uſnée du crane humain, le ſang humain, l'urine humaine ſont en uſage en Medecine. J'en parlerai en leur lieu.

Salive. Vertus. La ſalive d'un jeune homme bien ſain à jeun, eſt bonne pour les morſures des ſerpens, & du chien enragé.

* L'ordure jaune qu'on tire de dedans l'oreille avec un cure-oreille, & qu'on appelle cire de l'oreille est resolutive & bonne pour les panaris qui ne sont que dans leur commencement. cire de l'oreille.

Les ongles des doigts & des pieds sont vomitifs, étant rapez & donnez interieurement en substance au poids d'un scrupule, ou bien infusez dans du vin au poids de deux scrupules. Ongles, Vertus. Dose.

Le lait de femme est restaurant, adoucissant, pectoral, propre pour la phitisie & pour les autres maladies de consomption; on en met aussi dans les yeux pour en adoucir les âcretez & temperer les inflammations. Lait de femme. Vertus. Dose.

* L'urine de l'homme nouvellement renduë, purge par le ventre & est bonne pour la goutte, pour les vapeurs histeriques, pour lever les obstructions si l'on en boit deux ou trois verres le matin à jeun, elle appaise aussi les douleurs de la goutte étant appliquée toute chaude exterieurement sur la partie, elle résout, & déssèche la gratelle, les dartres & les autres démangeaisons de la peau.

L'excrement de l'homme est digestif, résolutif, amollissant, adoucissant, propre pour l'anthrax; pour faire venir les bubons pestilentiels à suppuration, pour résoudre dans les Squinancies étant appliqué. Quelques-uns le recommandent sec, pulverisé & pris par la bouche, pour les enfleures de la gorge, pour l'épilepsie, pour les fievres intermittentes. On l'appelle en Latin, *Oletum vel stercus humanum.* La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Excrément de l'homme. Vertus.

Homo ab humo, terre, l'Homme ayant été formé de terre.
Oletum ab oleo; id est fato, je sens mauvais.
Hordeum, en François, *Orge*, est une plante dont il y a deux especes. Etimologies. *Oletum, stercus humanum.* Orge.

La premiere est appellée.

Hordeum, Brunf. Matth. | Pit. Tournefort.
Hordeum primum, Ang. | *Hordeum polisticum*, J. Bauh. Raii. hist.
Hordeum majus, Trag. | *Hordeum polisticum vel hibernum*, Park.
Hordeum polisticum hibernum, C. B.

Elle pousse une tige ou un tuyau plus bas que celui du Segle, & ses feuilles sont plus larges; ses fleurs & ses graines naissent dans des épis, attachées à une rape dentée dans sa longueur; chaque fleur est à plusieurs étamines, soûtenuës par un calice à deux ou trois feuilles, dont quelques-unes sont terminées ordinairement par un filet: lorsque cette fleur est passée, l'embrion qui se trouve parmi les étamines devient une graine pointue par les deux bouts, grosse vers le milieu, de couleur blanche tirant sur le jaune, remplie d'une substance moëlleuse qui se reduit en farine. Premiere espece.

La seconde espece est appellée.

Hordeum polistichum vernum, C. B. Pit. Tournefort. | *Hordeum [illegible] versibus*, Matth. Cam. | *Hordeum septentrioni notissimum*, Lob. Ob.

Elle differe de la précedente en ce que ses épis sont plus courts, mais plus gros, à six rangées de grains. Seconde espece.

On cultive l'orge de l'une & de l'autre espece en tous païs, nous n'employons en Medecine que leurs grains; ils contiennent beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel & volatil.

Ils sont déterfifs, astringens, pectoraux, propres pour les cours de ventre. Vertus.

On sépare l'écorce des grains d'orge, & on les appelle orge mondé; ils sont pectoraux, émolliens, humectans, adoucissans, ils excitent le crachat, ils temperent Orge mondé.

par leur partie mucilagineuse, les âcretez qui descendent du cerveau, ils concilient le sommeil, on s'en sert en décoction. Le meilleur orge mondé nous est apporté de Vitri le François; il doit être nouveau, bien nourri, blanc, net, sec.

Choix.

* On nous apporte de Suabe & de plusieurs autres contrées d'Allemagne, un petit orge mondé qui n'est gueres plus gros que des grains de millet, presque rond, dur, blanc, assez poli, on l'appelle *Hordeum perlatum*, orge perlé, il se fait avec de l'orge ordinaire, & il ne differe de notre orge mondé, qu'en ce que le moulin qui l'a dépoüillé de son écorce a comprimé & arondi ses grains, en sorte qu'il les a rendus plus petits: il se gonfle quand on le fait boüillir, on en mange quand il est cuit comme du ris.

Hordeum perlatum.

La farine d'orge est employée dans les cataplasmes pour amollir, pour resoudre, pour aider à la suppuration.

Farine d'orge.

Hordeum, est un nom corrompu, car on disoit autrefois *fordeum à* φορβὴ, *nutrimentum*, parce que l'orge est employée pour la nourriture.

Hordeum. Etimologies.

Polisticum a πολὺ, *multum &* στάχυς, *spica*, comme qui diroit plante à plusieurs épis, ou à plusieurs rangs de grains à chaque épi.

HORMINUM.

Horminum coma purpuro-violacea, J. B. Pit. Tournefort. Raii. hist. *Ormium verum*, Ges. | *Horminum sativum*, C. B. *Horminum sativum genuinum*, Dioscor. Park.

En François, *Ormin.*

Est une plante qui a beaucoup de rapport avec la Sauge, ses tiges sont hautes d'environ un pied, rougeâtres, quarrées, lanugineuses, rameuses; ses feuilles sont semblables à celles de la Sauge, mais moins seches, plus nettes, fort velues, rangées l'une vis à vis de l'autre, sans odeur considerable, d'un goût un peu amer: les sommitez de ses branches sont garnies d'un amas de feuilles purpurines tirant sur le violet; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, elles sont en gueule, plus petites que celles de la Sauge, formées en tuyaux, découpées par le haut chacune en deux levres, de couleur purpurine & blanche, soûtenuës par un calice fait en cornet, qui devient ensuite une capsule renfermant des semences presque rondes; sa racine est ligneuse & fibreuse. On cultive cette plante dans les jardins: elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est détersive, résolutive, stomacale, propre pour exciter le mouvement des esprits.

Vertus.

Horminum ab ὁρμᾶν; *id est impetu ferri*, parce qu'on a cru que cette plante excitoit les ardeurs de Venus.

Etimologie.

HORTULANUS.

Hortulanus. Milliaria. Cynchamus. En François, *Hortolan* ou *Ortolan.*

Hortolan.

Est un petit oiseau gros comme une petite Alouëtte ou comme une Grive, de diverses couleurs, fort gras; il se trouve en Italie, en Langnedoc, en Provence, en Dauphiné; il vit de millet & d'autres semences; sa chair est fort delicate, c'est un mets délicieux; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il est restaurant & propre pour fortifier & animer les esprits.

Vertus.

Sa graisse est émolliente, adoucissante, résolutive.

Cynchramus, vel cenchramus à κεγχρὰ *millium*, parce que cet oiseau se nourrit principalement de millet.

Etimologie.

HUART.

¶ *Huart*, C. Biron, est un oiseau aquatique de Canadas; il est grand comme un

Coq d'Inde, mais son plumage est bien plus beau ; il est émaillé comme celui de la perdrix, & ses mouchetures sont d'un noir & d'un blanc plus vifs ; son ventre est tout blanc, son bec est long comme celui d'une beccasse, mais beaucoup plus gros, son cou est long, comme celui d'un Cygne, de couleur de gorge de pigeon qui change suivant qu'elle est exposée diversement au Soleil, il a sous la gorge une maniere de petite cravatte blanche & noire qui produit un assez plaisant effet, sa bouche est très-courte, ses jambes sont fort longues ; ses pieds sont faits comme ceux du Cygne & des autres oiseaux de riviere, il vit dans l'eau où il mange le poisson qu'il peut attraper : on le trouve ordinairement au bord de la mer, dans les rivieres, dans les lacs : on dit qu'il s'en trouve beaucoup le long de la riviere de Missisipi, il est bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Sa graisse est résolutive & très-bonne pour fortifier les nerfs. Vertus.

On appelle cet oiseau *Huart*, parce qu'il prononce si distinctement ce mot, qu'on diroit que c'est une voix humaine. Etimologie.

HYACINTHUS GEMMA.

Hyacinthus en François, *Hyacinthe*, est une pierre précieuse dont il y a beaucoup d'especes qui different en grosseurs & en couleurs ; car les unes sont menues comme un moyen grain de sel, assez tendres, de couleur blanche ; on appelle cette espece *Hyacinthe souple de lait*, elle est Orientale. D'autres sont grosses comme des pois, fort dures, de couleur rouge, tirant tant soit peu sur le jaune, resplendissantes : on se sert de cette espece en Medecine. Il faut préferer les Orientales à celles qui naissent en Sicile & en Boheme, ce qu'on reconnoîtra par leur grosseur, par leur beauté & par leur dureté, car les Orientales n'excedent pas la grosseur d'un pois, & elles sont plus belles & plus brillantes que celles de l'Europe. D'autres sont à peu près de la même grosseur ou plus grosses, de couleur jaune approchante de celle du succin. D'autres sont petites comme des têtes d'épingles, d'un rouge brillant ; cette derniere espece se trouve en plusieurs lieux de France & particulierement en Auvergne, on les appelle vulgairement *Jargons* ou *fausses Hyacinthes*. On broye les Hyacinthes sur le porphire pour les reduire en poudre impalpable, & employer dans les compositions de Pharmacie. Hyacinthe. Hyacinthe, souple de lait. Choix. Hyacinthe dont on se sert en Medecine. Jargons ou fausses Hyacynthes.

On les estime propres pour fortifier le cœur, pour resister au venin, pour exciter de la joye, pour appaiser les mouvemens convulsifs, mais toute la vertu de cette pierre consiste en ce qu'étant alkaline, elle adoucit & amortit les acides du corps, elle arrête les cours de ventre & les hemorragies : La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

On a donné le nom d'Hyacinthe à cette pierre, parce qu'on prétend en avoir trouvé quelques-unes qui avoient une couleur approchante de celle de la fleur de la plante de la Jacinthe. Etimologie.

HYACINTHUS PLANTA.

Hyacinthus, Dod. Gal. Lugd.
Hyacinthus oblongo flore cæruleus major, C. B. Pit. Tournef.
Hyacinthus Anglicus, Ad. Ger. Eyst. Raii hist.
Hyacinthus non scriptus, Dod. Lugd.
Hyacinthus Anglicus, sive Belgicus, J. Bauh.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ demi pied, ronde, lisse,

de couleur verte - pâle en bas, & d'un vert brun en haut ; ſes feuilles ſont longues comme leur tige, étroites, vertes, luiſantes, plus petites que celles du Poireau; ſes fleurs ſont en ſa ſommité ſuſpenduës par leur peſanteur, elles ſont faites en tuyaux oblongs, qui s'évaſent en haut & ſe découpent en ſix parties, de couleur ordinairement bleuë, quelquefois blanche, quelquefois de couleur de chair, quelquefois approchante du purpurin, d'une odeur agréable : lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit preſque rond & relevé de trois coins, il eſt diviſé en trois loges, remplies de quelques ſemences rondes, noires. Sa racine eſt bulbeuſe, blanche ; toute la plante eſt remplie d'un ſuc viſqueux : elle croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les jardins, elle eſt fort commune en Angleterre ; elle contient beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Vertus. La racine de la Jacinte eſt déterſive, aſtringente, aglutinante.

Doſe. Sa ſemence eſt aperitive ; étant priſe en poudre au poids de demi dragme ou d'une dragme.

Etimologie. La plante de Jacinte, à ce qu'on prétend porte le nom de l'Enfant Hiacinthus, qui ſelon la fable fut métamorphoſé en ſa fleur.

Quelques-uns font dériver ce nom du Grec ἴα, *viola*, & du Latin *cynthus*, qui étoit un ſurnom qu'on avoit donné à Apollon, comme qui diroit, *Violette d'Apollon.*

HYACINTHUS INDICUS.

Tubereuſe *Hyacinthus indicus tuberoſa radice*, J. B. en François, *Tubereuſe* ; eſt une plante dont la tige croît à la haureur de trois ou quatre pieds, groſſe comme le petit doigt, droite, ronde, ferme ; nuë, liſſe, creuſe en dedans ; ſes feuilles ſont au bas de ſa tige, longues d'environ demi pied, étroites, épaiſſes, charnuës, vertes - luiſantes, liſſes, ſe répandant au large ; ſes fleurs ſont en ſa ſommité formées en tuyau long qui s'évaſe en haut & ſe découpe en ſix parties, de couleur blanche de lait, d'une odeur très-ſuave, & qui parfume les Chambres où l'on la met : ſa racine eſt tubereuſe ; toute la plante eſt remplie d'un ſuc viſqueux, elle eſt cultivée dans les jardins. Son origine vient des Indes, mais elle eſt devenuë très - commune par toute l'Europe, & particulierement à Paris : ſa fleur contient beaucoup d'huile exaltée ou ſpiritueuſe, c'eſt d'où vient l'excellente odeur qu'elle répand. Les Parfumeurs s'en ſervent beaucoup ; mais on ne l'employe point en Medecine. Elle excite ſouvent des vapeurs aux femmes. Sa racine & ſa feuille contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. La racine de la tubereuſe eſt déterſive, aſtringente, deſſicative, réſolutive.

Sa feuille eſt acide & ſtiptique.

HYBOUCOUHU ET CARAMENO.

Carameno *Hyboucouhu Americanus, itemque carameno fructus iiſdem*, Theveti. J. B. Eſt un fruit Americain de la figure & de la groſſeur d'une Dacte, mais qui n'eſt point bon à manger : on en tire une huile qu'on garde dans un vaiſſeau qui eſt fait d'un fruit creuſé dont on a retiré la chair, nommée carameno en langage Indien.

Vertus Tom. Cette huile eſt particulierement employée pour une maladie du pays appellée Tom, qui provient d'un grand nombre de petits vers, ne ſurpaſſant gueres en groſſeur des cirons ; leſquels s'amaſſent ſous la peau & forment de petites tumeurs groſſes comme des féves, qui font de la douleur & cauſent des accidens fâcheux. Cette huile eſt encore propre pour fortifier les membres fatiguez, & pour guerir les playes & les ulceres.

HYDRARGYRUS.

HYDRARGYRUS.

Hydrargyrus. Mercurius. Argentum vivum,

En François *Mercure* ou *vif Argent.*

Eſt un métal ou un demi métal fluide, coulant, de couleur d'argent, fort peſant & néanmoins volatil, pénetrant, ſe liant & s'amalgamant facilement avec l'or & l'argent : on le trouve dans pluſieurs mines de l'Europe, comme en Hongrie, en Eſpagne ; on en a même découvert une mine depuis quarante ans proche S. Lo en Normandie. Il naît ordinairement ſous des montagnes, couvert de pierres tendres & blanches comme de la chaux. Les plantes qui croiſſent ſur ces montagnes paroiſſent plus hautes & plus vertes qu'ailleurs ; mais les arbres qui ſont proches de la mine du vif Argent produiſent rarement des fleurs & des fruits, leurs feuilles même ſont tardives à paroître.

Un indice pour découvrir la mine du vif Argent, eſt quand au matin, pandant le Printems, il ſort d'un lieu particulier de ces montagnes, des vapeurs ou des brouillars épais, qui à cauſe de leur peſanteur, ne s'élevent pas bien haut : on s'attache à ces lieux-là pour y chercher le Mercure, & principalement quand ils ſont ſituez à l'oppoſite du vent Septentrional ; car alors on croit la mine très-abondante. Il eſt à remarquer qu'on trouve beaucoup d'eau aux environs de ces mines, qu'il eſt neceſſaire d'épuiſer par le pied de la montagne avant que de travailler à retirer le métal.

Comme le Mercure eſt un corps fort fluide, on a plus de peine à le trouver que les autres métaux ; car il ſe filtre dans les terres & entre les fentes des pierres ; en ſorte qu'on le perd ſouvent de vûe quand on croît être prêt de l'attraper : on eſt contraint de faire deſcendre des hommes bien profondement dans la terre pour l'y aller chercher ; & ces hommes n'exercent pas ce mêtier beaucoup d'années ſans devenir paralytiques : on dit auſſi qu'on n'employe à cet ouvrage que des criminels ou autres gens condamnez au ſupplice.

Le vif Argent ne ſe retire pas toûjours net & coulant de la mine, il eſt ordinairement mêlé avec de la terre, ou reduit en Cynabre mineral avec une portion de ſoulphre qu'il a rencontrée. Celui qui ne contient gueres de terre en peut être ſeparé par une peau de Chamois, au travers de laquelle on le fait paſſer : mais quand il eſt accompagné de beaucoup de terre ou d'autres impuretez, il faut le mettre dans des cornuës de fer qu'on place dans un fourneau ; on y adapte un recipient rempli d'eau, & l'on pouſſe le feu fortement deſſous les cornuës pour faire diſtiller le Mercure. Les cornuës de fer ſont preferables aux autres en cette occaſion, parce que le vif Argent tendant à s'attacher à ce métal, ſe ſepare mieux de la terre, & eſt plus diſpoſé à être rarefié & pouſſé par le feu.

On n'eſt pas toûjours aſſuré de la pureté du Mercure qu'on vend chez les Marchands, il peut avoir été alteré par quelque mélange qui ſe ſera fait dans la mine, & que la peau de Chamois aura pû ſeparer, ou par une addition de plomb ou de quelqu'autre métal ou mineral que les Sophiſtiqueurs y auront fait entrer : il eſt donc neceſſaire de le purifier avant que de l'employer.

Methode des Anciens pour purifier le Mercure.

La methode des Anciens pour purifier le Mercure, & en même tems, diſoient-ils, pour le corriger d'une qualité froide au quatrieme degré, étoit de le mêler dans un mortier de marbre ou de pierre avec du ſel & de la ſauge en poudre, & d'agiter le mêlange pendant une heure avec un pilon de bois, puis de paſſer le Mercure par une peau : ils le rendoient par ce moyen clair & beau ; mais ils n'en avoient ôté qu'une petite craſſe ſuperficielle & de nulle conſequence, que ce vif argent, en roulant toû-

jours, prend dans les bouteilles de gros cuir ou de terre, dans lesquelles on le transporte & on le garde : s'il y avoit du métal ou du métallique dans la mercure, il passoit comme lui par les pores de la peau, & il ne s'en faisoit aucune séparation. Pour ce qui est de la prétendue qualité froide du mercure, elle n'étoit en rien corrigée par cette préparation & le métal se trouvoit au même état que devant.

Mercure le plus pur. Moyen de tirer le Mercure du Cinabre.

Un moyen seur pour avoir le mercure autant pur qu'il le peut être, est de le séparer du cinabre en la maniere suivante.

Mêlez ensemble parties égales de cinabre pulverisé, & de limaille de fer, remplissez-en la moitié d'une cornue, ou même les deux tiers ; placez-la dans un forneau de reverbere, & y adaptez un recipient de verre rempli d'eau, sans lutter les jointures ; poussez le feu par degrez sous la cornue jusqu'au quatriéme degré, vous entendrez le vif argent distiller & tomber au fond du recipient ; poussez le feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez retiré treize onces de mercure coulant de chaque livre de cinabre ; lavez-le, & l'ayant essuyé avec des linges, passez-le par une peau. On doit être assuré que ce mercure est pur, car s'il s'étoit mêlé dans la mine quelque portion de mineral ou de métal avec le vif argent dont on a fait le cinabre, elle seroit demeurée au fond du vaisseau, & elle n'auroit pû se sublimer avec le mercure & le soulfre ; & si l'on avoit, depuis la sublimation, mêlangé quelque corps étranger dans le cinabre, cette impureté, de quelque nature qu'elle fût, se sépareroit dans la revivification ou distillation que je viens de décrire. Le recipient doit être rempli d'eau, afin que le mercure qui sort de la cornue en vapeur, trouve du rafraîchissement qui le fasse condenser & résoudre : mais il ne faut pas que la jointure du recipient avec la cornue soit bouchée par du lut, parce que dans la distillation il s'éleve toûjours beaucoup du soulfre du cinabre qui le lieroit avec le mercure s'il ne trouvoit point d'ouverture pour sortir, & le reduiroit en une maniere de pâte grise qu'il seroit necessaire de faire distiller une seconde fois.

Le fer en cette occasion fait, comme *alkali*, *separer les acides du soulfre*, qui tenoient le mercure en cinabre ; & ce mercure étant débarrassé de ses liens, est en état d'être rarefié & poussé par le feu. La chaux vive produit le même effet que le fer, mais il en faut trois fois autant.

Pourquoi le Mercure est fluide & volatil.

La fluidité du mercure vient de ce que les parties insensibles dont il est composé naturellement, sont toutes spheriques ou rondes : car ne pouvant point par cette figure s'accrocher les unes aux autres, elles roulent toûjours. Cette même raison explique pourquoi ce métal quoiqu'il soit pesant, se volatise aisément par le feu : car ses parties rondes étant toûjours désunies, & n'ayant nulle liaison les unes avec les autres, elles sont toutes separément legeres, & en état d'être poussées & enlevées par le feu. Ce qui fait la solidité & la fixité d'un métal, est quand ses parties insensibles, figurées de diverses manieres, se sont accrochées, liées, & unies exactement les unes aux autres, en sorte que le feu n'a pas la force de les separer pour les enlever.

Le vif argent est un remede pour le *miserere* : on en fait avaler une livre, & même davantage, afin que par sa pesanteur il étende en passant les fibres des intestins qui sont plissées dans cette maladie : on le rend par les selles comme on l'a pris.

Vertus

On employe le mercure crud pour tuer les vers du corps : on le fait bouillir dans de l'eau, & l'on donne à boire la décoction qui n'a pris qu'une trés-legere impression du mercure, quelque long-tems qu'on l'ait fait boüillir ; car le métal se retrouve au même poids, & la décoction n'a autre couleur, autre goût, ni autre odeur que de l'eau commune boüillie ; elle ne laisse pourtant pas de produire un bon effet. Il faut observer que le vaisseau dans lequel on fera boüillir le mercure avec l'eau, soit de terre

ou de verre, & non pas de métal, car il le pénetreroit. Le vif argent tue les poux, les puces & les autres petits insectes du corps; on en suspend au cou des enfans, aprés l'avoir enfermé dans des chalumeaux de plumes, pour resister au mauvais air: il guerit la gratelle, les dartres, les maladies veneriennes: il résout & dissipe les glandes & les autres tumeurs; il leve les obstructions, employé exterieurement & interieurement: on le fait entrer dans la composition de plusieurs onguents & emplâtres; on peut dire que c'est un des meilleurs remedes que nous ayons dans la Medecine pour fondre, déraciner & résoudre les humeurs les plus crasses, les plus terrestres, les plus malignes & les plus attachées. Un des effets les plus surprenans qu'il produise, est d'exciter le flux de bouche, & d'emporter radicalement la verole & toutes les autres maladies veneriennes. Pour en expliquer cet effet, il faut sçavoir que le virus venerien consiste dans une humeur salée ou acide, tartareuse & grossiere, laquelle fermentant par intervale corrompt le sang & les autres humeurs, & cause tous les mechans accidens qui s'en suivent.

Le mercure qu'on fait entrer dans le corps, ou par des frictions d'onguent mercuriel, ou par la bouche, se rarefiant, se distribue comme une fumée par tout, & s'attache particulierement au virus, parce qne cette matiere acide est plus capable de l'accrocher qu'une autre substance: il penetre done ce virus, & il est penetré par son sel acide à peu prés de la même maniere qu'il arrive dans le melange qu'on fait lorsqu'on veut preparer le sublimé corrosif: la chaleur & la circulation des humeurs font bientôt élever ou sublimer ce melange de mercure & d'acide au cerveau, de même que le feu fait élever dans un mattas le sublimé corrosif; il arrive alors que la tête enfle, que les gencives, la langue & le palais s'ulcerent, que les vaisseaux salivaires se relâchent, & que l'on ressent des douleurs pareilles à celles qui arriveroient si l'on avoit mis du sublimé corrosif sur quelque partie excoriée: ces accidens sont accompagnez d'une salivation involontaire & copieuse, qui est entretenue par l'âcreté de l'humeur qui descend du cerveau, & par le relâchement de tous les vaisseaux salivaires: ce flux de bouche dure jusqu'à ce que toute l'humeur âcre, virulente & mercurielle ait été évacuée.

Etimologies.

Hydrargyrus ex ὕδωρ, *aqua*, ἄργυρος, *argentum*, *quasi aqua argentea*, comme qui diroit, *Eau argentée*; car le mercure est fluide comme de l'eau & de couleur d'argent; on l'appelle par la même raison *vif argent*.

Mercurius, parce qu'il est volatil & toûjours en mouvement, comme on dépeignoit autrefois Mercure le Messager des Dieux; & parce que les Astrologues & les Alchimistes pretendent qu'il reçoit des influences de la planette de Mercure.

HYDROCOTYLE.

Hydrocotyle vulgaris Pit. Tournef.
Ranunculus aquaticus Cotyledonis folio, Col.
Ranunculus aquaticus umbilicato folio, C.B.
Cotyledon aquatica, Dod. Gal.
Cotyledon aquatica acris Septentrionalium, Lob.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges grêles, sarmenteuses, serpentantes, & s'attachant à la terre: ses feuilles sont rondes, creusées, portées sur des petites queues, ses fleurs sont petites, à cinq feuilles disposées en rose, de couleur blanche. Quand cette fleur est passée il paroît un fruit composé de deux graines fort aplaties, qui ont séparément la figure d'un demi cercle; sa racine est fibreuse. Cette plante croît dans les marais, elle est un peu âcre au goût; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile & de sels essentiel & fixe.

Vertus.

Elle est aperitive, déterstve, vulneraire,

Etimologie. *Hydrocotyle ex* ὕδωρ, *aqua*, *&* κοτυλη, *cavitas*, parce que cette plante porte des feuilles creusées, & qu'elle se plaît dans les marais.

HYOSCIAMUS.

Hyoſciamus.	*Faba Suilla.*	En François,
Juſquiamus.	*Herba cunicularis.*	*Juſquiame*,
Dens caballinus,		*Hannebane.*

Est une plante dont il y a plusieurs especes. Je décrirai ici les deux principales.

La premiere espêce est appellée,

Voy Pl. IX. fig. 12. *Hyoſciamus vulgaris*, J. B. Raii hist. | Pit. Tournefort.
Hyoſciamus niger, Ger. | *Hyoſciamus flavus*, Fuch.
Hyoſciamus vulgaris, vel niger, C. B. | *Apollinaris*, Cord. in Dioſc.

Premiere espece. Jusquiame noire. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, grosses, rameuses, couvertes de beaucoup de laine; ses feuilles sont grandes, larges, découpées, molles, lanugineuses, blanchâtres, rangées alternativement & sans ordre le long des tiges; ses fleurs naissent sur les rameaux entassées les unes proche des autres, de couleurs mêlées jaune & purpurine. Chacune d'elles est selon M. Tournefort, une campane découpée ordinairement en cinq parties, soutenue par un calice formé en gobelet, velu.

Après que cette fleur est passée, il paroit un fruit qui ressemble en quelque maniere à une marmite, il est renfermé dans le calice de la fleur, auquel il fait prendre ordinairement, en se dilatant la figure d'un pot. Ce fruit a son couvercle qui le ferme assez exactement; il est divisé dans sa longueur en deux loges qui contiennent des semences menues, noires. Sa racine est longue, grosse, rude, de couleur brune en dehors, blanche en dedans. Toute la plante a une odeur désagréable; elle croît par tout, dans les champs, le long des chemins.

La secconde espece est appellée.

Hyoſciamus albus, J. B. Park. Ger. Raii. hist. | Dioscoridis, *& quartus plinii* C. Bauh. Pit. Tournefort.
Hyoſciamus candidus, Trag. | *Apollinaris tertius*, Cord. in Dioscorid.
Hyoſciamus albus major vel tertius.

Seconde espece. Jusquiame blanche. Elle differe de la précedente, en ce qu'elle est moins rameuse, & couverte de plus de laine blanche, en ce que ses feuilles sont plus petites & plus molles, & en ce que ses fleurs & ses semences sont blanches. Elle croît principalement aux pays chauds, comme au Languedoc, vers Orange, le long du Rhône, aux bords des chemins.

Vertus. L'une & l'autre espece contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles sont narcotiques, stupefiantes, assoupissantes, & souvent mortelles aux animaux qui en mangent; on ne s'en sert qu'exterieurement dans les emplâtres, dans des onguens, dans des huiles, dans des fomentations; elles appaisent le trop grand mouvement des humeurs. On préfere la Jusquiame blanche à la Jusquiame noire vulgaire; mais leurs vertus sont à peu près semblables.

Semence de Jusquiame. La semence de Jusquiame est employée pour le mal des dents, & pour les engelures.

Etimologie. *Hyoſciamus ex* ὑς, *porcus*, *&* κυαμος, *faba*, comme qui diroit *Féve de cochon.*

On a donné ce nom à la Jusquiame, parce que son fruit a quelque ressemblance avec une féve, & que selon Ælianus, quand les sangliers en ont mangé, ils sont attaquez de mouvemens convulsifs si violens, qu'ils en mourroient en peu de tems, s'ils n'alloient se baigner & boire dans quelque ruisseau.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0440-0

HYPECOUM.

Hypecoum, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Hypecoon, G. Bauh.
Hypecoon siliquosum, J. B. Pit. Tournefort.
Hypecoon legitimum Cl. Park. Raii Hist.
Cyminum corniculatum, sive Hypecoon, Clusii, Ger.

Premiere espece.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, se divisant vers sa sommité en plusieurs aîles ou rameaux; ses feuilles sont semblables à celles de la Rue sauvage, ou à celles de la Fumeterre. Sa fleur est petite, à quatre feuilles disposées en croix de couleur jaune, attachée à un pedicule. Quand cette fleur est passée il paroit une gousse plate formée en faulx, composée de plusieurs pieces jointes ensemble bout à bout, & renfermant chacune une semence qui ressemble assez souvent à un petit rein, de couleur noirâtre. Sa racine est longue, quelquefois simple, quelquefois divisée, rougeâtre, garnie de petites fibres.

La seconde espêce est moins connuë que la premiere: on l'appelle,

Hypecoon altera species, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Hypecoon alterum, Dioscoridis, *siliquosum*, Ad. Lob.
Hypecoon alterum, Park. Raii hist.
Cuminum siliquosum, Ger.

Seconde espece.

C'est une belle petite plante, qui pousse des petites tiges grêles, tendres, portant des petites feuilles semblables à celles du Carvi, découpées profondement; ses fleurs sont jaunes semblables à celles de la precedente, mais plus petites; il leur succede aussi des gousses formées en faulx, composées de plusieurs pieces jointes ensemble, & renfermant chacune une semence jaune; sa racine est menuë.

L'une & l'autre espêce croissent aux pays chauds, comme au Languedoc vers Montpellier, vers les Bains de Balleruc, en Espagne, dans les champs; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Vertus.

Elles sont estimées narcotiques comme le pavot.

HYPERICUM.

Hypericum, Dod. Ger. Raii hist.
Hypericum vulgare, C. B. Pit. Tournefort.
Herba perforata, Trag.
Androsæmum minus, Gesn. Col.
Hypericum vulgare, sive perforata caule rotundo, foliis glabris, J. B.
Ascyron, Dod. Gal. *Millefora*.

En François, *Mille-pertuis*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, roides, dures, ligneuses, rougeâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues, nerveuses, ressemblantes à celles de la petite Centaurée, opposées sans queue le long des tiges, paroissant percées d'outre en outre d'un grand nombre de petits trous qu'on croit appercevoir en les regardant au Soleil ou au grand jour; mais quand on examine ces pretendus petits trous à l'aide d'un microscope, on voit que ce ne sont que des petites vessicules en forme de lentilles transparentes, & remplies d'une liqueur claire, mais un peu huileuse & balsamique: ces feuilles ont un goût fade; ses fleurs naissent aux sommitez de ses branches en grand nombre, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, & accompagnées de plusieurs étamines de la même couleur. Quand cette fleur est passée, il paroit une petite tête, ou capsule à trois coins, grosse comme un grain d'orge, oblongue, empreinte d'un suc rouge, divisée

V. Pl. IX. fig. a 3.

ge, divisées en trois loges remplies de semences très-menues, un peu longues, graisseuses, de couleur obscure, d'une odeur & d'un goût raisineux ; sa racine est dure, ligneuse, divisée en plusieurs branches, de couleur de buis. Cette plante croît dans les bois & dans les autres lieux incultes. Ses sommitez fleuries sont souvent employées dans la Medecine, elles teignent en rouge les huiles, l'esprit de vin, & les autres liqueurs sulfureuses : elles contiennent beaucoup d'huile balzamique & de sel essentiel.

Elles sont aperitives, détersives, vulneraires, elles excitent l'urine & les mois aux femmes, elles chassent les vers, elles resistent au venin, elles fortifient les jointures, elles sont propres pour la colique néphretique, on s'en sert exterieurement & interieurement.

HYPOCISTIS.

Voy Pl. IX. fig. 14.

Hypocistis, Dod. Ger. J. B. Parr.
Hypocistis sub Cisto, C. B.
Orobanche quæ hypocistis dicitur, Raii. hist.
Limodori genus, quod hypocistis, Dod.

En François, *Hipociste.*

Cistus qui porte l'Hypocistis.

Est une espece d'Orobanche ou une maniere de rejetton qui naît au Printems sur le pied d'une espece de Cistus assez commun aux païs chauds, comme en Provence, au Languedoc, & portant des feuilles presque rondes, veluës, rudes, blanchâtres, & des fleurs purpurines. Ce rejetton croît presque à la hauteur d'un demi pied, gros d'un ou de deux pouces, & quelquefois plus gros, rond, plus ample en haut, qu'en bas, tendre, de couleur jaunâtre, rempli de suc, ayant certains anneaux ou nœuds bruns d'espace en espace, comme en la racine de Nenuphar. On coupe cette petite plante vers le mois de May, on la pile, & l'on en tire par expression du suc acide, lequel on fait évaporer sur le feu en consistence d'extrait, dur & noir comme le suc de regliſſe, puis on le forme en petit pain pour le transporter : on appelle cet extrait du nom de la plante *Hypocistis.* Il doit être choisi, recent, pesant, noir, sans odeur de brûlé, d'un goût acide & astringent ; il contient beaucoup de sel essentiel, acide, mêlé intimement avec de la terre & de l'huile.

Choix.

Vertus.

Il est fort astringent, aglutinant, propre pour arrêter les cours de ventre, le vomissement, les hemorragies ; on en fait prendre interieurement, il en entre dans la theriaque, on en mêle aussi dans quelques emplâtres.

Etimologie.

Hypocistis ex ὑπό, *sub*, & κίστος, *cistus*, comme qui diroit, *plante naissant sous le Cistus.*

HYSSOPUS.

Hissopus vulgaris spicatus angustifolius, J. B. Raii. hist.
Hyssopus Arabum, Ger.
Hyssopus officinarum cerulea sive spicata, C. B. Pit. Tournef.
En François, *Hisope.*

Voy Pl. IX. fig. 15.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, dures, nouées, rameuses, revêtues depuis le bas jusqu'en haut de feuilles longues & étroites, un peu plus larges que celles de la Sariette ; ses fleurs naissent en maniere d'épi, mais tournées seulement d'un côté, d'une belle couleur bleuë rarement blanche, chacune d'elles est en gueule ou formée en tuyau découpé par le haut en deux levres. Quand cette fleur est passée, il lui succede quatre semences oblongues enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, ces semences ont quelquefois une odeur approchante de celle du musc. Sa racine est grosse comme le doigt, ligneuse, dure ; toute la plante & principalement avant qu'elle soit en fleur,

répand une odeur forte, aromatique & agréable, son goût est un peu âcre : on la cultive dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & essentiel.

Elle est incisive, aperitive, digestive, détersive, vulneraire, fortifiante, propre pour l'asthme & pour les autres maladies de la poitrine, on s'en sert interieurement & exterieurement. Vertus.

Hissopus ab hebreo Ezob, herbe de bonne odeur. Etimologie.

HYSTERA-PETRA.

Hysteра-petra, Agricolæ. *Hysterolithus*, Boet. de Boot. *Hysterolithos*, Vvorm.

Est une pierre, grosse comme une noix, dure, noire, ayant la figure de la partie naturelle d'une femme ; on la trouve dans la terre en plusieurs endroits de l'Italie, de l'Allemagne.

On l'estime étant penduë à la cuisse, pour abbattre les vapeurs, & exciter les ordinaires, mais il n'y a gueres de fond à faire sur ce prétendu remede. Vertus.

Hysteра-petra, ab ὑστέρα, *uterus, matrice, & petra, pierre*, comme qui diroit, *pierre de la matrice. Hysterolythus*, signifie la même chose. Etimologie.

HYSTRIX.

Hystrix, *Porcus spicatus*, en François *Porc-épi*, est un espece de gros heriſſon terrestre, rond comme un balon ; sa tête est petite, mais d'une figure approchante en quelque maniere de celle du cochon ; ses yeux sont petits ; sa gueule est semblable à celle du lievre, garnie de quatre dents longues, trenchantes & semblables à celles du Castor, deux en haut & deux en bas ; sa langue est garnie pardessus de plusieurs petits corps osseux en forme de dents ; ses oreilles sont faites comme celles de l'Homme & du Singe, applaties contre la tête, couvertes d'un poil fort délicat ; ses pieds de devant ressemblent à ceux du Blaireau, ayant chacun quatre doigs ; & ceux du derriere au pied de l'Ours, ayant aussi quatre doigts à chacun : son corps est couvert tout autour d'une soye, ou gros poil luisant, semblable à celui du Sanglier ; cette soye est ordinairement longue de trois doigts par tout le corps ; mais audessus du cou, elle a environ un pied de longueur, & trois fois autant de grosseur qu'ailleurs ; elle forme aussi un panache sur la tête, à la hauteur d'environ huit pouces, & des moustaches longues de près de six pouces ; ce panache est le plus souvent blanc depuis sa racine jusqu'au milieu ; & sa partie d'en haut d'un chatain brun ; son corps est encore garni d'une maniere d'alesnes polies, luisantes, formées en fuseaux ou tuyaux de plumes longues comme la main, dures, pointues, piquantes, grosses comme des plumes de Cigne, fermes, robustes, tantôt blanches, tantôt noires, ou de deux couleurs, sans frange, elles lui servent de défense ; plusieurs de ces manieres d'alesnes qui sont les plus robustes & les plus fortes, tiennent peu à la peau : l'animal les lance en maniere de fléches contre les Chasseurs en sécouant sa peau comme les chiens au sortir de l'eau, & il fait cet élancement avec tant de roideur, qu'il blesse souvent les chiens & les hommes ; il les tient droites & élevées quand il va en campagne, ou quand il voit quelqu'un, mais il les abbaisse & les couche sur son corps, quand il entre dans les cavernes où il habite ordinairemeut, & principalement en hyver, il se cache aussi dans les buissons ; on en trouve en Ethiopie, en Afrique, aux Indes, en Italie, rarement en France : il se nourrit de raisins, de pommes, de poires, de racines, de pain quand on lui en donne, il boit de l'eau, & quand on y mêle du vin, il l'avale avec avidité ; il va plutôt la nuit que le jour chercher sa nourriture ; sa chair est bonne à manger, elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Porc-épi.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0443-7

Vertus. Sa chair & ſon foye lâchent le ventre & excitent l'urine.

Graiſſe, Sa graiſſe eſt bonne pour les hernies & pour fortifier les nerfs.

On trouve quelquefois, mais très-rarement, dans la tête, dans l'eſtomac & dans la veſſicule du fiel de quelques Porcs-épis des Indes, certaines pierres qui reſſemblent beaucoup au Bezoar de porc, dont j'ai parlé en ſon lieu; mais elles ſont plus groſſes & plus diſpoſées par lamines ou écailles comme le Bezoar Oriental, unies au toucher, & gliſſantes comme le Savon, de couleur purpurine-claire, d'un goût amer; on les appelle pierre de Malaca, ou Bezoar de Porc-épi des Indes; on les trouve en une Province du Royaume de Malaca nommée Pam, mais elles ſont fort rares & fort cheres: on les eſtime beaucoup plus que les pierres de Bezoar ordinaire.

Pierres de Malaca, Bezoar, de Porc épi des Indes.

Vertus. Elles ſont propres pour chaſſer par tranſpiration les mauvaiſes humeurs, pour réſiſter au venin, pour fortifier le cœur. La doſe en eſt depuis deux grains juſqu'à huit; on l'employe auſſi en infuſion dans un mélange d'eau & de vin.

Lapis Malucanus, Bezoar Hyſtricis. La pierre de Malaca eſt appellée en Latin *Lapis Malacanus, ſeu Bezoar hyſtricis.*

Etimologie. *Hiſtrix ab ὗς, ſus, cochon*, parce qu'on prétend que cet animal a quelque reſſemblance avec le cochon.

Le nom Grec ὑεμὲξ, ſignifie *poil de Porc*, & l'on a ainſi appellé cet animal, parce qu'il eſt revêtu d'un poil ſemblable à celui du Porc ſauvage.

HYVOURAHÉ.

Hyvourahé, Theveto, Cluſ. in Monard.

Hyvourahé Briſilianis, Guajaci ſpecies, Lerio part 3. Ind. Orientalis.

Eſt un grand arbre du Breſil dont l'écorce eſt d'une couleur argentée & le dedans rougeâtre, jettant quand elle eſt recemment ſeparée de l'arbre, un ſuc laiteux d'un goût ſalé & approchant fort au goût de la regliſſe: on dit que cet arbre ne porte du fruit, que de quinze ans en quinze ans; ce fruit eſt gros comme une prune médiocre, de couleur dorée, tendre, d'une odeur agréable, d'un goût fort doux: il renferme un petit noyau: les malades le ſouhaittent beaucoup, à cauſe de ſon bon goût.

Vertus. L'écorce de cet arbre eſt ſudorifique, déſicative, aperitive, on s'en ſert dans le Breſil pour la verole, de la même maniere qu'on ſe ſert en Europe de l'écorce ou du bois de Gayac.

Etimologie. *Hyvourahé*, eſt un nom du Breſil qui ſignifie *choſe rare.*

I

JABOTAPITA.

Jabotapida, G. Piſon, eſt un arbre d'une hauteur mediocre, qui croît dans le Breſil ſur les rivages: ſon écorce eſt inégale; ſon bois eſt mou & pliant; ſes feuilles ſont rangées alternativement, oblongues, pointues, vertes; ſes fleurs ſont ſoutenuës par quelques petits rameaux, elles ſont petites, mais en grande quantité, diſpoſées en grapes jaunes d'une très-bonne odeur: après qu'elles ſont paſſées; il leur ſuccede des fruits diſpoſez de même, gros comme des noyaux de ceriſes, de figure preſque triangulaire; mais ſur chacun de ces fruits, il en naît trois ou quatre autres ſans pedicules, de la même groſſeur, ovales. Tous ces fruits ont une couleur ſemblable à celle de nos Mirtilles, & ils rendent une teinture pareille; ils ne contiennent point de ſemenee, leur goût eſt ſtiptique, on en tire une huile par expreſſion, laquelle on employe dans les ſalades.

Ce fruit

Ce fruit eſt aſtringent, on s'en ſert, comme des Myrtiles, pour arrêter les cours de ventre & pour fortifier les jointures. Vertus.

J A C A

Jaca, Acoſt. Garz. Frag. Lugd. *Jaceros in calecut.* Ludov. Romano. *Jaaca*, & *Jaca*, Linſc.

Eſt un grand arbre des Indes, dont la feuille eſt large comme la main, de couleur verte, claire, nerveuſe : Il croît en Malabar dans quelques Iſles le long des eaux: ſon fruit naît ſur ſon tronc & ſur ſes plus groſſes branches : il eſt long & plus gros qu'une Courge, de couleur verte obſcure, couvert d'une écorce groſſe & dure & entourée de toutes parts comme de pointes de diamant, leſquelles finiſſent en une épine courte, verte, & dont l'aiguillon eſt noir. Ce fruit étant meur, rend une bonne odeur. Il y en a de deux eſpeces, un appellé *Barca*, qui eſt de conſiſtence ſolide, c'eſt le meilleur : un autre appellé *Papa*, ou *Giraſal*, qui eſt mollaſſe, c'eſt le moindre. *Barca*. *Papa*, *Giraſal*.

Le fruit du Jaca eſt blanc en dedans, ſa chair eſt ferme & diviſée en petites cellules pleines de Chateignes un peu plus longues & plus groſſes que les dactes, couvertes d'une pelure griſe, blanches en dedans comme les chateignes communes, d'un goût âpre & terreſtre Elles engendrent beaucoup de vents dans le corps, ſi on les mange vertes, mais ſi on les fait rôtir auparavant, elles ont un trés-bon goût. Toutes ces chateignes ſont environnées d'une chair jaunâtre & un peu viſqueuſe, reſſemblant à la pulpe du Dorion, d'un goût agréable, principalement celle qui eſt dans le Jaca, appellé *Barca*, & ſemblable à celui d'un bon melon, mais de dure digeſtion, & excitant, quand on en mange ſouvent une maladie peſtilentielle que les Indiens appellent *morxi*.

Les chateignes de ce fruit crûes ſont fort aſtringentes, & propres pour arrêter les cours de ventre, étant cuites elles excitent la ſemence. *Morxi.* Vertus.

J A C A P U C A I O.

Jacapucaio, G. Piſon, eſt un arbre fort haut qui croît en Amerique; ſon écorce eſt griſe, dure & inegale comme celle d'un vieux Chêne : ſon bois eſt dur & compacte; ſes feuilles reſſemblent à celles du Meurier, rouſſes dans leur jeuneſſe, vertes quand elles ſont dans leur grandeur parfaite, dentelées en leurs bords, & en quelque façon torſes & recourbées, ſon fruit paroît au mois de Mars, il eſt gros comme la tête d'un enfant, attaché ou ſuſpendu par une groſſe queue, couvert d'une écorce jaune, dure comme du bois, & au bout qui regarde la terre il eſt fermé en façon de boëte par un couvercle qui paroît d'un artifice merveilleux : quand le fruit eſt mûr, le couvercle s'en ſépare de lui-même, & en même tems qu'il tombe, il tombe auſſi des noix approchantes en figure des Mirobolans chebules, d'un goût très ſavoureux comme celui des Piſtaches; elles ſervent de nourriture à pluſieurs animaux, & même aux hommes, on en tire de l'huile par expreſſion. Cet arbre croît abondamment en differens lieux aux bords de la mer Mediterrannée. Il y en a de pluſieurs eſpeces, ſon fruit après qu'il eſt vuide de ſes noix, ſert à faire des vaſes & des taſſes.

Son bois eſt propre pour reſiſter au venin. Son fruit excite la ſemence. Vertus.

J A C A R A N D A.

Jacaranda, G. Piſon, eſt un arbre des Indes, dont il y a deux eſpeces; l'une a le bois blanc, & l'autre noir, tous deux durs, beaux & marbrez.

Le blanc eſt ſans odeur, ſemblable au prunier de l'Europe : ſes feuilles ſont petites pointuës, luiſantes en deſſus & blanches en deſſous, oppoſées directement les unes aux autres le long des branches. Chacun de ſes rameaux pouſſe pluſieurs rejettons qui portent pendant pluſieurs jours des boutons gros comme des noyaux de ceriſes, diſpoſez en grape de couleur d'olive, qui en s'ouvrant ſe diviſent chacun en cinq feuilles inclinées en bas, qui en dedans repreſentent à la vûë & au toucher une petite robe de ſoye de couleur d'olive luiſante. Il naît entre ſes feuilles une fleur à une ſeule feuille preſque ronde, jaune, d'une odeur ſuave, s'épanoüiſſant vers le côté, & pouſſant de ſon milieu beaucoup d'étamines blanches, terminées par des ſommets jaunes, aſſez grands, en maniere de vergettes de ſoye. A ces fleurs ſuccedent un fruit grand comme la paume de la main, mais d'une figure rendue rare & ſinguliere par les jeux de la nature, car il eſt inégal, boſſu & fort tortu, enclinant toûjours en bas par ſa peſanteur, de couleur mêlée blanche & verte, rempli d'une ſubſtance verte, tirant ſur le blanc, dont les gens du païs ſe ſervent au lieu de ſavon : ils font cuire le fruit & en mangent, ils l'appellent *Manipoy*.

Manipoy.

Le Jacaranda noir differe du précedent en ce que ſon bois eſt noir, dur & compacte comme celui du Gayac, mais odorant.

Vertus. Son bois eſt eſtimé ſudorifique & deſſicatif, & ſon fruit ſtomacal.

JACEA.

Jacea nigra vulgaris capitata & ſquamoſa, J. B. Pit. Tournefort.
Jacea nigra, Ger. Raii. hiſt.
Jacea nigra vulgaris, Park.
Jacea nigra pratenſis latifolia, C. B.
En François, *Jacée*.

Eſt une plante dont les premieres feuilles ont quelque reſſemblance avec celles de la Chicorée, car elles ſont un peu déchiquetées, de couleur verte-noiratre, couvertes d'une laine blanche, mais celles qui ſont attachées aux tiges, ſont étroites, roides, un peu dures : ſes tiges ſont canelées, difficiles à rompre, lanugineuſes : ſes fleurs ſont attachées par bouquets ſur des têtes écailleuſes, noiratres, comme au Cyanus, de couleur purpurine. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît des ſemences brunes, chargées d'aigrettes : ſa racine eſt aſſez groſſe, ligneuſe, d'un goût aſtringent & fade. Le reſte de la plante, eſt d'une ſaveur douçâtre qui n'eſt point déſagréable. Cette plante croît dans les prez & aux autres lieux herbeux & incultes : elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt déterſive, aſtringente, vulneraire, propre pour les ulceres de la gorge & de la bouche ; on s'en ſert en gargariſme.

Le Jacea differe du Chardon par ſes têtes, qui ne ſont point épineuſes, & du Cirſium par ſes feuilles qui n'ont point de piquans.

Etimologie. *Jacea*, vient de *jacere*, être couché par terre : on a donné ce nom à cette plante, parce que pluſieurs de ſes eſpeces ſont couchées par terre.

JACOBÆA.

Jacobæa vulgaris, J. B. Raii. hiſt.
Jacobæa vulgaris major, Park.
Jacobæa vulgaris laciniata, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Jacobæa Senecio, Ad. Lob.
Herba Jacobæa, Tab.
Flos S. Jacobi, Brunf. Trag.
Senecio major, ſive Flos S. Jacobi, Matth. Caſt.
En François,
Jacobée, *Herbe de ſaint Jacques*, *Fleur de ſaint Jacques*.

Eſt une plante, qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre

pieds, rondes, droites, dures, canelées, quelquefois sans poil, quelquefois un peu lanugineuses, quelquefois rougeâtres, ou de couleur tirant sur le purpurin, rameuses, revetuës de beaucoup de feuilles rangées sans ordre, ou alternativement, oblongues, découppées profondement, de couleur verte-obscure, d'un goût un peu astringent. Ses fleurs naissent aux sommitez des tiges & des rameaux en maniere d'ombelles, ou de bouquets jaunes; chacune d'elles est de grandeur médiocre, radiée, composée d'un amas de fleurons entourez d'une couronne, & soutenus sur un calice un peu écailleux, fendu en plusieurs pieces. Quand cette fleur est tombée il lui succede des semences rougeâtres, garnies d'aigrettes: sa racine consiste en plusieurs grosses fibres blanches, fort attachées dans la terre. Cette plante croît aux lieux humides, dans les champs; elle contient assez du sel & d'huile.

Elle est aperitive, vulneraire, émoliente, détérsive, resolutive; on s'en sert en décoction interieurement & exterieurement; on l'employe dans des gargarismes. Vertus. Etimologie.

Jacobæa à Jacobo, Jacques, comme qui diroit, *Herbe de Saint Jacques*. On a donné ce nom à la Jacobée, parce qu'on en trouve frequemment sur les chemins de Saint Jacques en Galice.

JACUA-ACANGA.

Jacua-Acanga. G. Pison, est une belle plante du Bresil, laquelle les Portugais appellent *Fedagoso*, sa tige croît à la hauteur de plus de deux pieds: elle est velue, rameuse; ses feuilles sont grandes comme la main ayant la figure de celles du Nepeta, rudes, plus piquantes que celles de l'Ortie, & repliées. Il s'éleve d'entr'elles, en ses sommitez, une espece d'épi long d'environ dix doigts, garni de petits grains verds comme au Plantain, excepté que ces épis sont courbez en queuë de scorpion, finissant par des petites fleurs bleuës & jaunes, qui ont la figure d'un petit calice: sa racine est longue d'un pied, presque droite, ligneuse, jettant peu ou point de fillamens, brune en dehors, blanche en dedans, d'un goût insipide. Cette plante croît particulierement aux lieux sablonneux; il y a en de plusieurs especes: elle est fort en usage en Medecine. Elle est détersive, vulneraire, résolutive, consolidante: on l'employe en fomentation, en cataplâme, & dans les onguents. Fedagoso. Vertus.

JACULUS.

¶ *Jaculus*, en François, *Vandaise*, est un poisson d'eau douce, plat, grand, à peu près comme une limande, blanc & luisant comme le gardon: Sa chair est molle, blanche, & d'assez bon goût, il contient du sel volatil & de l'huile. Vandaise.

Il est pectoral & humectant, on l'employe dans les cuisines. Vertus.

JADE.

Jade, est une pierre fort dure, de couleur verte-grisâtre ou approchante de celle de l'olive, mais on en voit de trois verds differens; la plus belle vient des Indes Orientales. Les Turcs & les Polonois en font des manches de sabres, de coutelas. Elle est rare & difficile à travailler à cause de sa grande dureté, on est obligé d'y employer de la poudre de diamant; les joüailliers en taillent des petits morceaux qu'ils polissent bien, afin qu'on puisse les porter commodément appliquez sur les reins. Le Livre intitulé, le Jouaillier, donne à cette pierre le nom de pierre divine, à cause des grandes vertus qu'on lui attribuë, car on prétend qu'étant portée vers la region des reins, elle soit propre pour en faire sortir la pierre, ou le sable, & les faire couler par les urines, & qu'elle soit un remede pour l'épilepsie, mais je n'ajoûte pas beaucoup de foi aux prétenduës qualitez de cet amulette. Pierre divine.

JALAP.

Jalap. Jalapa. Jalapium. Giglapa. Gelapo. Chelapa. Celopa.

Voy. Pl. VI. fig. 13.

Est une racine grise, resineuse, qu'on nous apporte seche, coupée par tranches, des Indes Occidentales. La plante qu'elle porte quand elle est dans la terre, est, selon le Pere Plumier & M. Tournefort, une espece de belle de nuit que ce dernier appelle *Jalap officinarum fructu rugoso*. Sa tige croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds; ses feuilles approchent en figure de celles du Lierre, mais elles sont moins épaisses; sa fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon crenelé, de couleur rouge comme de l'ecarlate, quelquefois variée de jaune, & de blanc, fort agréable à la vûë. Cette fleur s'épanouit la nuit, & elle se renferme au moindre rayon du Soleil, c'est pourquoi on l'appelle *Belle de nuit*. S'il pleut pendant le jour, ou si le Ciel est couvert, elle se tient ouverte, mais alors elle se flettrit en peu de tems; car le jour quel qu'il soit, lui est contraire; ce qui vient apparemment de ce que le Soleil desseche & fait dissiper une humidité qui lui est nécessaire pour que ses parties soient étenduës. Après que cette fleur est passée, il lui succede un fruit ridé, qui contient dans sa cavité une semence presque ronde. On dit que cette plante croît naturellement & sans culture aux Isles de Madere.

Jalap officinarum fructu rugoso, P. Tourn.

Belle de nuit.

Choix. On doit choisir la racine de Jalap en rouelles épaisses, compactes, parsemées de veines resineuses, difficiles à rompre avec les mains, mais faciles à casser avec le pilon; de couleur grise, d'un goût un peu âcre: elle contient un peu d'huile & de sel.

Vertus. Elle purge fort bien par le ventre toutes les humeurs, mais principalement les serositez; on s'en sert pour l'hydropisie, pour la goutte, pour les rhumatismes, pour les obstructions.

Dose. La dose en est depuis dix grains jusqu'à une dragme.

Tous les noms de la racine de Jalap sont tirez des Americains.

JAMBOLONES.

Jambolones, Garciæ. | *Jambolyn*, Palud. *in* Linsc. 4. part. Ind. Orient.
Jamboloins, Acostæ.

Est un arbrisseau des Indes qui ressemble au mirte, mais qui a la feuille semblable à celle de l'Arbousier, son fruit ressemble à des grosses Olives, d'un goût âpre & astringent, on le confit dans la saumure pour le manger. Il n'est point en usage dans la Medecine, mais on en mange avec du ris cuit pour exciter l'appetit.

JAMBOS.

Jambos, Acostæ, Garz. Est un fruit des Indes gros comme une poire. Il y en a de deux especes; une dont la couleur est rouge obscure sans noyau, d'un goût agréable, l'autre dont la couleur est d'un rouge blanc, avec un noyau gros comme celui d'une pêche, n'étant pas bien rond, dur, uni, & envelopé d'une peau blanche & veluë: l'une & l'autre espece ont une odeur de rose, mais le dernier à moins bon goût que le premier. Leur écorce est si mince & si molle qu'on ne les peut peler avec un couteau, ce fruit est appellé par ceux de Malabar & par les Canarins *Jamboli*, par les Arabes *Thupha Indi*, par les Perses *Thuphat*, par les Turcs *Alma*, & par les Portugais *Jambos*. L'arbre qui les porte est nommé par les mêmes Portugais *Jambeiro*. Il croît à la hauteur d'un prunier, jettant un grand nombre de rameaux, qui s'étendant au long & au large, font un grand ombrage & un bel aspect, son écorce est grise-cendrée, unie, son bois est fragile; sa feuille ressemble en figure au fer d'une grosse lance, belle, unie, d'un verd obscur en haut, & en bas d'un verd clair. Ses fleurs

Jamboli, Thupha Indi. Thuphat. Alma. Jambo. Jambeiro.

ſont rouges tirant ſur le purpurin, de couleur fort vive, ayant pluſieurs petits filets ſur le milieu, odorantes, d'un goût aigrelet, ſemblable à celui des bourgeons de la vigne : Sa racine eſt forte & bien profonde en terre.

Cet arbre porte des fleurs & des fruits pluſieurs fois en une année, & on ne le voit jamais ſans fleurs ou ſans fruit verd ou mûr : il en tombe des fleurs à toute heure, qui font paroître ſous lui la terre toute rouge ; & à meſure qu'il ſe décharge de celles là, il en naît d'autres nouvelles, & enſuite des fruits, les uns naiſſant, les autres mûriſſant : on a coutume de manger ce fruit à l'entrée de table. On confit la fleur & le fruit avec du ſucre.

Ils ſont eſtimez propres pour les fiévres bilieuſes, pour deſalterer, pour fortifier le cœur. Vertus.

JANGOMAS.

Jangomas, Garz. Frag. Lugd. | *Paliurus Ægyptius*, Pr. Alpini.
Jangomi, Acoſtæ.

Eſt un arbre des Indes grand comme un Prunier, heriſſé d'épines; ſa feuille eſt ſemblable à celle du Prunier, ſa fleur eſt blanche, ſon fruit reſſemble à celui du Sorbier, de couleur jaune quand il eſt mûr, d'un gout de pruneaux, aſtringent & âpre. Cet arbre croît aux champs, dans les jardins, en Bazain, Chaul & Batequala.

Son fruit eſt employé dans les remedes aſtringens, pour arrêter les cours de ventre, pour les inflammations de la gorge. Vertus.

JANIPABA.

Janipaba, G. Piſon. *Genipa*, G. Marcgravii, eſt un des plus grands arbres du Breſil, il reſſemble au Hêtre, ſon écorce eſt griſe ou blanche, ſon bois eſt moëlleux & fragile ; ſes rameaux ſont revêtus de feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, ayant la figure d'une langue de bœuf, de couleur verte-luiſante ; ſa fleur eſt petite ; reſſemblante à celle du Narciſſe, blanche avec des tâches jaunes en dedans, d'une odeur de geroſle, ſon fruit eſt plus gros qu'une Orange, rond, couvert d'une écorce tendre & cendrée ; ſa chair eſt ſolide, jaunâtre, viſqueuſe, remplie de ſuc aigre, d'une odeur agréable : on trouve au milieu de ce fruit une cavité remplie de ſemences comprimées, plattes, preſqu'orbiculaires, entourées d'une pulpe molle ; il devient moû en meuriſſant comme la Neſle, & alors il eſt bon à manger.

Il eſt eſtimé aſtringent & propre contre les cours de ventre, il appaiſe les ardeurs de la bouche & de l'eſtomac ; on ſe ſert auſſi de ce fruit, avant qu'il ſoit mûr, dans les cataplaſmes, dans les onguents, pour les ulceres malins. Vertus.

* On tire de ce fruit par expreſſion une eſpece de vin, ou une liqueur vineuſe qui étant recente paroît aſtringente & rafraîchiſſante, mais étant gardée, elle perd une partie de ſon aſtriction, & devient échaufante.

Les Indiens tirent encore par expreſſion de l'écorce du fruit avant qu'il ſoit mûr, & des rameaux de l'arbre une liqueur qui d'abord eſt claire comme de l'eau, mais qui devient enſuite fort noire ; ils s'en teignent tout le corps quand ils vont à la guerre, pour paroître plus effroyables & plus terribles à leurs ennemis, la même teinture peut être donnée à des étoffes, à du papier, & elle ne peut être emportée par quelque choſe que ce ſoit, mais elle s'éfface d'elle-même vers le huit ou neuviéme jour. Teinture noire du Janipaba.

Le *Janipaba*, eſt une eſpece de *Genipa* duquel j'ai parlé en ſon rang.

JAPARANDIBA.

Japarandiba ; G. Piſon eſt un arbre du Breſil ; dont l'écorce eſt cendrée comme en

l'Aune ; son bois est dur, moëlleux, ses feuilles sont attachées sans ordre en abondance autour des rameaux, par des queues ; elles sont semblables à celles du Janipaba, oblongues, pointues, nerveuses ; ses fleurs sont grandes & belles, composées chacune de huit grosses feuilles, & soûtenues trois à trois par un même pedicule. Leur figure, leur grandeur, leur couleur & leur odeur sont pareilles à celles de la Rose : elles ont en leur milieu plusieurs petites étamines disposées en rond avec un petit sommet jaune & tremblant ; il leur succede des fruits faits comme des pommes, mais plats en leur partie superieure, gris en dehors, jaunes en dedans, contenant chacun un noyau gros cumme une aveline, anguleux, ayant la figure d'un cœur, de couleur de foye luisante.

Vertus. Les feuilles de cet arbre sont résolutives ; on en applique sur les duretez du foye & des hypocondres ; on en prend aussi en décoction pour ouvrir les conduits, & exciter l'urine.

JASMINUM.

Jasmin. *Jasminum*, en François *Jasmin*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La premiere est appellée,

Jasminum, Dod. Pit. Tournefort.
Jasminum album, Ger. Parx.
Gelseminum vulgatius, Adv. Lob. Cæs.
Jasminum vulgatius flore albo, C. Bauh.
Jasminum, *seu Gelseminum flore albo*, J. Bauh. Raii. hist.
Gesminum, Anguil.

En François, *Petit Jasmin*, ou *Jasmin commun*.

Premiere espece. C'est un arbrisseau qui pousse beaucoup de rameaux fort longs, grêles, nouez, foibles, plians, verds, s'étendant beaucoup, & tombant s'ils ne sont soûtenus par des perches ou par une muraille, remplis d'une moëlle fongueuse & blanche ; ses feuilles sont oblongues, pointues, ressemblantes à celles de la vesse, rangées comme par paires le long d'une côte, qui est terminée par une seule feuille. Chaque côte est ordinairement chargée de sept feuilles, quelquefois de cinq, lisses, d'une belle couleur verte, ses fleurs naissent en maniere de petites ombelles aux sommitez des branches, elles sont petites mais agréables, blanches, d'une odeur douce & trés-suave ; chacune d'elles est un tuyau évasé par le haut, & découpé en étoile à cinq parties. Quand cette fleur est passée, il lui succede quelquefois une baye ronde, molle, verdâtre, renfermant quelques semences rondes & plates : mais dans les pays Septentrionaux la fleur du Jasmin tombe ordinairement sans laisser de fruit : sa racine est fibrée.

La seconde espece est appellée,

Jasminum Hispanicum flore externè rubente, J. B. Pit. Tournef.
Chamægelseminum grandiflorum, Lob.
Jasminum humilius magno flore, C. Bauhin. Raii. hist.
Jasminum Catolonicum Parx.
Gelseminum humilius primum, Clus.
En François, *Jasmin d'Espagne*.

Seconde espece. Elle differe de la précedente en ce que sa tige est beaucoup plus basse, mais plus forte & robuste, en ce que ses feuilles sont plus larges, moins pointues, ou arondies en leur extrêmité, en ce que ses fleurs sont beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles, plus odorantes, de couleur blanche en dedans, rougeâtre en dehors.

L'un & l'autre Jasmin sont cultivez dans les jardins ; leurs fleurs & principalement celles du Jasmin d'Espagne, servent aux Parfumeurs ; elles rendent beaucoup plus d'odeur quand elles croissent aux pays chauds, que quand on les cultive dans nos païs temperez : on les employe aussi quelquefois en medecine : on n'en peut point séparer

ni conſerver l'odeur en les faiſant diſtiller, parce que leur ſubſtance volatile ſe confond avec la viſqueuſe, par la moindre chaleur qu'on leur donne : quand on veut recevoir cette odeur, il faut que ce ſoit ſans feu, dans de l'huile de Ben ou dans de la graiſſe de Porc bien lavée comme font les parfumeurs.

La fleur du Jaſmin contient beaucoup d'huile en partie exaltée & de ſel eſſentiel.

Elle eſt aperitive, émolliente, digeſtive ; on l'employe pour reſoudre les ſcirrhes, pour aider à l'accouchement, pour meurir le rhume, pour faciliter la reſpiration, pour la pleureſie ; on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

On dit que *Jaſminum* vient de *Jaſme*, mot Grec qui ſignifie *odeur medicinale*, parce que la fleur du Jaſmin a beaucoup d'odeur, & qu'elle ſert pour la Medecine. D'autres font dériver ce nom du mot Hebreu *ſamin*, c'eſt-à-dire *parfum* ; parce que cette fleur parfume les lieux où l'on la met. Etimologie.

JASPIS.

Jaſpis, en François, *Jaſpe*, eſt une belle pierre dure, polie, reſplendiſſante, precieuſe, laquelle ne differe de l'Agate qu'en ce qu'elle eſt moins pure & moins dure : il y en a de beaucoup d'eſpeces, mais la plus eſtimée eſt l'Orientale : elle doit être dure, polie, luiſante, de couleur verte-foncée, mêlée de tâches rouges ; on s'en ſert quelquefois en Medecine, aprés l'avoir broyée ſur le porphyre comme les autres pierres précieuſes. Jaſpe. Choix.

Le Jaſpe ainſi préparé eſt aſtringent, propre pour arrêter le ſang & le cours de ventre ; on lui attribue de grandes vertus pour l'épilepſie, pour fortifier l'eſtomac, pour faire ſortir la pierre du rein, pour arrêter les hemorrhagies, ſi on le porte attaché à quelque partie du corps ; mais on ne doit guere ajoûter de foy à ces ſortes d'amulettes. Vertus.

Jaſpis vient du mot Hebreu *jeſpé*, qui ſignifie *Jaſpe*. Etimologie.

IBERIS.

Iberis latiore folio, C. B.
Iberis & Lepidium, Matth.
Lepidium hortenſe, Ang.
Lepidium gramineo folio, ſive Hiberis, Pit. Tournefort.
Iberis, Lugd. Dod. J. B.
Iberis cardamantica, Ad. Lob.

En François,

Paſſerage ſauvage. Chaſſe-rage. Creſſon ſauvage.

Eſt une eſpece de Paſſerage, ou une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, dures, jettant beaucoup de rameaux menus : ſes premieres feuilles d'enbas ſont longues, un peu larges, dentelées, attachées par des queues longues ; mais celles d'enhaut, qui tiennent aux tiges & aux branches, ſont petites, étroites, pointues, ſemblables à celles du Linaria ou à celles du Gramen, ſans queuë, & n'étant point dentelées. Ses fleurs ſont placées au haut de ſes rameaux, petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix. Il leur ſuccede, quand elles ſont tombées, un fruit formé en fer de pique, qui ſe diviſe en deux loges, dans leſquelles ſont renfermées des ſemences menues, oblongues. Sa racine eſt longue, médiocrement groſſe, ligneuſe, blanche en dedans : toute la plante a un goût âcre comme le creſſon ; elle croît contre les vieilles murailles & aux lieux incultes, principalement aux pays chauds : les Herboriſtes en cultivent dans les jardins ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt déterſive, aperitive, inciſive, propre pour le ſcorbut, pour exciter l'urine Vertus.

& les mois aux femmes, pour les obstructions de la ratte, étant prise en décoction : on en applique sur la morsure d'un chien enragé, pour faire dissiper le venin : on se sert de sa racine pour la douleur des dents, & pour guerir la gale.

Etimologie. *Iberis ab Iberia regione*, parce que cette plante croissoit autrefois abondamment dans l'Espagne qu'on appelloit *Iberis*.

I B I S.

Ibis est un oiseau aquatique d'Egypte, ressemblant à la Cicogne : il y en a de deux especes, un blanc, & l'autre noir, ils ne peuvent vivre en d'autre climat qu'en celui d'Egypte : car quand ils en sont transportez ou par le vent ou par quelque autre voye, ils se laissent mourir faute de manger ; ils se nourrissent de serpens, de chenilles, de sauterelles ; ils font leur nid sur les Palmiers, de peur que les chats ne mangent leurs petits : ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Leur graisse est resolutive & adoucissante.

I C H N E U M O N.

Ichneumon, Jonston. *Mus Pharaonis*, Bellon. *Mus Indicus*, Ælian.
En François *Rat d'Egypte. Rat d'Inde.*

Est un animal à quatre pieds, grand comme un Chat, mais plus long, son poil est dur comme celui du Loup, blanchâtre ou jaunâtre : son museau est noir comme celui du Cochon, ses oreilles sont petites, rondes, ses dents & sa langue approchent de celles du Chat, ses jambes sont noires, sa queuë est longue & grosse par le bout d'enhaut. On trouve cet animal en Egypte, au bord du Nil : il est amphibie, se tenant tantôt sur la terre, tantôt nageant dans l'eau. Il se nourrit de petits rats, de serpens, de lézards, de limaçons, de grenoüilles, il aime extrêmement la chair des oiseaux, & principalement celle de la Poule : il ronge le ventre des Crocodilles pendant qu'ils dorment pour en manger le foye : *il écrase aussi leurs œufs.*

Vertus. Sa chair prise en bouillon est estimée *sudorifique*, propre pour la colique, pour la morsure des bêtes venimeuses, pour purifier le sang.

Etimologie. *Ichneumon ab ἰχνεύω, investigo*, parce que cet animal cherche & attrape les crocodiles & plusieurs autres bêtes.

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

Ichthiocolla, *Gluten*, *Alcanax*, En François : *Colle de poisson.*

Gluten Alkanak. Colle de poisson. *Huso. Exessis.* Est une colle tirée de la peau, des nageoires, de la queuë, des entrailles, des nerfs & des autres parties musculeuses d'un fort grand poisson de mer nommé *Huso*, ou *Exossis*, parce qu'il n'a point de dos : il a quelquefois jusqu'à vingt-quatre pieds de longueur, & il pese quatre cens livres ; sa tête est grosse, large, pesante ; sa gueule est grande & béante, sa peau est rude, son dos est garni d'une grande quantité de petites écailles épineuses, piquantes ; il est gras comme un cochon : on dit qu'il est si timide, qu'un petit poisson le fait fuir, quelques-uns le mettent au rang des petites Baleines ; on le voit fort communement dans les mers de Moscovie ; on le trouve aussi en Hongrie & autres lieux où passe le Danube : car comme il aime l'eau douce, il y monte souvent. On mange sa chair, mais elle est gluante, douçâtre & fade, à moins qu'elle n'ait été salée.

Maniere de faire l'Ichthiocolle ou colle de Poisson. Pour faire l'Ichthiocolle on ramasse toutes les dépouilles de ce poisson, on les coupe en morceaux, on les met tremper dans de l'eau chaude, puis on les fait bouillir à à petit feu, jusqu'à ce qu'elles se soient dissoutes & réduites en une colle : on étend

cette

cette colle, sur des instrumens faits exprès, afin qu'en se sechant elle se reduise en forme de parchemin. Quand elle est presque seche, on la roule ordinairement en cordons, lesquels on arondit en figure de croissant; on en forme aussi de differentes autres manieres.

Les Hollandois nous fournissent la colle de poisson que nous voyons en France; ils la tirent principalement des Moscovites qui en préparent le plus.

Il faut la choisir en petits cordons, blanche, claire, transparente, sans odeur. Celle qui est en gros cordons, est sujette à être remplie d'une colle jaune, seche & quelquefois de mauvaise odeur. Il faut conserver cette drogue dans des boëtes, car elle s'humecteroit à l'air : elle contient beaucoup d'huile, peu de sel volatil. Choix.

La colle de poisson est fort propre pour ramollir, pour resoudre : on en fait entrer dans la composition de quelques emplâtres.

Elle est d'un grand secours aux Cabaretiers pour éclaircir le vin trouble; ils en jettent quelques morceaux dans un tonneau, elle s'y dissout & se forme au dessus comme en une peau, laquelle se précipitant peu à peu jusqu'au fond, apesantit & entraine avec elle toutes les parties grossieres de la liqueur, en sorte que le vin reste clair. Vertus. On purifie le vin par la colle de poisson.

C'est une espece de filtration qui ne peut apporter qu'un bon effet au vin, n'y ayant rien de malin dans la colle de poisson.

La colle de poisson sert encore pour donner du lustre aux rubans de soye, pour blanchir les gazes, pour contrefaire des perles fines, & pour plusieurs autres choses dans les arts.

Nous trouvons quelquefois chez les Droguistes certaine colle de poisson en petites feuilles jaunâtres, ou d'un gris tirant sur le blanc; je ne l'ai pas reconnue si bonne dans l'usage que la précedente, elle est trop difficile à fondre.

Ichthiocolla, *ab* ἰχθὺς, *piscis*, & κόλλα, *gluten*, comme qui diroit *Colle de poisson*. Etimologie.

ILEX.

Ilex, Matth. Ang. Lac.
Ilex arborea, Ad. J. B. Raii. hist.
Ilex oblongo ferrato folio, C. Bauh.
Pit. Tournefort.
Ilex Angustifolio, Taber.
Ilex major glandifera, Ger.

En François, *Chéne vert*, *Yeuse*, *Eouse*.

Est un arbre portant gland, ressemblant beaucoup au Chêne, grand comme un poirier ou un pommier, son écorce est brune, son bois est dur & compacte, ses rameaux sont remplis de laine blanche; ses feuilles sont oblongues, dentelées en leurs bords, toûjours vertes en dessus, blanchâtres & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent; ses châtons sont oblongs, garnis de petites fleurs mousseuses, de couleur jaune, ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits separez; ce sont des glands ovales ou cilindriques, de médiocre grosseur, enveloppez par un bout dans un petit calice formé en calotte, blanchâtre & couvert par tout d'une peau cuirassée, sous laquelle est enclose une maniere d'amande divisée en deux lobes. *Yeuse.* *Eouse.*

Cet arbre croît dans les bois, principalement aux pays chauds. M. Tournefort le distingue d'avec le chêne, principalement parce qu'il a des feuilles dentelées; on se sert en Medecine de ses feuilles & de son gland, ils contiennent l'un & l'autre beaucoup d'huile, peu de sel embarrassé dans beaucoup de terre.

Les feuilles & le gland du Chêne vert, sont astringents, ils arrêtent les cours de ventre étant pris en décoction, on s'en sert aussi en fomentation pour les rhumatismes & pour fortifier les jointures. Vertus.

Etimologie. *Ilex*, à ce qu'on prétend, est tiré du mot Hebreu *Elon*, qui signifie un chêne, parce que cet arbre est une espece de Chêne.

ILLECEBRA.

Illecebra minor sive sedum, 3. Dioscoridis, Park.
Illecebra, sive sempervivum tertium, Dod.
Sempervivum minimum, sive illecebra, Lobel.
Sedum minimum illecebra, sedi tertium genus non semper virens; Adv.
Sempervivum minus vermiculatum acre, C. Bauh.
Sedum parvum acre, flore luteo, J. B. Pit. Tournef.
Aizoon acre, Cord. hist.
Vermicularis sive illecebra, Ger.

Est une espece de petite Joubarbe, ou une petite plante qui pousse plusieurs tiges basses, courtes, menues, ses feuilles sont fort petites, grossettes, pointuës, remplies de suc, ses fleurs naissent aux sommets de ses branches, petites, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose; ses racines sont petites, fibrées. Cette plante croît suspenduë par ses racines ou couchée sur les vieilles murailles, ou aux autres lieux pierreux, arides & secs; son goût est âcre & brûlant; elle fleurit en Eté.

Vertus. Elle est vomitive & propre pour les fiévres intermittentes, étant prise interieurement: on s'en sert en gargarisme pour nettoyer les gencives & pour affermir les dents, pour le scorbut, on l'employe aussi exterieurement pour discuter & resoudre les tumeurs scrofuleuses, les loupes naissantes.

IMPERATORIA.

Imperatoria, J. B. Raii. hist.
Imperatoria major, C. B. Pit. Tournefort.
Astrantia, Brunf. Gesn.
Magistrantia, Cam.
Struthion, Cord. hist.
Ostruntium, Dod. Gal. Long.
Imperatoria, sive astrantia vulgaris, Park.
Smyrnium hortense, Trag. Gesn. hort.
Laserpitium Germanic.

En François, *Imperatoire* ou *Otruche*.

V. Pl. VI. fig. 15. Est une plante dont les feuilles sont grandes, rangées trois à trois sur une côte branchuë, terminée par une seule feuille, roides, dures, divisées chacune en trois parties, dentelées ou découpées les unes legerement, les autres profondement; il s'éleve d'entr'elles des tiges qui montent jusqu'à la hauteur d'environ deux pieds, se divisant en aîles & soûtenant en leurs sommitez des ombelles de fleurs à cinq feuilles blanches disposées en rose; il succede à ces fleurs des petits fruits composez chacun de deux graines applaties presque ovales, un peu plus grandes que celles de l'Anet, rayées legerement sur le dos, de couleur blanche: sa racine est quelquefois grosse comme le pouce, ridée, rude, entourée de quelques fibres, remplies d'une chair blanche aromatique, d'un goût âcre, piquant la langue & échauffant toute la bouche, un peu amere. Cette plante croît dans les jardins & sur les montagnes; on ne se sert que de sa racine en Medecine, elle contient beaucoup de sel & d'huile. On préfere celle qui croît sur les montagnes à celle des jardins, parce qu'elle a un peu plus de force; on nous l'apporte seche des monts d'or d'Auvergne & de plusieurs autres hautes montagnes:

Choix. on doit la choisir assez grosse, bien nourrie, difficile à rompre, de couleur brune en dehors, verdâtre en dedans, d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant.

Elle est incisive, pénetrante, détersive, aperitive, elle attenuë les humeurs visqueuses du poumon; elle aide à l'expectoration, elle fortifie le cerveau & l'estomac, elle resiste au venin, elle corrige la mauvaise haleine, elle est propre pour l'apoplexie,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0454-9

pour la paralisie, pour la léthargie, pour la colique venteuse, pour la fiévre quarte, pour les humeurs froides, pour les maladies du cerveau.

Cette plante a été appellée imperatoire à cause de ses grandes qualitez, comme qui diroit, plante digne d'un Empereur. Etimologie.

INDICUM.

Indicum. Indum. En François, *Inde.* Inde.

Est une fecule ou un suc épaissi, bleu, ou de couleur d'Azur obscure, qu'on nous apporte en masse, ou en pâte seche des Indes Occidentales, elle est tirée des feuilles de l'anil dont j'ay parlé en son lieu. Il y a plusieurs especes d'Inde, le meilleur est celui qu'on appelle Inde de Serquisse, à cause d'un village nommé Serquisse où il se fait; on le choisit en morceaux plats, d'une épaisseur raisonnable, moyennement durs, nets, nageant sur l'eau, inflammables, de belle couleur bleue ou violette foncée, parsemés en dedans de quelques pailletes argentées, & paroissant rougeâtres quand on les frotte sur l'ongle. Pomet. Inde de Serquisse. Choix.

L'Inde en marons est encore d'une assez bonne qualité, on l'appelle *Indigo d'Agra*, il est en figure des marons, d'où vient son nom. Indigo d'Agra. Inde en Marons.

L'Inde est employé dans la Peinture, broyé & mêlé avec du blanc pour faire une couleur bleue; car si l'on s'en servoit sans mélange il peindroit en noirâtre; on le broye aussi avec du jaune pour faire une couleur verte. Les Teinturiers s'en servent pour la teinture, & les Blanchisseuses en employent pour donner une couleur bleuâtre à leur linge. Usage.

Indicum, parce que cette drogue est préparée aux Indes. Etimologie.

INDIGO.

Indigo, est une fecule tirée de l'Anil, & qui ne differe de l'Inde, dont j'ay parlé à l'Article précedent, qu'en ce qu'il a été extrait de la tige & des feuilles de la plante, au lieu qu'on n'a employé que les feuilles pour tirer l'Inde; il y en a de plusieurs especes, mais le meilleur & le plus estimé est celui qu'on appelle *Indigo Gati-malo* à cause d'une ville des Indes Occidentales nommée Gonti-male où l'on le prépare; il doit être leger, net, médiocrement dur, de belle couleur, nageant sur l'eau, approchant des qualitez de l'Inde, s'enflammant au feu & se consumant presque tout-à-fait. V. Pl. VI. fig. 14. Indigo Gati-malo. Etimologie. Choix.

Il sert dans la teinture. Usage.

JONTHLASPI.

Jonthlaspi est une plante dont il y a deux especes,

La premiere est appellée,

Jonthlaspi luteo flore incanum montanum Dioscorides, Col. Pit. Tournef.

Thlaspi saxatile incanum luteum serpylli folio minus, B. B.

Thlaspi montanum luteum minus, Park.

Leucoium siliculosum flore luteo umbellatum monosperm. Raii. hist.

Elle pousse des petites tiges sarmenteuses, couchées à terre, rondes, purpurines, couvertes d'un poil blanc, rudes, & garnies de petites feuilles oblongues, étroites, blanches, rudes, seches, d'un goût herbeux; ses fleurs naissent aux sommitez des branches en maniere d'ombelles, ou plûtôt de grapes assez grandes, jaunes, odorantes: chacune d'elles est composée de quatre feuilles disposées en croix. Premiere espece.

Quand cette fleur est passée, il naît en sa place un fruit grand comme une lentille,

presque rond, fort aplati, couvert d'un poil blanc & rude : on trouve dans ce fruit une seule semence ordinairement ronde & aplatie, de couleur rougeâtre. Cette plante fleurit aux mois de Mai & de Juin ; elle resiste au froid.

La seconde espece est appellée,

Jonthlaspi minimum spicatum lunatum Col. Pit. Tournefort.
Thlaspi clypeatum serpylli folio, C. B.
Leucoium siliculosum monosperm. fructu compresso, Raii. hist.
Lunaria Græca quarta, Cæs.
Lunaria peltata minima, quibusdam, *ad thlaspi referenda*, J. B.
Thlaspi minus clypeatum, Ger.

Seconde espece.

Elle pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, velues, rudes, se courbant ordinairement en leurs sommitez, quelquefois droites, garnies de feuilles rangées alternativement, très petites, oblongues, étroites comme celles du Serpolet, mais beaucoup plus petites, blanchâtres, couvertes d'un poil rude ; ses fleurs sont très petites, jaunes, soûtenues comme en ombelles au haut des branches, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix.

Quand ces fleurs sont passées, il naît de petits fruits gros comme une Lentille, cartilagineux, presque ronds, fort aplatis, rangés en maniere d'épis attachez à des petits pedicules courbez ; chacun de ces fruits est un petit bouclier formé par deux peaux appliquées l'une sur l'autre, & qui renferment une semence ovale, aplatie, rougeâtre, sa racine est petite, menuë, blanche, divisée souvent en plusieurs fibres. Cette plante a un goût âcre.

Les deux especes croissent aux lieux montagneux exposez au Soleil ; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel, peu de phlegme.

Vertus. Etimologies.

Elles sont détersives, aperitives, vulneraires.

Jonthlaspi à ἰὸν, jonthus, primi pili qui efflorescunt, En François, *poil folet*, & *thlaspi*, comme qui diroit, *Thlaspi, couvert de poil* : car plusieurs Botanistes ont placé ce genre de plante entre les especes de Thlaspi : ou bien,

Jonthlaspi ab ἰὸν, viola, & thlaspi, comme qui diroit, *plante qui tient du Violier ou Gerofflier, & du Thlaspi*, car quelques-uns appellent ces plantes *Leucoium*.

JOUI.

Joüi est une liqueur alimenteuse & restaurante qu'on fait au Japon, & qui peut être transportée & gardée dix ou douze ans, sans qu'elle se corrompe : j'en ai vû à Paris, & j'en conserve même une petite quantité depuis neuf ans dans mon Droguier. Elle est fluide comme du boüillon, aqueuse, noire, d'une odeur agréable, d'un bon goût, salé & savoureux : c'est une composition dont la base est du jus de Bœuf exprimé quand il a été demi roti, on n'en sçait pas davantage, le reste n'est connu que des seuls Japonois, qui le tiennent secret, & vendent la liqueur fort cher : Les autres Indiens sont obligez d'en prendre d'eux s'ils veulent en avoir : Les personnes riches du Pays en assaisonnent presque tout ce qu'ils mangent comme d'un ragoût délicieux. Cette liqueur est très-rare en Europe, mais quelques personnes riches & malades en ont fait venir.

Vertus.

Cette liqueur est estimée chez tous les Orientaux fort propre à exciter la luxure : on s'en sert pour reparer les forces abatues, après des maladies.

IPECACUANHA.

V. Pl. VI. fig. 18.

Ipecacuanha, *Specacuanha*, *Hypecaunna*, *Beguquella*, *Cagosanga*, *Beloculo*, *Beculo*, *Radix Brasilienſis*, En Portugais, *Cypo de cameras*. En François, *Mine d'or Beconguille*.

Est une petite racine grosse comme le chalumeau d'une plume mediocre, qui nous est apportée seche de plusieurs endroits de l'Amerique. Il y en a de quatre especes, une brune, une grise, tirant tant soit peu sur le rouge & blanche en dedans; une grise cendrée, brune en dedans & glycyrrisée au goût, & une blanche par tout.

Premiere espece. Ipecacuanha brun.

La premiere qui est brune est la plus forte, & la plus estimée de toutes, elle est compacte, tortuë, ridée par anneaux, blanchâtre en dedans, cordée dans son milieu, difficile à rompre, d'un goût âcre & amer: elle naît dans le Bresil sur les mines d'or; elle pousse une plante de moyenne hauteur, en partie rampante, & en partie élevée, portant peu de feuilles oblongues, pointuës, approchantes de celles de la Parietaire; ses fleurs sont blanches, composées chacune de cinq feuilles, soutenuës par des petites têtes, d'où sortent des bayes grosses comme des Merises ou Cerises sauvages, de couleur rouge-brune quand elles sont mûres, remplies d'une pulpe blanche succulente, où l'on trouve à chacune deux grains, ayant la figure des Lentilles: dures, jaunâtres.

Seconde espece. Ipecacuanha gris. Bexugillo.

La seconde ou la racine d'Ipecacuanha grise rougeâtre, differe de la précedente par sa couleur & par sa verru, car elle est un peu moins forte; mais elle pousse une plante semblable: elle croît au bas des montagnes, dans les prez, & dans les autres lieux humides; on nous l'apporte du Perou par Cadix. Les Espagnols l'appellent *Bexugillo*.

Troisiéme espece. Ipecacuanha glycyrrhisée.

La troisieme, ou la racine d'Ipecacuanha, grise-cendrée & glycirrhisée, differe de la seconde espece, en ce qu'elle est un peu plus grosse, ayant ses rides disposées en long & non par anneaux, d'un gris plus cendré en dehors, brune en dedans, d'un goût doux & approchant de celui de la regliſſe; elle croît dans les marais.

Quatriéme espece. Ipecacuanha blanc.

La quatrieme espece ou l'Ipecacuanha blanc est differente des deux autres, non-seulement par la couleur, mais par la figure, car elle n'est point tortuë ni raboteuse: elle ressemble beaucoup à la racine du Diptam blanc. On ne convient pas bien de la figure que la plante pousse; car quelques Auteurs disent qu'elle est petite comme le *Pulegium*, que *sa feuille est molasse & coronneuse*, & que sa fleur est blanche. Les autres veulent que *sa feuille soit semblable à celle de l'oseille ronde*. Elle croît dans les prez & aux autres lieux humides.

Choix.

On doit choisir l'Ipecacuanha de l'une & de l'autre espece, gros, bien nourri, recent, charnu, compacte, resineux, nettoyé ou mondé des petits filets qui naissent autour.

Il n'est pas fort commun dans le pays d'où l'on le tire, on a bien de la peine à le cueillir, & l'on n'employe à ce travail que des hommes condamnez aux mines.

Vertus.

Il est purgatif & astringent; il purge par haut & par bas par sa partie la plus dissoluble, puis il resserre & raffermit les fibres des visceres par sa partie terrestre: c'est un des meilleurs remedes & des plus assurez qu'on ait trouvé jusqu'ici pour la dissenterie. Il arrête aussi les autres cours de ventre, mais non pas avec tant de sureté.

Dose.

La dose en est depuis demi dragme jusqu'à une dragme & demie pulverisé subtilement. Comme il arrive souvent que les malades trop disposez au vomissement, rejettent le remede peu de tems aprés l'avoir pris, & avant qu'il ait eu le tems de se distribuer assez pour faire son effet, on est obligé de partager la dose ordinaire de l'Ipecacuanha en cinq ou six parties & de les faire prendre à heures distantes les unes des autres, afin de fatiguer moins le malade; à quelques-uns même on n'en donne par jour que dix ou douze grains, & l'on réitere plusieurs jours de suite ou alternatifs, ce qui réussit ordinairement bien, & souvent sans que le malade vomisse: On fait aussi quelquefois prendre de cette racine en infusion; on en pulverise deux dragmes, & on les met infuser dans un verre de vin rouge pendant vingt-quatre heures chaudement, puis on coule l'infusion, & on la fait prendre au malade, en une ou en plusieurs doses pendant la matinée; le vin est un menstruë plus convenable que l'eau pour cette infusion, parce qu'il tire mieux la substance de l'Ipecacuanha qui est resineuse, mais quand la liqueur est coulée

Ipecacuanha pris en infusion. Dose.

l'on y peut ajoûter de l'eau de plantain ou de centinode pour temperer la chaleur que peut exciter le vin pur dans les humeurs des perſonnes délicates.

L'Ipecacuanha gris peut être donné en une doſe un peu plus forte que le brun.

Vertus de l'Ipecacuanha glycyrrhiſé

L'Ipecacuanha glycyrrhiſé agit moins fortement que les precedens, on ne le fait pas prendre bien ſouvent en poudre, mais on l'employe en infuſion dans de l'eau ou en tizane, c'eſt le moins reſineux de tous : la doſe de ſa racine en infuſion ou en décoction eſt de trois dragmes : On réitere à en faire prendre juſqu'à quatre fois, ſi l'on le donne en poudre ; la doſe en eſt d'une dragme juſqu'à une dragme & demie.

Doſe.

Pour le blanc c'eſt le plus doux de tous : les Eſpagnols & les Portugais s'en ſervent pour les femmes groſſes, & pour les petits enfans attaquez de la dyſenterie.

Quoiqu'on puiſſe mettre l'Ipecacuanha entre les remedes les plus ſouverains pour la dyſenterie, on le donne bien ſouvent ſans qu'il produiſe l'effet qu'on en demande. On connoît qu'il ne réuſſira point, quand aprés en avoir fait prendre en trois diverſes fois au malade au moins une doſe de demie dragme pulveriſée, il ne s'en trouve point ſoulagé ; alors il faut avoir recours à d'autres remedes.

L'Ipecacuanha donné en lavement.

J'ay fait donner de l'Ipecacuanha ordinaire en lavement pour la dyſenterie, il a quelquefois reuſſi, mais il n'a produit ſouvent qu'un leger effet & qui n'a pas beaucoup ſoulagé le malade : quelquefois même il n'a en rien diminué la maladie ; il agit beaucoup mieux étant pris par la bouche, parce que cette maladie ayant ſouvent ſon origine ou ſa cauſe dans le ventricule, il eſt neceſſaire que le remede y paſſe : La doſe pour chaque lavement en eſt depuis une dragme juſqu'à demie once.

Doſe.

Ceux qui mettent en poudre une grande quantité d'Ipecacuanha ſont ſujets à être incommodez par les parties les plus legeres de cette poudre, qui voltigeant & entrant dans leur nez y excitent un ſaignement aſſez fort ; pour éviter cet acident, il faut aroſer la racine pendant qu'on la pile avec un peu d'eau de centinode ou de plantain.

Extrait de l'Ipecacuanha.

On peut tirer un extrait de la racine d'Ipecacuanha avec de l'eau de vie, en la maniere ordinaire & en faire prendre à la doſe dix-huit ou vingt grains ; il produit un bon effet pour la dyſenterie, mais j'eſtime encore davantage la racine en poudre parce qu'il eſt bien vray-ſemblable que ſa partie terreſtre contribue à la rendre aſtringente aprés ſon action de purgatif.

Monſieur le Gras Medecin, qui avoit fait trois fois le voyage de l'Amerique, fut le premier qui apporta l'Ipecacuanha en France, il nous en montra chez Monſieur l'Abbé Bourdelot & en un de mes Cours de Chymie où il venoit : j'ai même encore dans mon Droguier un peu de cette racine qu'il me donna ſans m'inſtruire beaucoup de ſesqualitez.

* Ceux qui les premiers nous ont apporté la racine d'Ipecacuanha en Europe n'ont fait aucune mention des vertus du reſte de la plante. G. Piſon même qui l'a d'écrite n'en parle point ; mais M. Daliveau Medecin de Montpellier qui a été en Amerique, & qui a ſejourné aux lieux où cette plante croît, aſſure par une lettre inſerée dans le Journal de Trévoux du mois d'Avril 1705. pag. 651. qu'ayant fait pluſieurs fois l'experience de ſa feuille ſur les lieux, il lui avoit reconnu d'excellentes qualitez pour toutes les maladies de colliquation, pour les affections de poitrine, pour les obſtructions, pour exciter les regles des femmes, & pour les maux d'eſtomach qui ſont dangereux aux nouveaux venus aux Indes Occidentales : il ajoûte qu'on ne ſçauroit apporter à ces maladies des remedes qui égalent ni même qui approchent de l'excellence de la feuille de l'Ipecacuanha.

Vertus de la feuille de l'Ipecacuanha.

IRIS NOSTRAS.

Iris vulgaris, Ger. Raii hiſt.

Iris vulgaris Germanica, ſive ſylveſtris, C. B. Pit. Tournefort.

Iris vulgaris violacea, ſive purpurea hortenſis & ſylveſtris, J. B.

Iris latifolia major vulgaris, Cluſ. hiſt.

Eſt une plante qui pouſſe des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges de deux doigts, roides, canelées, finiſſant en pointe comme une épée. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, droite, ronde, poudrée d'une maniere de farine ou de cendre qui ſe détache aiſément; ayant cinq ou ſix nœuds qui pouſſent chacun une feuille plus petite que celles d'en bas, & d'une moindre grandeur à meſure qu'elles approchent du haut, embraſſant leur tige, ſans queuë. Cette tige ſe diviſe en trois ou quatre rameaux qui portent en leurs ſommitez des belles fleurs grandes à une ſeule feuille, de couleur cendrée & verte en dehors, violette ou purpurine en dedans, avec des veines blanches. Chacune de ces fleurs s'évaſant en haut, ſe diviſe en ſix quartiers; quand elle eſt paſſée il lui ſuccede un fruit oblong, relevé de trois côtes, & ſe diviſant en trois loges remplies de ſemences preſque rondes. Sa racine eſt longue, groſſe, pliée, charnuë, ſans tunique, de couleur rougeâtre, ou jaunâtre, ou griſe en dehors, blanche en dedans, jettant quelques filamens, pleine de ſuc & odorante, d'un goût âcre. Cette plante croît ſur les murailles & en pluſieurs autres lieux; elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

Vertus.

La fleur d'Iris eſt inciſive, aperitive, cephalique.

La racine d'Iris recente purge par haut & par bas les ſeroſitez; on s'en ſert dans l'hydropiſie, on en fait prendre le ſuc par la bouche.

La doſe en eſt depuis deux dragmes juſqu'à une once & demie: on l'employe auſſi dans quelques emplâtres.

Doſe.

On pulveriſe cette racine après l'avoir fait ſecher, & on la fait entrer dans les poudres ſternutatoires. Les Parfumeurs du Languedoc & de la Provence tirent la pulpe de la racine d'Iris après l'avoir fait cuire; & ils l'étendent ſur des toiles pour les parfumer.

Toiles parfumées d'Iris.

On tire de la fleur bleuë de l'Iris une eſpece d'extrait ou de pâte-verte, qu'on appelle *Verd d'Iris*, il ſert pour peindre en mignature.

Verd d'Iris

Le nom d'*Iris*, a été donné à cette plante, à cauſe des couleurs de ſes fleurs, qui reſſemblent à celles de l'Arc-en-ciel, appellé en Latin *Iris*.

Etimologie.

IRIS FLORENTINA.

Iris alba Florentina, C. B.
Iris ſativa floribus nivei coloris, Matth.
Iris major alba, Illyrica vulgò, vel potius Florentina, Cam.
Iris Florentina, ſive fœmina, Geſ. hort.
Iris Illyrica, Cord. in Dioſc.
Iris flore ex toto candido, Cæſalp.

En François, *Iris de Florence.*

Eſt une racine blanche, groſſe comme le pouce, oblongue, laquelle on nous apporte ſeche de Florence, où elle croît ſans culture. Sa tige eſt ſemblable à celle de l'*Iris noſtras*, mais ſes feuilles ſont plus étroites, & ſes fleurs blanches. Cette racine quand on la tire de terre, eſt parſemée de pluſieurs fibres, leſquelles on coupe avec la ſuperficie qui eſt rouſsâtre, puis on la fait ſécher.

On doit la choiſir bien nourrie, peſante, compacte, nette, fort blanche, ayant une odeur de violette douce & agréable, d'un goût peu piquant & amer: elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel eſſentiel.

Choix.

Elle eſt inciſive, attenuante, pénetrante; elle amolit, elle déterge, elle excite le crachat, elle aide à la tranſpiration, alle reſiſte au venin, elle provoque l'urine & les mois aux femmes, elle donne bonne bouche étant mangée. Les Parfumeurs s'en ſervent ſouvent à cauſe de ſa bonne odeur.

Vertus.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0459-0

ISATIS seu GLASTUM.

Isatis domestica, sive Glastum, Matth. Cast.
Isatis sativa vel latifolia, C.B.P. Tourn.
Isatis, sive Glastum sativum, J. B.
Glastum sativum, Ger. Park. Raii. hist.
Glastum vulgo Guadum, Cæsalp.
Isatis Græcorum, Nil Avicennæ, *Indicum officinarum*, Fragoso, *& Anir aliud.*
En François, *Pastel Guesd.*

Guadum, Nil Avicenna, Indicum officinarum Anir aliud.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, grosses, comme le petit doigt, rondes, roides, lisses, rougeâtres, se divisant vers leurs sommitez en beaucoup de rameaux revêtus d'un grand nombre de feuilles rangées sans ordre, oblongues, larges, comme celles de la langue du chien, sans poil, de couleur verte foncée, & quelquefois tirant sur le verd de mer. Ses rameaux sont chargez de beaucoup de petites fleurs à quatre feuilles jaunes, disposées en croix, attachées à des pedicules menus. Quand ces fleurs sont passées, il naît en leurs places de petits fruits coupez en languettes, & aplatis sur leurs bords, de couleur noirâtre, contenant chacun deux semences oblongues : sa racine est longue d'un pied & demi ou de deux pieds, grosse en haut comme le pouce, & diminuant peu à peu, ligneuse, blanche ; on la cultive aux pays chauds, mais particulierement au Languedoc vers Toulouse, son goût est amer & astringent ; elle contient beaucoup d'huile & de sel fixe.

Vertus.

Elle est vulneraire, dessicative, astringente : quelques-uns en appliquent au poignet, après l'avoir pilée, pour guérir la fievre intermittente dans le tems du frisson.

On tire de cette plante une maniere d'extrait ou de pâte seche, qu'on appelle *Pastel* ou *Florée d'Inde*, & qui a assez de rapport en couleur avec l'Inde dont j'ai parlé en son lieu : Les Teinturiers s'en servent.

Pastel ou Florée d'Inde.

JUJUBA.

Zizipha. Jujube.

Jujuba, seu Zizipha, En François, *Jujube*, est un fruit gros comme une prune mediocre, oblong ou ovale, rouge en dehors, jaunâtre en dedans, charnu, tendre, d'un goût doux & vineux, ayant la peau assez dure, & renfermant un noyau osseux, oblong, rond, pointu par les deux bouts, rouge, contenant une amande grosse comme une semence de courge mondée, rougeâtre, charnue, blanche en dedans, huileuse, insipide au goût. Ce fruit naît à un arbre appellé.

Ziziphus, sive Jujuba major, Park. Raii. hist.
Jujubæ majores oblongæ, C. B.
Ziziphus, Dod. Pit. Tournefort.
Zizipha sativa, & sylvestris, J. B.
En François, *Jujubier.*

Il n'est guere moins grand qu'un prunier ; mais il est tortu, couvert d'une écorce rude, raboteuse, crevassée ; ses rameaux sont durs, garnis d'épines fortes ; ses feuilles sont oblongues un peu dures, se terminant en pointe obtuse, de belle couleur verte-luisante, legerement dentelées en leurs bords ; ses fleurs sortent d'entre les feuilles, attachées à des pedicules courts ; chacune d'elles est selon M. Tournefort ordinairement à cinq feuilles disposées en rose autour d'une rosette qui est placée au milieu du calice, de couleur herbeuse ou pâle. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits qui sont les jujubes, verds au commencement, mais ils rougissent en mûrissant. Cet arbre croît dans les Pays chauds, il est fort commun en Provence, aux Isles d'Yeres, vers Toulon, c'est d'où l'on nous apporte les jujubes seches : il faut les choisir recentes, grosses, bien nourries, d'une belle couleur rouge, d'un goût doux & agréable ; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Choix.

Vertus

Elles sont pectorales & aperitives, on les employe ordinairement dans les tyzanes pour

pour les maladies de la poitrine, elles adouciſſent l'âcreté des humeurs par leur ſubſtance douce, glutineuſe, elles excitent le crachat.

Jujuba, vient de *Jujube*, mot Arabe qui ſignifie Jujube. *Ziziphus à ζιζυφα, jujubier.* Etimologies.

JULIS.

Julis, Jurella, Jura.

Eſt un petit poiſſon de mer long comme le doigt, menu, couvert de petites écailles tendres, de couleurs variées, violette, bleuë, verte, blanche, rouge ou brune, repreſentant toutes enſemble celles de l'Arc-en-ciel; ſon muſeau eſt pointu, ſes dents ſont recourbées; ſa queuë eſt ronde; on le trouve dans la mer Adriatique, proche des rochers: il ſe nourrit de petits poiſſons ou d'Alga, il eſt vorace, il nage ordinairement attroupé avec d'autres poiſſons de ſon eſpece; il eſt bon à manger, mais on croît que ſa tête eſt un poiſon, on la ſepare; on fait boüillir ce poiſſon pour les malades & on le fricaſſe pour ceux qui ſont en ſanté.

Il eſt eſtimé émollient, reſolutif & aperitif. Vertus.

JUNCAGO.

Juncago paluſtris & vulgaris, P. Tournefort.
Gramen junceum ſpicatum ſeu triglochin, C. Bauh.
Gramen mixtum ex junco & gramine, Thal.
Calamagroſtis, 2. Trag. Ico. & 4. Lugd.
Carex minus, Lon. Triglochin.

Eſt une plante qui tient beaucoup du Gramen, mais dont les feuilles reſſemblent à celles des Joncs les plus menus; ſes ſommitez ſe terminent par des épis où ſont attachées des fleurs à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe; il leur ſuccede des fruits oblongs, compoſez chacun de trois graines, dans le creux deſquelles on trouve une ſemence. Cette plante croît dans les marais.

Elle eſt déterſive & aperitive par les urines, mais aſtringente par le ventre.

Juncago, comme qui diroit, *faux jonc*; car cette plante tient en quelque choſe du jonc. Vertus. Etimologies.

JUNCARIA.

Juncaria, J. B.
Juncaria ſalmaticenſis, Cluſ. Hiſp.
Juncaria, Tab.
Rubia linifolia aſpera, C. B.
Sinanchicha ſpecies, Lugd.

Eſt une eſpece de Rubia, ou une petite plante rameuſe, dont les tiges reſſemblent au jonc; ſes feuilles approchent en figure de celles du lin, mais elles ſont plus rudes, oppoſées l'une à l'autre; elle porte une grande quantité de fleurs pailleuſes blanches; ſa ſemence eſt menuë, noirâtre; ſa racine eſt petite, déliée, blanchâtre. Elle croît aux lieux ſablonneux, dans les vignobles.

Elle eſt vulneraire, déterſive, aperitive, mais peu en uſage dans la Medecine. Vertus.

Juncaria, parce que cette plante pouſſe des tiges approchantes de celles du jonc. Etimologie.

JUNCUS.

Juncus acutus, Ang. Cord. in Dioſc.
Juncus acutus capitulis ſorghi, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Juncus maritimus primus, Ad.
Juncus purgens, ſeu juncus acutus capitulis ſorghi, J. B. Raii. hiſt.
En François, *jonc aigu.*

Eſt une plante aquatique qui pouſſe beaucoup de tiges ou tuyaux à la hauteur de

deux pieds assez grosses, roides, pointues, composez d'une écorce épaisse, & d'une moëlle un peu dure & blanche, envelopée depuis la racine par des manieres de gaines feuillües, rougeâtres, qui s'élevent jusqu'à près d'un pied; ses fleurs sont placées trois ou quatre pouces au dessous des pointes des tuyaux, elles sont ordinairement composées chacune de six feuilles disposées en étoile sans calice; cette fleur est suivie par une capsule relevée de trois coins, & qui renferment des semences; sa racine est composée de grosses fibres. Cette plante croit dans les marais proche de la mer, & en plusieurs autres lieux aquatiques: elle contient assez d'huile, peu de sel.

Vertus. La semence du jonc arrête les cours de ventre & les pertes de sang des femmes, elle excite le sommeil.

Etimologie. *juncus à jungere, lier*, parce qu'on se sert du Jonc pour lier des paquets d'herbes & de plusieurs autres choses.

JUNIPERUS.

Juniperus, Brunf. Matth. Dod.
juniperus vulgaris fruticosa, C. B.
juniperus minor, Fusch. Cord. in Dioſc.
juniperus humilis, Gesn. hort.
juniperus vulgatior, Ad.
juniperus baccifera, Tab.
juniperus vulgaris baccis parvis purpureis, J. B. Raii. hist.

En François, *Genevrier* ou *Genevre*.

Genévre. Est un arbrisseau fort connu, dont le tronc est menu & couvert d'une écorce rude, son bois est dur, tirant sur le rougeâtre principalement quand il est sec, d'une odeur agréable quand on en met sur du feu; il pousse une grande quantité de rameaux garnis de petites feuilles étroites, pointues, dures & épineuses, toûjours vertes; ses fleurs sont de petits chatons qui ne produisent point de fruit; ses fruits sont des bayes grosses comme celles du Lierre, rondes, vertes au commencement, puis noires quand elles sont meures, contenant un peu de pulpe rougeâtre, glutineuse, huileuse, aromatique, d'un goût resineux, âcre, accompagné de quelque douceur, & trois ou quatre semences oblongues, triangulaires ou anguleuses; ces bayes naissent entre les feuilles en grande quantité. Cet arbrisseau croît dans les champs, dans les bois; il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Bayes de genévre. Les bayes du Genevre sont cephaliques, propres pour fortifier les nerfs, l'estomac, le cœur, pour aider à la digestion, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour resister au venin, pour la toux inveterée, pour la colique venteuse, pour la douleur nephretique; elles sont incisives, aperitives, résolutives. On doit les choisir nouvellement seches, grosses, bien nourries, d'une odeur forte & aromatique. Plusieurs personnes en portent dans leur poche, enfermées dans des petites boëtes, afin d'en mâcher trois ou quatre à chaque matin, pour se préserver du mauvais air & se donner bonne bouche.

Choix.

Dragées de S. Roch. Les Confisseurs couvrent ces bayes de suere, & ils en font une espece de dragée qu'ils appellent dragées de saint Roch, à cause qu'elles sont propres pour la peste.

Bois de genévre. Le bois de Genevre est sudorifique, on l'employe en tizane, & l'on en fait brûler dans les maisons pour parfumer les chambres contre le mauvais air.

Vertus.

JUNIPERUS ARBOR.

juniperus vulgaris arbor, C. B. Pit. Tournefort.
juniperus nata in Hispania, Plinio.
juniperus vulgaris celsior & arborescens, Clus. Hisp. & hist.
juniperus major sativa,
juniperus urbana in arborem assurgens, Lugd.

En François, *grand Génevre*.

Eſt un arbre ordinairement tortu, qui croît à differentes hauteurs ſuivant les lieux où on le cultive. On dit qu'en pluſieurs païs de l'Afrique, il égale en grandeur les arbres les plus élevez; ſon bois eſt dur & compacte, il eſt employé pour les Bâtimens. Il pouſſe en haut beaucoup de rameaux garnis de petites feuilles un peu longues, étroites, dures, piquantes ou épineuſes, toûjours vertes: ſes chatons ſont à pluſieurs écailles, dont le bas eſt garni de quelques bourſes pleines de pouſſiere. Ces chatons ne laiſſent aucun fruit après eux; car les fruits naiſſent en des endroits ſeparez, quoique ſur le même pied qui porte les chatons. Ces fruits ſont des bayes groſſes comme des noiſettes un peu charnues, dans chacune deſquelles on trouve ordinairement trois oſſelets durs, voutez ſur le dos, & applatis dans les autres faces. Ces oſſelets renferment chacun une ſemence oblongue.

Groſſes bayes de genévre.

Les groſſes bayes de Genévre étant meures, ſont noires, odorantes, aromatiques, d'un goût plus doux que les petites. Elles ont les mêmes vertus.

Vertus.

Le grand Genévrier eſt cultivé principalement dans les païs chauds, comme en Italie, en Eſpagne, en Afrique. Les Africains font des inciſions au tronc & aux groſſes branches de cet arbre, d'où il découle pendant les grandes chaleurs, une gomme qu'on appelle *Vernix* ou *Sandaracha Arabum*, de laquelle je parlerai en ſon lieu.

Vernix, Sandaracha Arabum.

Le bois du grand Genévre eſt ſudorifique & propre pour réſiſter au mauvais air. Il eſt odorant quand on le brule.

Vertus du bois de genevre.

On diſtingue cet arbre du Cedre par ſes feuilles qui ſont ſimples & plates, au lieu que celles du Cedre ſont ſemblables à celles du Ciprés.

* On trouve ſur des montagnes en Aſie de ces grands Genévriers dont le fruit eſt gros comme une prune de Damas, rouge, rempli d'une chair ſeche, fongueuſe de la même couleur, d'un goût doux aigrelet, aſtringent, agréable & de cinq ou ſix oſſelets plus gros que des pepins de raiſin, durs, rouges, & de la figure de ceux qu'on trouve dans le fruit du grand Genévrier ordinaire dont il a été parlé; dans tout ce fruit, il n'y a point d'odeur apparente, l'arbre qui les porte n'eſt haut que de ſix ou ſept pieds. Pit. Tournefort l'appelle *juniperus latifolia arborea ceraſi fructu.*

Juniperus à junior & pario, parceque le Genévrier engendre de nouveaux fruits pendant que les autres meuriſſent.

Etimologie.

J U R I P E B A.

Juripeba, G. Piſon. eſt un arbriſſeau épineux, ombrageux & beau, qui croît en Amerique dans les terres ſablonneuſes; ſa feuille eſt longue, déchiquetée en pluſieurs endroits, lanugineuſe en deſſous, amere au goût: ſa fleur eſt diſpoſée en étoile, de couleurs blanche & bleue; ſon fruit reſſemble au raiſin, & il eſt diſpoſé en grape.

On trouve de deux ſortes de Juripeba; un eſt appellé mâle & l'autre femelle. Ce dernier eſt le plus épineux, mais l'autre porte des feuilles plus grandes.

Vertus.

Les feuilles de l'une & de l'autre eſpece, ou leur ſuc, ſont vulneraires; on les employe pour mondifier les ulceres, appliquées exterieurement. Elles ſont aperitives données interieurement.

Leur racine eſt fort bonne pour lever les obſtructions, étant priſe en tizane ou en ſubſtance. La meilleure eſt la plus amere.

J Y N X.

Jynx. Torquilla, Jonſt. *Cinclida* Galeni, Suid.

Eſt un petit oiſeau un peu plus gros qu'un Pinçon, qu'on a mis entre les eſpeces de Pies, à cauſe de la figure de ſon bec & de celle de ſa langue. Son bec eſt dur, fort re-

buſte, de couleur noire-plombée ; la pointe de ſa langue eſt ſi forte & ſi aiguë qu'elle perce la peau d'un homme comme feroit une aiguille ; il eſt couvert de plumes de diverſes couleurs : il vit de Fourmis qu'il attrape avec la pointe de ſa langue. Il fait ſon nid dans les trous des arbres & des maiſons ; il eſt bon à manger : il contient
Vertus. beaucoup de ſel volatil. Il eſt propre pour l'épilepſie.

K

K A L I.

Kali, Matt. Dod. Gal.
Kali majus cochleato ſemine, C. B. Pit. Tournefort.
Iſgarum. *Anthillis altera ſalſa*, Cam.
Kali vulgare, J. B. Raii. hiſt.
Kali magnum ſedi medi foliis, ſemine cochleato, Ad.
Soda, Lob.
Salſolæ genus, in hortis, Iſgarum vulgo, Cæſalp.

En François, *Soude*, ou *la Marie*.

Eſt une plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds quand elle eſt cultivée ; ou d'un pied & demi quand elle ne l'eſt point ; ſe repandant en large, & ſe diviſant en des rameaux longs, droits, aſſez gros, rougeâtres : ſes feuilles ſont longues, étroites, épaiſſes, charnuës, finiſſant en pointe, & quelquefois un peu piquantes, pleines de ſuc. Sa fleur eſt à pluſieurs feuilles, de couleur jaune : il lui ſuccede un fruit preſque rond, membraneux, rempli d'une ſemence ſemblable à un petit ſerpent roulé en ſpirale. Toute la plante a un goût ſalé : elle croît aux païs chauds proche de la mer : elle contient beaucoup de ſel.

Vertus. Elle eſt aperitive, & propre pour la pierre, pour la gravelle, pour lever les obſtructions, étant priſe en décoction.

Soude en pierre. *Alumen catinum.* Salicote, Salicote. Alun catin Maniere de faire la Soude en pierre. Les Eſpagnols ſement & cultivent le Kali pour en faire la ſoude en pierre, qu'on a appellée autrefois en Latin *Alumen catinum*, & en François, *Salicore* ou *Salicote*, *Alun catin* ; pour la préparer, ils coupent l'herbe quand elle eſt en ſa parfaite grandeur ; & ils la laiſſent ſecher ſur la terre, puis ils la mettent brûler & calciner en des grands trous faits exprès dans la terre, & bouchez en ſorte qu'il n'y entre de l'air que pour entretenir le feu : la matiere ſe reduit non ſeulement en cendre, mais comme il y en a beaucoup, qu'elle contient une bonne quantité de ſel, & qu'elle eſt calcinée pendant long-tems par un feu de reverbere qui tient de la plante même allumée, ſes parties s'uniſſent & s'acrochent tellement les unes aux autres, qu'il s'en fait une eſpece de pierre fort dure, laquelle on eſt obligé de caſſer avec des marteaux, ou avec d'autres inſtrumens, pour la retirer de dedans les trous quand elle eſt refroidie. Cette matiere eſt un mélange de beaucoup de ſel & de terre : on en fait du verre, du ſavon ; les Blanchiſſeuſes & les Dégraiſſeurs s'en ſervent ; on en fait entrer dans la compoſition des Emaux.

Soude d'Alican. Choix. La meilleure ſoude eſt celle qui vient d'Alican : elle doit être choiſie en petites pierres ſeches & ſonantes, de couleur griſe bleuâtre, parſemée de petits trous faits en œil de perdrix.

Vertus. On tire de la Soude par diſſolution, filtration & évaporation, un ſel fixe appellé *Sel alkali* : il eſt cauſtique, on en fait des pierres à cautere. Ce ſel a beaucoup plus d'acreté & de force que celui qu'on tireroit de la plante reduite en cendres à

la maniere ordinaire ; parce que la forte & longue calcination qu'il a reçûë, l'a empreint d'une bien plus grande quantité de parties ignées.

La Soude ne dégraisse le linge & les étoffes que par ce Sel alkali, lequel rarefie & dissout parfaitement bien les soufres.

Kali est un mot Arabe qui signifie sel, on a donné ce nom à la Soude, à cause de la grande quantité de sel qu'elle contient. Etimologie.

KARABÉ vel CARABÉ.

Karabé. Electrum. Gleſſum. Ambra citrina. Sacal,

En François, *Ambre jaune*, ou *Succin*,

Est une matiere dure comme de la pierre, jaune, ou citrine, ou blanche, belle, luisante, transparente, qu'on nous apporte de la Prusse Ducale en morceaux de differentes grosseurs & figures. Cette matiere est poussée par les vagues de la mer Baltique sur les rivages de la Prusse, principalement quand certains vents regnent ; & l'on a soin de l'aller ramasser promptement, de peur qu'elle ne soit rentraînée par les mêmes vagues. On en trouve aussi de liquide & de solide aux bords de plusieurs petites rivieres & sur des ruisseaux qui sont aux environs de la mer. Celle qui est liquide se durcît en peu de tems, elle devient solide comme l'autre

* On trouve aussi du Succin fossile en Sicile, en Suede, en Provence proche de Cisteron, & en plusieurs autres lieux dans des montagnes éloignées de la mer.

Les sentimens ont été partagez sur la nature & sur l'origine du Succin : les Anciens ont crû que c'étoit un mêlange de gomme & de resine qui sortoient des Peupliers, des Pins & des Sapins, & qui ayant été confusément portez par les vents dans la mer Baltique, s'y incorporoient avec du sel, s'y élaboroient ou s'y perfectionnoient, & ensuite étoient jettez par les vagues sur le rivage. Cette pensée a été rejettée par les Auteurs modernes ; ils ont tous écrit que le Succin étoit un bitume ou un suc de la terre que la mer avoit enlevé & que ses vagues avoient poussé aux bords vers la Prusse Ducale, où il s'étoit figé & endurci comme nous le voyons. Mais puisqu'on trouve du Succin dans des terres considerablement distantes de la mer, on a lieu de révoquer en doute que la mer soit necessaire pour la fomentation de cette drogue.

On doit choisir le Succin en beaux morceaux, durs, clairs, transparens, insipides au goût, attirant à soy des brins de pailles & plusieurs autres petits corps legers, se liquefiant au feu, s'y enflammant & rendant une odeur bitumineuse quand on a un peu frotté ce Succin sur la main, & qu'on l'a approché de ces petits corps. Le Karabé blanc appellé en Latin, *Leucelectrum aut Succinum album*, est preferé au jaune, mais la difference n'en est pas grande ; on se sert de l'un & de l'autre pour faire des coliers, des braselets, des petits cabinets & plusieurs autres bijoux qu'on envoye en Perse, en la Chine, en Turquie & chez les Sauvages où ils sont estimez comme des grandes raretez : on se sert aussi des coliers d'Ambre en Autriche, en Allemagne, à Venise comme on faisoit autrefois en France. Vertus.

On trouve dans quelques morceaux de Succin des pailletes ou des feuilles d'arbres, ou des petits insectes, comme des araignées, des fourmis, des mouches. Cette circonstance a donné matiere de raisonner à plusieurs Physiciens, pour expliquer comment ces petits corps sont entrez dans le Succin ; mais il me semble que la difficulté est bien aisée à résoudre, puisque de quelque opinion qu'on soit touchant la nature du Succin, il faut necessairement admettre que sa matiere a été quelque tems liquide ou molle avant que de se durcir. Or pendant ce tems-là ces petits corps s'y sont attachez comme à du glu & s'y sont enfoncez, ou bien ont été couverts par une autre portion de

la même matiere, en sorte que quand le tout a été durci, les petits corps y sont demeurez en leur entier comme nous le voyons.

¶ Parmi les morceaux du Succin qu'on tire de la mer Baltique, se trouvent mêlez certains petits morceaux de bitume gris, opaques, ressemblant à des petits morceaux de bois plats marquez de fibres comme eux, ils prennent feu comme du charbon, & rendent une odeur bitumineuse; ce sont peut-être des parcelles de bois qui ont été penetrées & comme embaumées par le Succin, pendant qu'il étoit encore liquide; quoiqu'il en soit, ils ne peuvent servir qu'à parfumer une chambre qu'on veut preserver d'un mauvais air.

Le Succin fossile est la plus part grossier & opaque, de couleur brune-rougeâtre, il s'en faut bien qu'il ne rende autant de sel volatil que celui qui vient de la mer Baltique, on n'en employe point pour les ouvrages.

Le Karabé contient beaucoup d'huile & du sel volatil acide.

Vertus. Dose. Il arrête le flux de ventre, les hemorragies, la gonorrhée, il resiste au venin: la dose est depuis dix grains jusqu'à demie dragme. On en fait aussi brûler sur le feu pour en recevoir la fumée, elle modere la violence du rhume, du cerveau & des catharres.

Etimologies. Karabé est un nom Persan qui signifie *tire-paille*, & l'on a donné ce nom à l'Ambre, parce qu'il tire la paille, quand principalement il a été un peu froté dans la main. La raison de cet effet vient de ce que les particules subtiles & insensibles de la matiere ayant été mises en mouvement par quelque espece de chaleur qui suit le frotement, elles s'élancent de tous côtez en écartant l'air autant qu'elles peuvent en la circonference; mais comme elles perdent de leur mouvement à mesure qu'elles s'éloignent de leur centre; elles deviennent bien-tôt les plus foibles, & elles sont à leur tour repoussées par l'air: or en retournant elles s'acrochent par leur viscosité à la paille ou à quelqu'autre corps bien leger qu'elles peuvent rencontrer en leur chemin, & elles l'entraînent avec elle sur l'Ambre. Le même effet arrive à plusieurs autres matieres qui ont été un peu frotées de même, comme à la cire d'Espagne, au Jays, à plusieurs gommes.

Succinum à succo, parce que le Succin a été crû un suc du peuplier ou de la terre.

Electrum, à cause de quelque ressemblance en couleur, qu'il y a de l'Ambre jaune avec un metal nommé Electrum, ce metal est un alliage de cinq parties d'or sur une d'argent.

Ambra est un nom Arabe. *Sacal*, est un nom Egyptien.

Glessum, *quasi ex glacie*, parce que le Succinum est luisant comme une glace; ce nom est venu des Allemans.

Leucelectrum à λευκὸς, *album & Electrum*, Succin ou Karabé, comme qui diroit Succin blanc.

KEIRI.

Keiri, *vel Cheiri*, Ges. hort. Lon.
Flos Cheiri simplex minor, Eyst.
Leucoium, Brunf. Cord. in Dios. Lac.
Leucoium aureum, Matth.
Keiri sive Leucoium vulgare luteum, Park.
Leucoium luteum, *vulgò Cheiri flore simplici*, J. B. Raii. hist.
Leucoium luteum vulgare, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Viola lutea, Trag. Ger.
Viola petræa lutea, Tab.

Violier jaune. En François, *Giroflier* ou *Violier jaune*.

Eſt une plante fort commune qui croît à la hauteur d'environ un pied & demi, ſes tiges pouſſent des rameaux ligneux, blanchâtres; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, de couleur verte-obſcure ou blanchâtre, d'un goût un peu âcre; ſes fleurs ſont à quatre feuilles diſpoſées en croix, belles, agréables à la vûë, jaunes, odorantes; il leur ſuccede des ſiliques aplaties, ſe diviſant en deux loges remplies de ſemences plates, larges, rouſsâtres, d'un goût âcre & amer: ſa racine eſt diviſée en pluſieurs branches ligneuſes. Cette plante croît ſur les murailles, on en cultive auſſi dans les jardins; elle contient beaucoup de ſel & d'huile: on ſe ſert en Medecine de ſes fleurs, leſquelles on appelle Giroflée; on employe auſſi quelquefois les feuilles. Giroflée.

Elles ſont cordiales, cephaliques, nervales, elles appaiſent les douleurs, elles excitent les urines & les mois anx femmes, elles hâtent l'accouchement. Vertus.

KETMIA.

Ketmia veſicaria vulgaris, Pit. Tournefort.
Alcea veſicaria, C. B. Dod.
Alcea ſoliſequa multis veneta, J. B.
Alcea veſicaria, ſive veneta, Park. Raii hiſtor.
Alcea veneta, Trag.
Alcea peregrina, Ger.
Malva auraria vulgo.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rudes; ſes feuilles reſſemblent à celles de l'Alcea, diviſées par trois grandes decoupures, velues & principalement en deſſous, attachées par des queues longues, velues, d'un goût viſqueux; ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la Mauve, de couleur herbeuſe jaunâtre, mêlée d'un peu de purpurin. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des fruits qui contiennent en pluſieurs loges, des ſemences menues, noirâtres: ſa racine eſt fibrée, fort blanche. Cette plante croît aux païs chauds, comme en Italie: on la cultive dans quelques jardins par curioſité: elle eſt empreinte d'un ſuc viſqueux, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du ſel.

Elle eſt émolliente comme la Mauve: mais on ne l'employe gueres en Medecine. Vertus.

KINAKINA.

Kinaquina. vel Chinachina. Chinacanna. Quinquina. Cortex Peruvianus. Cannaperida.

Eſt l'écorce d'un arbre appellé Kinakina, ou Cannaperida, qui croît au Perou dans la Province de Quitto, ſur des montagnes proche la ville de Loxa; il eſt à peu prés grand comme un Ceriſier; ſes feuilles ſont rondes, dentelées; ſa fleur eſt longue, de couleur rougeâtre, elle eſt ſuivie d'une gouſſe qui contient une amande plate, blanche, envelopée d'une membrane mince.

Il y a deux eſpeces de Kinkina, un eſt cultivé & l'autre eſt ſauvage; le cultivé eſt de beaucoup préferable à l'autre, les Eſpagnols l'appellent *Palo de calenturas*, c'eſt à dire le bois des fiévres. Palo de calenturas.

¶ En l'année 1649. cette écorce fut apportée du Perou en Eſpagne par un Viceroy Eſpagnol. En la même année le Cardinal de Lugo & quelques Peres Jeſuites venus de l'Amerique, en apporterent & en répandirent la connoiſſance par toute l'Europe: le trafic qu'ils en firent leur fut trés-avantageux, & leur procura un grand gain: car cette drogue eut le ſort de tous les remedes heureux & ſalutaires qui commencent à paroître: on la tint rare, difficile à avoir, & on la vendoit alors au poids de l'or; on ne la trafiquoit gueres dans ces commencemens qu'en poudre, aparemment pour la rendre plus miſterieuſe, & empêcher qu'on ne découvrît trop-tôt ſa nature, & Poudre des Jeſuites.

Poudre du Cardinal de Lugo. Choix.

d'où elle étoit tirée ; son nom ordinaire étoit, *Poudre du Cardinal de Lugo*, ou *Poudre des jesuites*.

Le Quinquina doit être compacte, de couleur rougeâtre, approchante de celle de la canelle, d'une odeur foible tirant un peu sur le moisi, mais sans blesser l'odorat, amer au goût ; il contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus.

Il guerit les fievres intermittentes, on l'employe en poudre : la dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux dragmes, on en fait aussi des infusions dans du vin & dans d'autres liqueurs, lesquelles on fait prendre aux malades. Voyez ce que j'en ay écrit dans mon livre de Chymie.

L

LABRUSCA.

Labrusca, Trag. Lugd. | *Vitis sylvestris, labrusca*, C. B.

Vigne sauvage.

En François, *Lambrus* ou *Vigne sauvage*.

Est une espece de Vigne qui croît sans culture aux bords des chemins & proche des hayes ; son fruit est un fort petit raisin, qui, quand il meurit, devient noir, mais quelquefois il ne meurit point.

Vertus.

Cette plante est déterstive, aperitive ; son fruit est astringent.

Labrusca à labris, parce que cette plante croît aux bords des chemins, qui sont comme des lévres, ou bien parce que le goût acerbe de son fruit blesse les lévres.

LABURNUM.

Laburnum, Dod. Gal.
Anagyris latifolia, Eyst.
Anagyris prima & major, Matth. Cast.
Laburnum arbor trifolia Anagyridi similis, J. B. Raii. hist.
Anagyris non fœtida major vel alpina, C. Bauh.
Trifolia arbor, Cord. hist.
Anagyris non fœtida, sive laburnum majus, Park.

En François, *Aubours*.

Est un arbre de mediocre hauteur qui ressemble à l'Anagyris, mais qui n'est point puant comme lui ; son tronc n'est pas bien gros, son bois est dur, ses rameaux sont étendus, couverts d'une écorce verte ; ses feuilles sont disposées trois à trois, grandes, pointues, vertes en dessus, sans poil, d'un verd-pâle en dessous & velues, attachées par une queue menue, ronde, velue ; ses fleurs sont rangées sur un nerf long de plus d'un pied, menu, rond, velu blanchâtre : elles ressemblent à celles du petit Genet, de couleur jaune. Aprés que ces fleurs sont tombées, il paroît des gousses semblables à celles des pois, lesquelles contiennent des semences grosses comme des lentilles.

Vertus.

Cet arbre croît aux lieux chauds & secs, montagneux : ses feuilles sont digestives, resolutives, propres pour l'asthme, pour exciter les mois aux femmes.

LACCA.

Lacque. Gomme Lacque.

Lacca, en François, *Lacque* ou *Gomme lacque*.

Est une espece de Gomme resineuse, brune, dure, rouge, claire, transparente, qu'on nous apporte de Bengala, de Malabar, de Pegu, Provinces des Indes Orientales, attachée

attachée à des petits bâtons longs & gros comme le doigt: on prétend qu'elle est faite par des grandes Fourmis aîlées ou espece de Mouches ressemblant à nos Mouches ordinaires, lesquelles succent la substance de plusieurs arbres, & la vont décharger sur des branches d'arbres, sur des bâtons, sur des roseaux que les habitans fichent dans la terre pour la recevoir. Ces petits insectes, après avoir amassé une certaine quantité de cette matiere, à peu près comme les Abeilles amassent le miel & la cire, s'ensevelissent dedans; on jette alors de l'eau par dessus pour la nettoyer un peu; puis on y laisse passer le Soleil qui la seche & lui donne une parfaite dureté; on retire & l'on coupe les bâtons pour en garder la partie qui est chargée de Lacque; c'est ce qu'on appelle, *Lacque en bâton.*

Elle doit être choisie haute en couleur, nette, claire, un peu transparente, se fondant sur le feu, qui étant allumée, rende une odeur agréable, qui étant mâchée, teigne la salive en couleur rouge; & qui étant bouillie dans de l'eau avec quelque acide, fasse un beau rouge. Choix.

On dit que c'est avec cette teinture que les Indiens font ce rouge qui se voit sur les toiles peintes des Indes qui ne déteint point à l'eau, & que les Levantins en rougissent leurs marroquins du Levant. Teinture de la gomme Lacque.

¶ La Lacque ne se fond ny ne se liquefie point dans de l'huile d'olive quoyqu'on les échauffe ensemble sur le feu, l'huile n'en prend même aucune couleur, & la Lacque demeure au fond du vaisseau en une substance gommeuse, dure, cassante, grumeleuse, rouge-brune, ce qui fait voir que cette Lacque n'est pas une resine pure comme plusieurs l'ont crû; car si elle l'étoit, elle se fondroit facilement dans cette huile; de même qu'ont coutume de faire les autres resines.

Il n'arrive pas tout à fait la même chose de la Lacque infusée & chauffée dans de l'huile ætherée, qu'on appelle esprit de terebentine, car quoi qu'une partie de la gomme y demeure indissoluble, elle donne à l'huile une teinture rouge tirant sur le jaune, ces differens effets des huiles d'olive & de terebentine viennent de ce que l'huile ætherée ou esprit de terebentine renferme plus d'acide que l'huile d'olive.

Si l'on met infuser de la Lacque dans l'esprit de vin rectifié l'on en tire une teinture rouge-pâle, & il reste au fond du vaisseau, une matiere gommeuse rouge-brune; si l'on mêle cette teinture avec sept ou huit fois autant d'eau, il se fera un lait duquel il se separera & precipitera une resine grise-blanche.

Les liqueurs alkalines tirent aussi une teinture de la Lacque, car si l'on met infuser de cette gomme dans de l'huile de tartre faite par défaillance, la liqueur se chargera d'une couleur purpurine, & si après avoir separé cette teinture de dessus son marc, on y verse un peu d'esprit de vitriol, ou de quelqu'autre liqueur acide, il se fera après une ébulition ou précipité resineux brun; le sel alkali a fait en cette derniere operation sur la Lacque, le même effet que l'esprit de vin, il en a dissout la partie la plus grasse & la plus resineuse.

On voit par ces experiences que les liqueurs sulfureuses, les liqueurs alkalines, & les liqueurs acides sont les dissolvans de la gomme Lacque; mais il est à observer qu'encore que la Lacque donne une teinture aux liqueurs acides foibles, elle n'en communique aucun aux acides-forts; j'en ai mis infuser plusieurs jours dans de l'esprit de vitriol, dans de l'esprit de nitre, elle ne les a point fait changer de couleur, quoi qu'elle même y ait perdu la sienne, car de rouge qu'elle étoit, elle est devenuë dans chacun des acides, de couleur jaune-pâle.

La Gomme Lacque contient beaucoup d'huile, un peu de sel volatil, de terre & de phlegme.

Elle est incisive, penetrante, aperitive, détersive, elle purifie le sang, elle excite la sueur & les mois aux femmes, elle facilite la respiration, elle resiste à la malignité des humeurs, elle fortifie le gencives. Vertus.

Lacque plate. On trouve chez les Droguiſtes de la Gomme lacque plate, qui ne differe d'avec l'autre qu'en ce qu'elle a été ſeparée des bâtons, fonduë, lavée & jettée ſur un marbre, elle reſſemble au verre d'antimoine.

Lacque en grain. On trouve auſſi de la Lacque en grain ou en petits morceaux; mais ordinairement elle n'eſt pas ſi bonne que l'autre; car c'eſt ce qui reſte de plus groſſier de la Gomme après que les Hollandois & les Anglois en ont tiré la partie la plus pure pour faire leur teinture. Cette Lacque en grain eſt employée pour la cire à cacheter.

Cire à cacheter rouge. La cire à cacheter des Indes eſt de la Gomme lacque fonduë ou liquefiée & colorée avec du vermillon; elle vaut beaucoup mieux que celle qu'on fait en France, parce qu'elle eſt compoſée avec de la bonne Gomme lacque; au lieu que celle de France eſt faite ordinairement avec de la méchante Lacque en grain, de la Reſine, du Vermillon, & quelques autres drogues dont les Ouvriers s'aviſent. Les Indiens font avec leur Gomme lacque colorée une pâte très-dure, d'un beau rouge, dont ils forment des bracelets appellez *Manilles*.

Manilles.

La noire. La cire à cacheter noire a été teinte avec du noir de fumée.

La jaune. La cire à cacheter jaune, où il paroit comme des pailletes d'or, a pris cette couleur de l'Orpiment qu'on y a mêlé.

Choix. Il faut choiſir la cire à cacheter, belle, bien unie, nette, haute en couleur, luiſante, s'amoliſſant aiſément dans la bouche, ſe fondant facilement au feu; & adherant tellement au papier, qu'on le déchire plûtôt que de l'en ſéparer. On l'appelle auſſi cire d'Eſpagne.

Cire d'Eſpagne.

Lacque fine de Veniſe. On a donné le nom de *Lacque* à pluſieurs eſpeces de pâte ſeche dont les Peintres ſe ſervent pour peindre en mignature & en huile. Celle qu'on appelle *Lacque fine de Veniſe* eſt faite avec de la Cochenille de meſtec, qui reſte après qu'on en a tiré le premier Carmin: on la prepare fort bien à Paris, & l'on n'a pas beſoin de la faire venir de Veniſe: on la forme en petits trochiſques tendres, friables, de couleur rouge foncée.

Lacque colombine ou plate. Celle qu'on appelle *Lacque colombine*, ou *Lacque plate*, eſt faite avec les tondures de l'Ecarlate, bouillie dans une leſſive de Soude blanche avec de la Craye & de l'Alun; on forme cette pâte en tablettes & on la fait ſecher; on la prépare mieux à Veniſe qu'ailleurs.

Choix. Elle doit être nette, ou le moins graveleuſe qu'il ſe pourra, haute en couleur.

Lacque liquide. Les Peintres appellent *Lacque liquide* certaine teinture tirée du bois de Breſil.

LACERTUS.

Lacertus. Lacerta. En François, *Laizard.*

Eſt un inſecte fait en forme de ſerpent, mais ayant des pieds qui repreſentent des mains. Il y en a de deux eſpeces generales; un terreſtre, & l'autre aquatique.

Laizard terreſtre. Le Laizard terreſtre ſe tient dans les cavernes, dans les caves, aux pieds des murailles, ſous les pierres. On en voit de pluſieurs ſortes de couleurs, & de grandeurs differentes; les Indes en produiſent d'une grandeur prodigieuſe, qu'on peut appeller *Crocodilles terreſtres* ou *Amphibies*; car ils habitent tantôt dans les cavernes, & tantôt dans les eaux.

Laizard aquatique. Le Laizard aquatique ſe trouve ordinairement proche des rochers, on tient qu'il eſt venimeux, on ne s'en ſert point en Medecine.

On employe en Medecine les Laizards ordinaires.

Choix. On choiſit les mieux nourris, raiſonnablement gros, de couleur verte: ils contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Vertus. Ils ſont propres pour digerer, pour réſoudre, pour ouvrir les pores, pour fortifier les parties, pour faire croître les cheveux, on ne s'en ſert qu'exterieurement.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0470-7

Le Laizard eſt appellé *Lacertus* ou *Lacerta*, parce que ſon corps a la figure d'un muſcle, lequel eſt auſſi nommé *Lacertus*. Etimologie.

LACRYMA JOB.

Lacryma Job, Cluſ. hiſt. Pit. Tournefort.
Lacryma Jobi, Ger. Parx.
Lacryma vulgo, Cæſ.
Lacryma Chriſti, Trag.
Lithoſpermum arundinaceum fortè, Dioſcoridis & Plinii, C. B.
Lithoſpermum majus, Trag.
Arundo Lithoſpermos, Ger.
Milium arundinaceum, multis Lacryma Jobi, J. B. Raii. hiſt.
En François, *Larme de Job*.

Eſt une plante arondinacée, qui pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, groſſes, nouées: ſes feuilles ſont longues d'environ un pied & demi, aſſez larges, comme celles des roſeaux: ſes fleurs naiſſent en maniere d'épi, compoſées de pluſieurs étamines: elles ne ſont ſuivies d'aucune graine; les fruits croiſſent ſur le même pied, mais ſeparement; ce ſont des coques qui renferment chacune une ſemence groſſe comme un petit pois, preſque ronde, fort dure, liſſe, nette, jaunâtre au commencement, mais rougeâtre quand elle eſt meure; ſes racines ſont fibreuſes. On cultive cette plante dans les jardins particulierement en Candie, en Syrie, & dans les autres païs Orientaux: elle porte à peine de la ſemence quand elle naît ſous un climat froid.

Sa ſemence eſt déterſive & aperitive, propre pour attenuer la pierre du rein ou de la veſſie, étant priſe en poudre ou en décoction. Vertus.

Lacryma Job, parce que la ſemence de cette plante a la figure d'une larme. Etimologie.

LACTUCA.

Lactuca, en François, *Laitue*, eſt une plante connue de tout le monde: il y en a de deux eſpeces generales; une cultivée, l'autre ſauvage. Laitue.

La Laitue cultivée ou domeſtique comprend pluſieurs eſpeces: la plus commune & celle dont on ſe ſert le plus eſt appellée en Latin,

Lactuca, Trag. Geſ. Hort.
Lactuca ſativa, C. B. Dod. Pit. Tournefort.
Lactuca ſativa non capitata, J. B. Raii. hiſt.
Lactuca capitata, Fuch.
Lactuca rotunda, Lon. Ico.

Il y en a de pommée, & de non pommée; ſes feuilles ſont grandes, repliſſées, tendres, blanchâtres, empreintes d'un ſuc laiteux, doux & agreable au goût pendant qu'elle eſt jeune; mais quand ſa tige eſt venue, ſes feuilles ne ſont plus bonnes à manger: ſa tige étant montée ſe diviſe en beaucoup de rameaux portant en leurs ſommitez des petites fleurs jaunes, qui ſont des bouquets à demi fleurons, ſoûtenus par un calice longuet, menu, compoſé de feuilles en écailles. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences oblongues, pointues par les deux bouts, de couleur cendrée, garnies d'aigrettes. Laitue pommée ou non pommée. Premiere eſpece.

Pour faire pommer la Laitue, les jardiniers en lient les feuilles enſemble en touffe pendant qu'elles ſont encore jeunes & tendres, & avant que la tige monte.

La Laitue Romaine eſt preſentement employée fort ſouvent dans les ſalades; elle eſt appellée en Latin *Lactuca Romana longa dulcis*, J. B. Sa feuille eſt longue, mediocrement large, legerement découpée, garnie en deſſous, le long de ſa côte, de petites épines. Sa fleur eſt ſemblable à celle de la Laitue commune: ſa ſemence eſt noire. Les feuilles de cette Laitue ne ſont bonnes à manger que quand elles ſont jeunes, tendres, blanchâtres, pleines de ſuc, douces & de bon goût. Laitue Romaine. *Lactuca Romana.*

Laituë crepée. *Lactuca crispa.* La Laitue crêpée eſt appellée en Latin *Lactuca criſpa & tenuiter diſſecta*, J. B. Ses feuilles ſont découpées, pliées & repliées comme un crêpe, de couleur verte-obſcure; ſes fleurs & ſes ſemences ſont pareilles à celles des autres eſpeces.

On cultive toutes ces Laitues dans des jardins en terre graſſe.

Laituë ſauvage. Il y a de pluſieurs eſpeces de Laitue ſauvage; celle qu'on employe le plus ſouvent en Medecine eſt appellée.

Lactuca ſylveſtris coſta ſpinoſa, C. B. Pit. Tournef.

Lactuca ſylveſtris vera, Lugd.

Lactuca ſylveſtris, ſive Endivia multis dicta, folio laciniato, dorſo ſpinoſo, J. B. Raii. hiſt.

Lactuca agreſtis, Cord. in Dioſc.

Lactuca ſylveſtris laciniata, Park.

Lactuca ſylveſtris foliis diſſectis, Ger. Emac.

Endivia, Brunf. *ſylveſtris*, Lon.

Seris domeſtica, Lob.

Seconde eſpece. Ses feuilles ſont découpées comme celles du Sonchus, dentelées, garnies ſur le dos de petites épines le long de leur côte. Ces feuilles ſont attachées ſans ordre à une tige qui croît juſqu'à la hauteur de trois pieds, épineuſe dans ſon commencement, & ſe diviſant vers ſa ſommité en pluſieurs petits rameaux qui ſoutiennent des petites fleurs jaunes pareilles à celles de la Laitue domeſtique. Cette plante croît aux bords des chemins, dans les champs, vers les prez.

Toutes les Laitues contiennent beaucoup de phlegme, aſſez d'huile, peu de ſel & de terre: on ſe ſert en Medecine de leurs feuilles & de leurs ſemences.

Vertus. Elles humectent, elles rafraîchiſſent en calmant le trop grand mouvement des humeurs, elles adouciſſent l'acreté du ſang, elles concilient le ſommeil, elles augmentent le lait aux nourrices, elles entretiennent la liberté du ventre. On les prend en ſubſtance ou en décoction; on s'en ſert auſſi exterieurement en frontal, en fomentation, dans les onguents pour moderer les inflammations & les douleurs.

Etimologie. *Lactuca à lacte*, parce que cette plante abonde en ſuc laiteux.

LADANUM.

Labdanum *Ladanum* ou *Labdanum*, eſt une matiere gommeuſe ou reſineuſe dont nous voyons deux eſpeces, une ſolide & l'autre liquide; la ſolide eſt formée en rouleaux gros comme le doigt, & torſe en maniere de pain de bougie, de couleur noirâtre, d'une odeur aſſez douce quand on l'approche du feu; c'eſt le Ladanum commun lequel les Marchands appellent *Labdanum en tortis.*

Labdanum en tortis. Labdanum liquide. Beaume noir. L'autre eſpece eſt en conſiſtence d'un baume fort épais, noire, odorante, enveloppée ou contenue dans des veſſies très-minces; on l'appelle Labdanum liquide ou Beaume noir.

Ciſtus ledon, ciſtus ladanifera. L'une & l'autre eſpece de Ladanum nous ſont apportées de Chypre, de Candie, de Grece, d'Italie, ils ſortent des feuilles d'un arbriſſeau appellé *Ciſtus-Ledon* ou *Ciſtus Ladanifera*, qui croît fort communément dans les païs chauds, & dont il y a pluſieurs eſpeces; car les uns ont les feuilles larges, les autres étroites & aſſez longues, ordinairement vertes-brunes, quelquefois blanchâtres, mais toutes rudes, fort gluantes & toûjours vertes; leurs fleurs ſont à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe; il leur ſuccede quand elles ſont tombées, des fruits preſque ronds, terminez en pointe qui renferment des ſemences menues.

On retire le Labdanum de trois manieres: la premiere, par le moyen des boucs & des chevres: ces animaux après avoir brouté ſous le Ciſtus-Ledon, reviennent à l'étable avec leur barbe chargée d'une ſubſtance gommeuſe, laquelle les païſans ont ſoin de ramaſſer avec des manieres de peignes de bois faits exprès. Ils mettent cette matiere en maſſe, & comme elle eſt mêlée de quelques brins de poil & d'autres impuretez, ils

l'appellent Labdanum en barbe, ou Labdanum naturel : ils le formoient autrefois en pains & ils nous l'envoyoient en cette forme : mais à preſent ils diviſent cette matiere en deux ſortes de ſubſtance : ils la mettent liquefier ſur le feu ou au Soleil, ils paſſent & ſéparent par une étamine ou par une toile avec quelque expreſſion, ſa partie la plus liquide & la plus eſſentielle qu'ils enferment dans des veſſies minces ; c'eſt le Labdanum liquide : ils prennent enſuite ce qui eſt reſté dans la toile aprés la colature & l'expreſſion, & ils en forment les rouleaux de Labdanum ſolide tels que nous les voyons, puis ils les font ſecher : ce Labdanum eſt fort impur, rempli de terre & de ſable, c'eſt pourtant celui qu'on employe le plus ordinairement en Medecine pour les remedes exterieurs, pour les paſtilles dont on ſe ſert dans les parfums. * La ſeconde maniere ſe fait en Grece : Les payſans foüettent le *Ciſtus Ladaniſera* avec certains foüets faits exprés & appellés *Ergaſtini* : le Ladanum s'attache à ces foüets, on le ramaſſe & on le forme, c'eſt le meilleur & le plus odorant.

Labdanum en barbe ou naturel.

Comment on prépare le Labdanum liquide & le ſolide.

Ergaſtini.

La troiſieme maniere ſe fait en Eſpagne, on prend les feuilles de la même eſpece de Ciſtus, qui en ce pays-là ſont larges : on les fait bouillir dans de l'eau, & il s'en ſépare un Labdanum qui vient nager au deſſus de l'eau, on le ramaſſe : ce dernier eſt le moins bon, parce que la coction en a emporté & fait diſſiper une partie de l'odeur, ou la partie ſpiritueuſe.

On doit choiſir le Labdanum leger, reſineux, le moins chargez d'impuretez, de couleur obſcure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amolliſſant facilement, d'un goût aſtringent & un peu amer : il contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Choix.

Il eſt propre pour ramollir, pour digerer, pour attenuer, pour reſoudre, pour fortifier, pour arrêter le ſang ; il entre dans pluſieurs emplâtres.

Vertus.

Le Labdanum liquide doit être d'une conſiſtence fort épaiſſe, d'une belle couleur noire de Jais, d'une odeur douce & agréable tirant un peu à celle de l'ambre gris. Cette eſpece de baume eſt le veritable Labdanum dont les parfumeurs ſe ſervent beaucoup & particulierement en Angleterre.

Choix du Labdanum liquide.

Il eſt propre pour déterger, pour conſolider, pour fortifier, pour reſoudre.

Vertus.

LAGOPUS.

Lagopus vulgaris, Lugd. Parк.
Lagopus & Lagopyron, Ad.
Leporinus pes, Cord. in Dioſc.
Trifolium quorundam, J. B. Raii. hiſt.
Lagopus & lotus campeſtris, Trag.
Lagopus, ſive pes leporinus, Matth. Fuch. Dod.
Trifolium arvenſe humile ſpicatum, ſive Lagopus, C. B.
Lagopodium ſive pes leporis, Ger.

Lotus campeſtris, pes leporinus, Lagopyron.

En François, *Pied de liévre.*

Eſt une eſpece de Treſle ou une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges à la hauteur d'environ demi pied, rameuſes, droites, couvertes de laine blanche, ſes feuilles naiſſent trois à trois ſur une queuë, preſque rondes, pointues, plus petites que celles du treſle ordinaire, velues, lanugineuſes, blanchâtres ; ſes fleurs ſont petites, blanches, attachées à des épis lanugineux, molets, qui repreſentent en figure les pieds d'un liévre, de couleur cendrée tirant ſur le purputin : ſa ſemence eſt petite, rougeâtre : ſa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, tortue, blanche. Cette plante croît dans les champs, entre les bleds, plus haute ou plus baſſe, ſuivant que les terres ſont plus ou moins graſſes, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel eſſentiel.

Elle eſt aſtringente, on l'employe pour arrêter les cours de ventre, pour les maux de la gorge, pour les hernies.

Vertus.

Etimologie. *Lagopus* à λαγως, *lepus*, & πους, *pes*, comme qui diroit, *pied de liévre*, parce que cette plante porte en ſes ſommitez des épis qui repreſentent en figure le pied d'un liévre.

LAGOPUS AVIS.

Perdrix blanche. *Lagopus. Perdrix alba.* En François *Perdrix blanche.*

Eſt un oiſeau dont les pieds ſont velus & reſſemblans à ceux du lievre : il y en a de deux eſpeces, une de la grandeur d'un pigeon, couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui ſont marquées de quelques taches noires, ſon bec & ſes pieds ſont noirâtres.

L'autre eſt faite comme une caille, mais elle eſt plus groſſe, converte de plumes blanches & jaunes ſafranées.

L'une & l'autre eſpece habitent ſur les Alpes, ſur les Pirenées, elles ſe delectent dans la neige ; elles ſont excellentes à manger : elles contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile. Elles ſont reſtaurantes, fortifiantes.

Vertus. Etimologie. *Lagopus* à λαγως, *lepus*, & πους, *pes* comme qui diroit *pied de liévre*, parce que les pieds de cet oiſeau ont quelque reſſemblance avec ceux du liévre.

LAMIUM.

Lamium, En François, *Ortie morte*, eſt une plante dont il y a cinq eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Lamium vulgare, folio ſubrotundo flore rubro, Park.
Lamium purpureum fœtidum, folio ſubrotundo ſive Galeopſis Dioſcoridis, C. B. Pit. Tournefort.
Urtica mortua, Geſn. hort.
Lamium rubrum, Ger. Raii. hiſt.
Galeopſis, ſive urtica iners, folio & flore minore, J. B.
Urtica iners altera, Dod.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges longues, quarrées, creuſes, rameuſes ; ſes feuilles ſont faites à peu prés comme celles de l'Ortie, mais plus petites, plus courtes, garnies de poil, mais ne piquant point, molles, crenelées en leurs bords, attachées à des queues aſſez longues ; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges, verticillées, petites, purpurines, formées en gueule ; chacune d'elle eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, & évaſée en maniere de gorge bordée d'une aîle ou feuillet, ſoûtenuë par un calice fait en cornet à cinq pointes. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences aſſez groſſes, triangulaires, rougeâtres, luiſantes, tombant d'elles-mêmes quand elles ſont meures : ſa racine eſt menue, fibreuſe, toute la plante a une odeur puante.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Lamium album, Ger. Raii. hiſt.
Lamium vulgare album, ſive Archangelica flore albo, Park. Pit. Tournef.
Lamium album non fœtens, folio oblongo, C. B.
Galeopſis, ſive urtica iners floribus albis, J. Bauh.

Seconde eſpece. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi quarrées, plus grêles, & plus foibles en bas qu'en haut, ce qui fait qu'elles ont peine à ſe ſoûtenir, un peu velues, vuides, rameuſes, de couleur purpurine vers leur racine ; ſes feuilles ſont ſemblables à celle de l'Ortie, rangées comme par paires, velues, molles, attachées par des queues qui ſont plus longues en celles d'en bas qu'en celles d'en haut : ſes fleurs

ſont verticillées le long des tiges, aſſez grandes, blanches, formées comme celles de la precedente eſpece, & ſuivies par des ſemences triangulaires, ſes racines ſont fibrées, menuës, rampantes; cette eſpece eſt moins puante que l'autre.

La troiſiéme eſpece eſt appellée,

Lamium albâ lineâ notatum, C. B. Pit. Tournefort Raii. hiſt.
Lamium, Plinii, *montanum Columnæ*, Park.
Galeopſis maculata, J. B.
Milzadella vulgo, Leucas, Dioſcoridis *fortè* Cæſ. *Leucas Dioſcor.*

Troiſieme eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges courbées ou couchées à terre, quarrées, rougeâtres: ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la ſeconde eſpece, mais plus petites, velues, molles, dentelées aſſez profondément, traverſées d'une ligne blanche: ſes fleurs ſont formées comme les précedentes, de couleur blanche-rougeâtre. Cette plante a un odeur puante quand on l'écraſe.

La quatriéme eſpece eſt appellée,

Lamium parietaria facie, Mor. H. R. B. Pit. Tournefort.

Quatriéme eſpece. Elle differe des eſpeces précedentes en ce que ſes feuilles reſſemblent à celle de la Parietaire: cette plante eſt rare.

La cinquieme eſpece eſt appellée.

Lamium folio caulem ambiens minus, C. B. Pit. Tournefort. Raii. hiſt.
Alſine hederula altera, Ger.
Galeopſis, ſive urtica iners minor folio caulem ambiente, J. B.

Cinquiéme eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges foibles à la hauteur d'un demi pied, le plus ſouvent couchées à terre, quelquefois droites, quarrées; ſes feuilles du bas des tiges qui ſortent les premieres ſont ſemblables à celles de l'Ortie, plus petites, preſque rondes, dentelées, attachées à des queuës: mais celles d'en haut naiſſent ſans queuë, rangées comme par paires, embraſſant leur tige, rondes, velues, crenelées profondément, crêpées, preſque ſans odeur, ou moins puantes qu'aux autres eſpeces; ſes fleurs ſont verticillées, formées comme les précedentes, de couleur purpurine, quelquefois blanche ou jaune: ſa racine eſt ſimple, dure, garnie de fibres.

Les eſpeces de Lamium croiſſent le long des chemins, dans les hayes, contre les murailles, dans les champs, dans les jardins, vers les marais, aux lieux incultes; on ſe ſert en Medecine de leurs feuilles & de leurs fleurs; elles contiennent beaucoup d'huile, mediocrement du ſel.

Vertus. Elles ſont déſicatives & aſtringentes, propres pour arrêter les cours de ventre, les fleurs blanches des femmes, étant priſes en décoction: on en applique auſſi en cataplaſme & en fomentation pour réſoudre.

Etimologie. *Lamium* vient du mot Grec λαμία, qui ſignifie *un Lutin* ou *une Lutine*, appellée en Hebreu *Lilith*, dont on fait peur aux enfans, comme ſi elle cherchoit à les devorer. On a nommé l'Ortie morte *Lamium*, parce qu'on a ſupoſé que ſa fleur reſſembloit au viſage de ce prétendu phantôme: on voit par-là que l'étimologie du nom de cette plante n'eſt tirée que d'une chimere enfantine. *Lilith.*

LAMPETRA.

Lampetra, *Muræna fluviatilis*, En François, *Lamproye*. *Muræna fluviatilis. Lamproye.*

Eſt un poiſſon de riviere qui en quelque maniere a la figure d'une groſſe Anguille,

& qui eſt aſſez connu dans les Poiſſonneries : * il eſt long d'environ deux pieds & demi, gros comme le bras d'un enfant : ſa tête a quatre pouces de diamettre, de figure ovale : ſes levres ſont épaiſſes, dures & fortes ; ſon palais juſqu'à la gorge eſt garni de dents ou os durs, pointus & aſſez tranchans, mais rangez ſans ordre dans toute ſa capacité, blancs, polis, luiſans ; ſon muſeau eſt arondi, de couleur griſe-bleuâtre, fendu en deſſous : ſon cou eſt percé à droit & à gauche de trous qui ſervent d'ouïe au poiſſon, ſon corps eſt moins cilindrique ou rond que celui de l'Anguille, & plus aplati par les côtez, couvert ou enduit à ſa ſurface d'un limon onctueux, gris-brun ; ſa chair eſt plus ferme que celle de l'Anguille, ſon foye a quatre pouces de long & deux de large, il ſe diviſe en deux lobes charnus, ſanguins, de couleur purpurine ; ſon inteſtin eſt long, il regne le long de l'interieur de ſon corps tout ſans replis, de la groſſeur du petit doigt, de couleur bleuâtre : La femelle de ce poiſſon porte autour de cet inteſtin un nombre innombrable d'œufs trés-menus de la groſſeur des graines de pavot, de ſubſtance charnue, de couleur griſe-blanchâtre, rangez par couches qui repréſentent des feuillets ; on le trouve aux lieux pierreux : il eſt gras & fort bon à manger : il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Graiſſe de Lamproye. Vertus.

Sa graiſſe eſt fort adouciſſante, émolliente & reſolutive : on en oint le viſage & les mains de ceux qui ont la petite verole, pour empêcher qu'il ne leur reſte des marques au viſage.

Lamproïes de mer Etimologies.

Il y a auſſi des Lamproyes de mer qui ſont bonnes à manger.

Lampetra à lambendis petris, parce qu'on dit que ce poiſſon lêche les pierres.

Muræna, à μύρω, *fluo*, parce que ce poiſſon aime à nager en grande eau.

LAMPSANA.

Lampſana Dodonæi, J. B. Kaii. hiſt. Pit. Tournefort.

Lamſana vulgaris, Park.

Sancho affinis Lamſana domeſtica, C. B.

Chryſolacanum Plinii, Ruel.

En François, *Lampeſana*.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, canelée, rougeâtre, creuſe, rameuſe, ſes feuilles d'en bas ſont d'une grandeur & d'une figure approchante de celle du *Sonchus lævis* ou Laiteron, rangées alternativement, un peu molles, velues ; mais celles qui revêtent le haut de la tige & des rameaux, ſont oblongues, étroites, pointuës, ſans queuë. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des branches, formées en bouquets ronds à demi fleurons jaunes ; chacun de ces bouquets eſt ſoûtenu par un calice découpé en pluſieurs parties. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede des ſemences contenuës dans une envelope, longuettes, déliées, ordinairement pointuës, noirâtres : ſa racine eſt ſimple, fibrée, blanche. Cette plante croît dans les champs, le long des chemins, dans les jardins ; elle rend un ſuc laiteux, amer ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Quelques-uns la mettent entre les herbes potageres.

Vertus.

Elle eſt déterſive, déſiccative, digeſtive, vulneraire ; elle amollit le ventre étant priſe interieurement : on s'en ſert auſſi exterieurement en fomentation, en cataplaſme, dans des onguents. On tient qu'elle eſt particulierement propre pour guerir le bout du ſein quand il eſt écorché ou fendu ; d'où vient que pluſieurs l'appellent *Papillaris herba*. Car *Papilla* ſignifie le tetin ou le bout de la mamelle.

Papillaris herba. Etimologie.

Lampſana à λαμπάζω, *evacuo*, parce que cette plante étant mangée, lâche le ventre & fait faire quelque évacuation.

LANA SUCCIDA.

Lana Succida, en François, *Laine graſſe*, eſt de la laine nouvellement tonduë du coû

coû & d'entre les cuisses des brebis, sans qu'on y ait fait aucun aprêt. C'est d'elle qu'on tire l'œsipe dont il sera parlé en son lieu.

La Laine grasse est émoliente, resolutive, digestive, adoucissante, on en applique sur les jouës & sur la gorge enflées de fluxions, aprés les avoir frottées d'huiles de Lis & de Camomille. Vertus.

Lana à λάω & λεῖος, *quod* λεῖον, *læve non asperum*, parce que la Laine est douce au toucher. Etimologie.

LAPATHUM.

Lapathum acutum, Lob. Ger.
Lapathum folio acuto plano, C. B. Pit. Tournefort.
Lapathum acutum, sive oxylapathum, J. B.
Lapathum sylvestre, Ges. hort. Dod.
Oxylapathum Dioscoridis & Plinii.
Lapathum acutum majus, Park.

En François, *Patience* ou *Parelle.*

Est une plante fort commune, qui croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds; sa tige est rougeâtre, ses feuilles sont faites comme celles de l'Oseille ordinaire, mais beaucoup plus longues, plus dures, assez étroites, pointues, d'un goût tirant sur l'acide; ses fleurs sont nombreuses, mousseuses, ou à plusieurs étamines; il leur succede des semences ttiangulaires. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, jaune, d'un goût amer: elle croît par tout dans les terres incultes. Elle contient beaucoup de sel & d'huile.

La racine de patience est laxative & aperitive; on s'en sert dans l'hydropsie, dans les pâles couleurs appellées *jaunisse*: & dans les autres maladies qui viennent d'obstruction. On l'employe en tizanne: on s'en sert aussi exterieurement pour les dartres, pour la gratelle; elle donne une teinture jaune à l'eau dans laquelle on la fait bouillir. Vertus.

Lapathum à λαπάσσω, *emolio*, parce que la racine de cette plante amollit le ventre. Etimologie.

LAPATHUM SANGUINEUM.

Lapathum sanguineum, sive sanguis draconis, draconis herba, J. B. Raii. hist.
Lapathum sanguineum, Ad. Lob. Park.
Lapathum maculatum rubens, Renod.
Lapathum folio acuto rubente, C. Bauh. Pit. Tournef.
Lapathum rubrum, Cam. in Matth.
Lapathum nigrum, Dod.
Sanguis draconis herba, Ges. hort.
Rumicis species foliis rubentibus venis distinctis, Cord.

En François, *Sang de dragon*, ou *Patience rouge.*

Est une plante dont les feuilles sont faites comme celles de la patience ordinaire, mais elles sont plus courtes, & traversées de quantité de veines rouges, d'où il sort quand on les rompt: un suc rouge comme du sang, d'où vient son nom: elle croît dans les Jardins. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est un peu laxative & astringente, elle excite l'urine; sa semence est propre pour arrêter les pertes de sang, étant prise en poudre. La dose en est depuis demi dragme jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

LAPIS ANGUIUM.

Lapis Anguium, en François, *Pierre des Serpens*, est une pierre grosse comme le petit doigt d'un enfant, ronde, percée naturellement au milieu, de couleur jaune-obscure, marbrée exterieurement de differentes couleurs comme de l'Iris, & marquées de tâches qui representent des petits yeux ordinairement bleus. Cette pierre naît Pierre des Serpens.

dans la Boheme ; les habitans du pays s'imaginent qu'elle a été formée par un assemblage de plusieurs Serpens qui y ont laissé chacun un œil.

Vertus pretenduës. Ils l'estiment propre pour resister au venin, pour preserver de la peste & des enchantemens, pourvû qu'on la porte sur soi.

LAPIS BOLONIENSIS.

Lapis Bolonienſis. Chryſolapis. En François *Pierre de Boulogne.*

Chryſolapis Pierre de Boulogne. Est une pierre dont on fait un phosphore, elle est ordinairement grosse comme une noix, bossue, inégale, aplatie, & disposée en sorte que du côté opposé à sa bosse il y a une cavité : pesante, grise, tendre, brillante en plusieurs endroits, cristalline en dedans à peu prés comme le talc de Monmartre. Elle se trouve en plusieurs lieux de l'Italie, mais principalement au bas du Mont Paterne, qui fait partie des Alpes & qui est distant de la ville de Boulogne d'environ une lieue.

On la découvre aisément aprés les ravines d'eaux qui se sont faites par des grandes pluyes, car alors elle est lavée & nettoyée d'une terre qui l'environnoit ; & qui empêchoit qu'on ne la reconnût. On la distingue des autres pierres de la montagne, par des petits brillans qui paroissent en sa superficie : elle pese communément une once & demie ou deux onces ; mais on en voit dans les cabinets des Curieux quelques-unes qui pesent jusques à cinq livres ; ces grosses pierres ne sont estimables que par leur rareté ; elles sont plus terrestres que les petites, & moins bonnes pour faire le phosphore.

Choix. Les meilleures pierres de Boulogne sont celles qui naissent couvertes superficiellement d'une croûte mince, blanche & opaque ; mais celles-la sont fort rares & comme on en apporte gueres on se sert des communes, lesquelles on choisit bien luisantes, & les moins remplies de taches. Les moins bonnes sont celles où il paroit des veines de vitriol ou de fer, elles contiennent toutes beaucoup de soulfre & de sel.

Préparation de la pierre de Boulogne. Pour la reduire en phosphore On prépare la pierre de Boulogne, & on la réduit en phosphore par une calcination médiocre qui rend son soufre plus purifié & plus exalté qu'il n'étoit. Cette calcination se fait en la maniere suivante : Prenez sept ou huit pierres de Boulogne, separez en la superficie avec une rape, ou avec un couteau ; pulverisez en subtilement une ou deux des plus luisantes, dans un mortier de bronze : plongez vos pierres entieres l'une aprés l'autre dans de l'eau bien claire ; & les ayant retirées soupoudrez-les aussi tôt exactement tout au tour avec la poudre, les tournant dedans afin qu'elles s'en envelopent autant qu'il se pourra : mettez les alors calciner dans un petit fourneau dont la grille sera de letton, avec de la braise de Boulanger, dans laquelle on les aura stratifiées ; laissez consumer & éteindre cette braise sans y en mettre de nouvelle, puis retirez tout doucement vos pierres calcinées, qui sont restées sur la grille ; separez-en la croûte qui vient de la poudre dans laquelle vous les aviez roulées, & les gardez dans une boëte avec du cotton ; conservez aussi la croûte qui se reduira en poudre impalpable.

Maniere de faire paroitre le phosphore Ces pierres calcinées sont des phosphores, qui étant exposez un moment à la lumiere découverte, comme dans une cour ou dans la rue, & ensuite mis dans un lieu obscur, paroissent un peu de tems comme des charbons alumez sans chaleur sensible, puis ils s'éteignent peu à peu ; si on les remet à la lumiere, ils se rallument ; & ainsi toûjours de même pendant deux ou trois ou quatre années, selon qu'on les expose plus ou moins souvent à la lumiere ; & quand ces pierres ont perdu leur qualité, on peut leur en faire reprendre en les calcinant & observant les mêmes circonstances comme devant, mais elles éclaireront plus foiblement.

La croute reduite en poudre, eſt auſſi un phoſphore des plus beaux & des plus lumineux, quand on l'a expoſé à la lumiere comme les pierres : on en remplit de petites bouteilles de beau criſtal, & les ayant bouchées bien exactement, on les garde pour les rendre lumineuſes quand on veut ; car on n'a qu'à les expoſer à la lumiere comme les pierres. Le criſtal n'empêche en rien la poudre de s'allumer. Criſtaux lumineux.

Il ne faut pas s'imaginer que pluſieurs des circonſtances que j'ay marquées pour la calcination de la pierre de Boulogne, ſoient inutiles ; elles ſont tellement neceſſaires, que ſi on ne les obſerve toutes exactement, on manque ſon operation, & la pierre ne devient point lumineuſe.

La pierre de Boulogne, acquiert par la calcination, une odeur de ſoulfre approchante de celle d'un Orpiment diſſout, ou qu'on a fait boüillir avec de la chaux & de l'eau ; elle contient auſſi un peu de ſel arſenical.

La raiſon pourquoi elle paroît lumineuſe, vient de ce que le feu ayant mis en mouvement ſon ſoulfre, il s'en éleve à ſa ſuperficie une infinité de particules qui ſont aſſez ſubtiles & délicates pour être allumées par le feu de la lumiere. Mais ceux qui voudront être inſtruits plus amplement ſur cette matiere, pourront lire ce que j'en ay écrit aſſez au long dans mon Traité de Chymie, où je parle non ſeulement de cette eſpece de Phoſphore, mais de pluſieurs autres ; j'y donne auſſi la figure d'un fourneau trés-propre à calciner cette pierre.

Le pierre de Boulogne calcinée eſt un dépilatoire, ſi aprés l'avoir pulveriſée & reduite en conſiſtence de limon avec un peu d'eau, on l'applique ſur les endroits de la chair où il y a du poil.

Phoſphore vient du Græc φῶς φέρω, *lucem ferens*, comme qui diroit, *porte-lumiere*. *Chryſolapis à* χρυσὸς, *aurum*, or, & *lapis*, pierre, comme qui diroit, pierre qui jette une lumiere de couleur d'or. Etimologies.

LAPIS CRUCIFER.

Lapis crucifer en François, pierre de la croix, eſt une pierre qui a la groſſeur & à peu prés la figure de la corne d'un bœuf, d'une ſuperficie inégale, tendre, ſe coupant aiſément, de couleur griſe, mêlée de taches noires. Si on la ſcie de travers par rouelles, on y trouve peint à chaque côté une figure de croix noire ou brune. Cette pierre naît à Compoſtelle en Eſpagne, à vingt milles de l'Egliſe de ſaint Jacques. Pierre de la croix.

On prétend qu'étant portée ſur la chair, elle arrête le ſang, qu'elle gueriſſe les fiévres, qu'elle augmente le lait aux Nourrices. Vertus.

LAPIS HYSTERICUS.

Lapis hyſtericus, en François, *pierre hyſterique*, eſt une pierre longue & ronde, peſante, noire, polie : elle naît en la nouvelle Eſpagne. Pierre hyſterique.

On prétend qu'étant appliquée ſur le nombril d'une femme, elle s'y attache & abatte les vapeurs. Vertus.

LAPIS JUDAICUS.

Lapis Judaïcus. Lapis Syriacus. Phœnicites. Tecolithus.

En François, *Pierre Judaïque.*

Eſt une pierre de differentes groſſeurs & figures ; mais la plus ordinaire eſt faite comme une petite Olive, rayée tout autour de lignes qui parcourent ſa longueur, & qui ſont également diſtantes ; elle ſe trouve auſſi quelquefois unie ſans lignes & quelquefois en forme cilindrique. Sa couleur eſt griſe & quelquefois rougeâtre en déhors,

blanchâtre en dedans, & luisante. Elle paroît dure comme un caillou, mais elle est assez tendre, on la reduit facilement en poudre. Elle naît en plusieurs endroits de la Judée, d'où elle nous est apportée : quelques-uns la distinguent par sexes, & ils appellent *Pierre judaïque mâle* celle qui est grande, longue, en figure cilindrique, & *Pierre Judaïque femelle* celle qui a la figure & la grosseur d'une petite olive : on les broye l'une & l'autre indifferemment sur la porphyre, pour les reduire en une poudre impalpable qui puisse être employée en Medecine.

Pierre Judaïque mâle & femelle.

Vertus. Elle est propre pour arrêter les cours de ventre, pour exciter l'urine ; on prétend qu'elle brise la pierre du rein & de la vessie.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

LAPIS LAZULI.

Lapis Lazuli. Lapis Cyaneus. Lapis Cæruleus, En François, *Pierre d'Azur.*

Est une pierre de differentes grosseurs & figures, opaque, pesante, bleuë, ou de la couleur de la fleur du Bluet, mêlée avec de la Gangue ou de la Roche, & parsemée de quelque pailletes d'or & de cuivre. Elle se trouve dans des carrieres aux grandes Indes, & en Perse : on dit qu'on en tire aussi des mines d'or. Elle est employée principalement pour faire l'Outremer. Il faut choisir la plus nette, la plus haute en couleur, d'un bleu formé, pesante. Elle contient beaucoup de soulfre & de sel. Pour faire l'Outremer, on calcine cette pierre, on la broye très-subilement sur le porphyre, puis l'ayant mêlée dans un pastel composé de poix grasse, de cire, d'huile, on lave bien cette pâte pour en séparer la partie bleuë, laquelle se précipite au fond en une poudre d'une grande beauté : on verse l'eau par inclination, & l'on fait secher cette poudre, elle sert à la peinture.

Outremer.

Vertus.

La Pierre d'azur préparée comme je l'ay décrit en son lieu dans ma Pharmacopée, purge l'humeur mélancolique, elle fortifie le cœur : on l'employe dans la confection d'Alkermes.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Pierre d'azur fausse. On trouve en France proche de Toulon, en Allemagne, & en plusieurs autres lieux de l'Europe, une pierre d'Azur fausse, verdâtre, grossiere ; laquelle on employe pour faire de l'azur commun.

Etimologie. *Lazulus*, est tiré de l'Arabe, *azul*, ou de l'Hebreu *isul*.

LAPIS NEPHRITICUS.

Pierre nephretique. *Lapis nephriticus*, en François, *Pierre nephretique*, est une pierre de differente grosseur, mediocrement dure, opaque, de couleur ordinairement grise, bleuâtre ou verdâtre, mais quelquefois mêlée de blanc, ou de jaune, ou de noir. Elle ne peut pas être polie parfaitement, parce qu'elle est onctueuse comme le Talc. Elle naît en la nouvelle Espagne, quelquefois avec du jaspe, & quelquefois seule : on en trouve en Boheme, & en quelques lieux de l'Espagne, mais celle-là n'est pas si estimée comme celle qui vient de l'Amerique. On en rencontre quelquefois de gros morceaux, dont on construit des vases ; les petits morceaux servent à faire des bagues, des colliers, & plusieurs autres bijoux.

Vertus. Elle est estimée propre pour la colique nephretique, pour briser la pierre du rein, pour faire jetter le sable par les urines, étant attachée au cou, ou à la cuisse, ou au bras, ou au doigt en bague : quelques-uns en ordonnent aussi pour prendre par la bouche. La dose en est depuis quatre jusqu'à quinze grains.

Dose. On a mis depuis quelques années en usage pour les mêmes maladies, une pierre

brune, polie, luisante, à laquelle on a donné le nom de *Pierre divine*, à cause de ses qualitez. Pierre divine.

Elle brise la pierre du rein & la pousse par les urines : on la porte attachée à son habit vers les reins. Vertus.

Nephriticus à νεφρὸς, rein, à cause que cette pierre est estimée propre pour plusieurs maladies du rein. Etimologie.

LAPIS PETRACORIUS.

Lapis petracorius, en François, *Perigord* ou *Pierre de Perigord*, ou *Perigueux*. Petracorius lapis. Perigord. Pierre de Perigord, Perigueux.

Est une espece de Marcassite ou une pierre dure, pesante, compacte, noire comme du charbon, difficile à mettre en poudre. Elle naît en plusieurs mines dans le Dauphiné, dans l'Angleterre, d'où elle nous est apportée en morceaux de differentes grosseurs. Les Emailleurs & les Potiers de terre l'employent. Choix.

Il faut la choisir pure & nette. Elle est détersive & astringente. Vertus.

LAPIS PHRYGIUS.

Lapis Phrygius, Plinii. Dioscor. en François, *Pierre Phrygienne*, est une pierre de médiocre grosseur, spongieuse, assez pesante, mal liée, de couleur pâle, traversée de veines blanches, d'un goût âcre & acerbe ; elle naît en Capadoce. Les Teinturiers de Phrygie s'en servoient autrefois pour leurs Teintures, aprés l'avoir calcinée & éteinte trois fois dans du vin, afin qu'elle devint rougeâtre. phrygius lapis. Pierre Phrygienne.

Elle est propre pour attenuer, pour digerer, pour déterger, pour résoudre, pour dessecher ; on l'employe pour les ulceres des yeux & des autres parties. Vertus.

LAPIS SAMIUS.

Lapis Samius, en François, *Pierre Samiene*, est une pierre blanche qu'on retire des mines de l'Isle de Samo, elle s'attache à la langue quand on la met dessus : elle sert aux Orfévres pour polir l'or & pour le rendre plus resplendissant. On choisit la plus dure & la plus blanche ; on en trouve quelquefois de noirâtres qu'on appelle *Exhebenus*. Samius lapis. Pierre Samiene. Choix. Exhebenus.

La Pierre Samienne est astringente & rafraîchissante, on s'en sert dans les colyres pour les yeux. Vertus.

LAPIS SANNGUINALIS.

Lapis sanguinalis, En François, *pierre de sang*, est une espece de Jaspe, mais du plus obscur, marqueté de petites taches ou de points rouges, de couleur de sang : on nous apporte cette pierre de la nouvelle Espagne où elle naît. Les Indiens la taillent en figure de cœurs petits & grands. Sanguinalis lapis. Pierre de sang.

Elle est fort estimée pour arrêter le sang de quelque part qu'il vienne, pourveu qu'on la plonge dans de l'eau froide & qu'on l'applique sur la partie, ou qu'on la presse dans la main, ou bien qu'on la porte sur soy en sorte qu'elle touche la chair : on en fait aussi des bagues qu'on porte aux doigts. Vertus.

LAPIS SARCENAGENSIS.

Lapis sarcenagensis, en François, *pierre de Sarcenage*, est une petite pierre de la grosseur d'une Lentille, dure, polie, unie, douce au toucher, de couleur grise, ou blanche, ou brune, ou rougeâtre, laquelle on trouve sur une montagne appellée Sarcenage, peu éloignée de la Ville de Grenoble en Dauphiné ; on la choisit petite, polie, luisante, douce au toucher. Pierre de Sarcenage. Choix.

Vertus. On en met une dans l'œil lors qu'il y eſt entré quelque ordure, elle s'y agite, elle s'unit à l'ordure, & elle la fait tomber avec elle.

Cet effet provient de ce que la pierre de Sarcenage étant alkaline, elle eſt penetrée, rareſiée & amollie par la ſeroſité de l'œil qui eſt acide, c'eſt ce qui la fait remuer & rencontrer l'ordure qui s'y aglutine, enſorte qu'on les retire enſemble, ou bien elles tombent par leur propre poids après que l'Acide a agi.

LAPIS SCHISTUS.

Schiſtus lapis, ſciſſilis lapis. *Lapis ſchiſtus, ſive lapis ſciſſilis*, eſt une pierre friable, facile à couper comme le Talc, ſe ſéparant en parties droites & fermes comme le ſel armoniac, de couleur ſafranée, luiſante, reſplendiſſante; on en trouve auſſi quelquefois de noire, & c'eſt ce que Pline appelle *Anthracites*; il dit qu'elle naît en Afrique: mais la meilleure eſt la ſafranée qu'on trouve en Eſpagne, en Boheme, & en pluſieurs autres lieux.

Anthracites

Vertus. Elle eſt propre pour arrêter les hemorragies, les cours de ventre, les gonorrhées; on s'en ſert auſſi dans les colites, pour déterger & déſſecher les ulceres des yeux.

Etimologie. *Schiſtus à σχίζω, ſindo*, je fends, parce que cette pierre ſe fend aiſément.

LAPIS SERPENTIS.

Pierre de Serpent. *Lapis ſerpentis*, en François, *pierre de ſerpent*, eſt une pierre plate, orbiculaire, large comme un de nos liards, & quelquefois tirant ſur l'ovale, épaiſſe au milieu & devenant mince ſur les bords, tendre, de couleur noire. Pluſieurs Hiſtoriens marquent qu'elle ſe trouve dans la tête d'une eſpece de ſerpent que les Portugais appellent *Cobra de capelos*, & les François, *Serpent au chaperon*, parce qu'il a ſur la tête une éminence faite en forme de chapeau ou chaperon: ce ſerpent habite les côtes de Melinde en Amerique, mais des Auteurs modernes croyent que cette pierre eſt une compoſition de pluſieurs drogues alexitaires que les Indiens préparent & qu'ils forment en maniere de paſtilles comme on les voit. Quoi qu'il en ſoit, cette pierre eſt dans une grande eſtime en pluſieurs païs.

Cobra de capelos. Serpent au Chaperon.

Vertus. Elle eſt propre contre les morſures des bêtes venimeuſes, on l'applique ſur la playe, & l'on prétend qu'elle ſe charge de tout le venin qui pourroit y être entré.

§ Il faut remarquer qu'il eſt neceſſaire pour que l'operation ſe faſſe bien, qu'avant l'application, la playe ait jetté quelque goutte de ſang, ainſi en cas qu'elle n'eût point ſaigné après la morſure, on doit piquer legerement avec une lancette, ou quelqu'autte inſtrument l'endroit mordu, afin que le ſang en ſorte, puis y poſer la pierre, elle s'y attache incontinent, ce qui ſe fait aparamment par un glu, ou une maniere de colle que le ſang lui donne, & parce que la pierre étant alkaline & abſorbante eſt penetrée & accrochée par l'humeur acide & âcre du venin; on dit auſſi qu'alors une grande douleur que le malade reſſentoit dans la playe, diminue peu à peu, & enfin ceſſe; on l'y laiſſe juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même; cette ſéparation ſe doit faire, lors que le ſang étant ſec, ne fournit plus de glu, & que la pierre étant empreinte des acides de la playe, eſt appeſantie. On lave enſuite la pierre dans du lait où l'on dit qu'elle ſe décharge du venin, & après l'avoir bien eſſuyée, on la remet ſur la playe, où elle s'attache moins facilement qu'auparavant, apparemment parce qu'il s'y trouve moins de glu, parce qu'elle eſt moins alkaline, & parce qu'elle trouve moins d'humeur acide qui l'accroche: On remet la pierre dans du lait quand elle eſt tombée, & l'on continuë le même procedé juſqu'à ce qu'elle ne s'attache plus à la playe, ce qu'on prend pour un indice certain que tout le venin en eſt ſorti, & que par conſequent on eſt gueri.

Les grandes qualitez & les effets ſurprenans de cette pierre ſont vantez par deux

celebres Phyſiciens. Le Pere Kirker & le Chevalier Boile, aſſurent tous deux qu'ils en y ont vû des experiences : je m'étonne qu'on n'ait point encore fait celle de l'appliquer ſur la morſure d'un chien enragé, pour voir ſi elle réüſſiroit auſſi bien qu'on dit qu'elle réüſſit pour les morſures des autres bêtes venimeuſes.

On ſe ſert auſſi de cette pierre interieurement, on prend celle qui eſt menuë, ou qui n'a point ſervi aux applications, on en met infuſer dans de l'eau, & l'on prend l'infuſion par la bouche pour reſiſter au venin.

LAPIS SPECULARIS.

Lapis ſpecularis, *Glacies mariæ*, *Alumen ſcajolæ*, En François, *Pierre ſpeculaire*, ou *miroir d'aſne*. Miroir d'âne.

Eſt une pierre tendre, cryſtaline & luiſante preſque comme le cryſtal, facile à couper & ſe réduiſant en feuille à peu prés comme du Talc, de couleur blanche comme du verre, on en trouve beaucoup dans des carrieres aux environs de Paris, comme à Montmartre, à Paſſi. On la calcine & l'on en fait du plâtre : on en voit quelquefois de noire, ou de rougeâtre, ou de jaune, mais rarement.

La pierre ſpeculaire eſt propre pour arrêter le ſang, pour les hernies ; on ne l'employe qu'exterieurement : les femmes s'en ſervent quelquefois pour ſe blanchir la peau, elle déſſeche les dartres. Vertus.

Lapis ſpecularis à ſpeculare, fenêtre, *vel à ſpeculo*, miroir, parce qu'on tire de cette pierre des feuilles tranſparentes qui ſont employées à faire des fenêtres à des petites lanternes ou des eſpeces de miroirs. Etimologie.

LAPIS SPONGIÆ.

Lapis ſpongiæ, *Spongites Cyſtelithos*, En François, *pierre d'éponge*.

Eſt une pierre groſſe environ comme une amande, legere, fort poreuſe, ſpongieuſe, friable, de couleur cendrée, ou blanchâtre ; elle ſe trouve dans les groſſes éponges.

On l'eſtime pour les vers, pour briſer la pierre du rein & de la veſſie, pour diſſoudre les glandes, pour les gouttes, étant priſes interieurement ; mais il y a ſujet de craindre que cette pierre n'augmente plûtôt la quantité de celles qui naiſſent dans le corps, que de la diminuer. Vertus.

LAPIS VARIOLÆ.

Lapis variolæ, en François, *Pierre de petite verole*, eſt une pierre groſſe à peu près comme une de nos groſſes feves, plus large, plate, preſque ronde, ou orbiculaire, peſante, dure comme un caillou, unie, luiſante, s'arondiſſant vers ſes bords, douce au toucher, de couleur verdâtre, parſemée de tâches un peu relevées, blanchâtres, livides & repreſentant parfaitement bien quand on les regarde de près, des grains de petite verole meurs & applatis. Cette pierre eſt curieuſe & rare ; on l'apporte des Indes ; elle reſſemble aſſez à un morceau de Jaſpe verd. *Variolæ Lapis.* Pierre de petite verole.

On lui attribuë la vertu de faire pouſſer au dehors la petite verole, & d'empêcher qu'on n'en ſoit marqué, pourvû qu'on la laiſſe appliquée ſur la chair ; mais après en avoir fait l'experience pluſieurs fois, je ne me ſuis point apperçû qu'elle produiſit aucun effet. Vertus.

Cette pierre eſt appellée *Lapis variolæ*, à cauſe des taches ſemblables aux grains de la petite verole dont elle eſt parſemée. Etimologie.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0483-0

LARIX.

Larix, Ger. C. B. Raii. hist. | Pit. Tournefort.
Larix folio deciduo conifera, J. Bauh. | En François, *Meleze.*

Est un arbre resineux, haut comme le Sapin; son tronc est droit, couvert d'une grosse écorce raboteuse, crevassée, brune; ses branches sont longues, grêles, plantes, courbées, garnies de feuilles plus étroites & plus molles que celles du Pin, disposées par bouquets ou attachées environ vingt ensemble à une tubercule, vertes, un peu odorantes; ses chatons sont à plusieurs sommets ou bourses membraneuses, qui s'ouvrent & ne contiennent qu'une poussiere fort menue: ses fruits naissent sur le même pied qui porte les chatons, mais en des endroits separez, ils sont à peu prés gros comme ceux du Cyprés, formez en cone, composez d'écailles assez larges, obtuses, de couleur rouge tirant sur le purpurin: elles couvrent chacune deux semences enveloppées d'un côté d'une peau qui forme une aîle ou feuillet délié. Cet arbre croît aux pays chauds sur les montagnes; il sort de son écorce par des grandes incisions qu'on y fait, une resine liquide ou therebentine qu'on appelle *Resina larigna.*

Resigna Larigna, Agaric

On trouve aussi sur le Meleze l'Agaric dont il a été parlé en son lieu.

Manna laricea. Manne de Briançon.

Il découle des grosses branches des Melezes qui croissent en grande quantité dans le haut Dauphiné, principalement aux environs de Briançon, une manne blanche & seche qu'on appelle en Latin *Manna laricea*, & en François, *Manne de Briançon.*

Elle est purgative.

Les fruits & les feuilles des Melezes sont astringens.

Etimologie.

On croit que *Larix* vient d'un ancien mot Allemand *Larch* ou *Larich*, qui signifioit Meleze. D'autres veulent qu'il vienne du Grec λαρὸς, *suavis*, parce que les feuilles du Meleze sont odorantes.

LARUS.

Mauve.

Larus, en François, *Mauve*, est un oiseau aquatique un peu plus gros qu'un Pigeon, vorace, de couleur blanche & cendrée, son bec est long, pointu, noir, fort luisant, sa tête est grande & grosse, ses pieds sont garnis d'ongles robustes: il y en a de plusieurs especes qui different en grandeurs. Cet oiseau fait son nid sur les rochers, il vole trés-legerement, il se nourrit de poissons, de vers, de limaçons, de sauterelles, de phalanges.

Vertus.

Son cerveau est propre pour l'épilepsie.

Etimologie.

Larus λάρος *quasi à* λάσθαι *à volandi impetu.*

LASERPITIUM.

Laserpitium, Ger. Ad. Lob. | *Laserpitium Gallicum*, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Silphium, Lugd. | *Laserpitium Massilioticum*, Tab.
Laserpitium, é regione Massiliæ allatum, J. B. Raii. hist.

Est une plante qui pousse une tige haute, semblable à celle de la Ferule, canelée, nouée, fongueuse; ses feuilles sont disposées en aîles fermes & roides, divisées & subdivisées, garnies en derriere de quelques poils rudes; ses sommitez soûtiennent des grandes ombelles ou parasols où sont attachées des fleurs à cinq feuilles disposées en rose. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des semences assez grandes, jointes deux à deux, garnies chacune de quatre grands feuillets, odorantes, de couleur

leur de buis : ſa racine eſt grande, d'un gris cendré en dehors, blanche en dedans, molle, graſſe, pleine de ſuc, odorante. Cette plante croît aux pays chauds, en Provence aux environs de Marſeille ; ſa racine eſt utile en Medecine : Elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel ou volatil.

Elle eſt inciſive, attenuante, reſolutive, hiſterique, carminative, déterſive, vulneraire, propre pour reſiſter au venin. Vertus

Laſerpitium à lacerare, déchirer, parce qu'on fait des inciſions à la tige & aux racines d'une eſpece de Laſer ou Laſerpitium étranger, pour en avoir une gomme qu'on dit être l'Aſſa fœtida. Etimologie.

LATER.

Later, en François, *Brique*, eſt une argile qu'on a premierement reduite en pâte avec de l'eau, qu'on a formée en morceaux quarrez, longs, plats, qu'on a fait cuire & calciner dans des fourneaux, & qu'on a privé par l'action du feu, de ce qu'elle contenoit de graiſſeux ou de ſulfureux ; on s'en ſert ordinairement pour les bâtimens & pour les fourneaux, mais elle eſt auſſi quelquefois employée en Medecine. Brique.

Elle eſt aſtringente, deſſicative, reſolutive, propre pour arrêter le ſang étant appliquée en poudre ou en cataplaſme comme le bol, on ſe ſert auſſi de la brique entiere pour exciter la ſueur, car aprés l'avoir bien fait chauffer au feu on l'enveloppe d'un linge mouillé & on l'applique à la plante des pieds dans le lit ; on ſe ſert encore de la brique pour faire l'huile de briques, comme je l'ai décrit ailleurs. Vertus.

LATHYRIS.

Lathyris, Brunf. Matth. Dod.
Lathyris major, C. Bauh.
Lathyris ſive cataputia major & minor, Ger.
Catapaucia, Brunf. Cæſ.
Tithymalus latifolius cataputia dictus, H. L. B. Pit. Tournefort. Cataputia.
En François, *Epurge*.

Eſt une eſpece de Titimale, ou une plante qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, ſa tige eſt groſſe comme le pouce, ronde, ſolide, rameuſe en haut, revetuë de beaucoup de feuilles longues de trois doigts, ſemblables à celles du Saule, diſpoſées en croix, d'un vert bleuâtre, liſſe & douce au toucher ; ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez, petites, formées en godets découpez en quatre parties, entourées chacune de deux feuilles pointuës, jaunâtres, qui ſemblent tenir lieu de calice. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un fruit plus gros que ceux des autres Titimales, relevé de trois coins & diviſé en trois cellules qui renferment chacune ſa ſemence groſſe comme un grain de poivre, preſque ronde, remplie d'une moëlle, blanche ; on appelle cette ſemence *granum regium minus*, Meſuæo. Sa racine eſt compoſée de quelques fibres : toute la plante jette un ſuc laiteux, de même que les autres Titimales : elle croît en tous pays, fort frequemment dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel âcre. *Voy.* Pl. X. fig. 14. *Granum regium minus*, Meſuæo.

Les grains & les feuilles de l'Epurge évacuent les humeurs violamment par haut & par bas : on peut s'en ſervir dans l'hydropiſie, car ils purgent particulierement les ſeroſitez. Vertus.

Le ſuc de l'Epurge eſt un dépilatoire, ſi l'on en humecte les parties velues. Depilatoire.

LATHYRUS.

Lathyrus ſive Cicercula, Dod.
Lathyrus ſativus, flore fructuque albo, C. B. Pit. Tournefort.
Piſum Gracum ſativum, Trago.
Lathyrus anguloſo ſemine, J. Bauh. Raii. hiſt.
Cicercula, ſive Lathyrus ſativus flore albo, Park.
Lathyrus anguſtifolius flore albo, Ger. Emac.
En François, *Geſſe*.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges pliantes, ſe couchant à terre, aplaties & comme feuilletées, relevées dans leur longueur, d'une côte en dos d'âne, ſe diviſant en pluſieurs rameaux, & s'étendant aſſez. Ces feuilles naiſſent deux à deux ſur une queue terminée par une main avec laquelle elle s'attache aux appuis qu'elle peut attraper, & même à ſes propres tiges. Ses feuilles ſont oblongues, étroites, pointues; ſes fleurs ſont legumineuſes, blanches, ſoûtenues chacune par un calice formé en godet dentelé. Quand cette fleur eſt paſſée il naît à ſa place une gouſſe courte & large, blanche, compoſée de deux coſſes qui renferment des ſemences anguleuſes de la même couleur en dehors, jaunes en dedans: Sa racine eſt menuë & fibrée. On cultive cette plante dans les jardins, & l'on mange ſes ſemences comme les pois, les féves & d'autres legumes, elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elles ſont nourriſſantes, le bouillon en eſt un peu lâchant & aperitif: on prétend qu'elles excitent la ſemence.

LAVANDULA.

Lavande. *Lavandula*, en François, *Lavande*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales, la grande & la petite.

La premiere eſt appellée;

Lavandula major, Cord. Dioſcorid.
Lavandula mas, Lugd.
Lavandula latifolia, C. B. Pit. Tournefort.
Spica, Nardus Germanica, Trag.
Nardus Italica, Matth. Lob. *Germanica*, Lon.
Caſia alba Theophraſti. Dalec. in Plin.
Pſeudonardus, qua vulgo Spica, J. B. Raii. hiſt.

En François, *Grande Lavande*, ou *Aſpic*, ou *Nard*.

Aſpic. Nard. Elle pouſſe des tiges ou des verges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, ligneuſes, quarrées. Ses feuilles ſont oblongues, blanchâtres: ſes fleurs ſont en gueule, petites; elles naiſſent à la cime des tiges & des branches, diſpoſées comme par anneaux & en épis, de couleur bleuë ou violette. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des ſemences menues, oblongues, renfermées quatre dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Sa racine eſt ligneuſe. Toute la plante, & principalement ſa fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable, qui embaume les lieux où l'on l'a met: ſon goût eſt un peu amer: on la cultive dans les jardins, aux pays chauds, comme en Italie, en Languedoc, en Provence; on en trouve quelquefois à fleur blanche, & alors on l'appelle *Stœchas & Spica hortulana flore albo*, Ger.

Stœchas & ſpica hortulana flore albo.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Lavandula minor, Cord. hort. *fœmina* Lugd.
Lavandula anguſtifolia C. Bauh. Pit. Tournefort.
Pſeudonardus qua Lavandula vulgo, J. Bauh. Raii. hiſt.
Pſeudonardus fœmina, Matth.
Nardus vulgò dicta, Geſ. hort.
Statchys, Ang.
Spica Italica & domeſtica, Cæſalp.

Seconde eſpece. C'eſt la Lavande commune, elle differe d'avec la precedente en ce que ſes feuilles ſont plus petites, plus étroites, vertes ſans blancheur; en ce que les épis ſont plus courts, & en ce que ſon odeur n'eſt pas ſi forte: elle aime les lieux rudes, pierreux, on la cultive dans les jardins, en tout pays. On en voit auſſi à fleur blanche, laquelle on appelle *Lavandula alba*, & *Spica alba*, Tab.

Lavandula alba, ſpica alba.

Les Lavandes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil, on ſe ſert de leurs fleurs en Medecine.

Elles ſont propres pour fortifier le cerveau & les nerfs, on les employe dans l'apoplexie, dans la paralyſie, dans la lethargie, dans l'épilepſie, dans les rhumatiſmes: elles chaſſent les vents, elles excitent les mois aux femmes, elles reſiſtent à la corruption, elles chaſſent par tranſpiration les mauvaiſes humeurs; on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

Lavandula à lavando, parce qu'on employe la Lavande commune dans les bains & dans les lavoirs, ou bien parce que les Lavandieres en mettent dans leur linge lavé & blanchi pour lui donner une bonne odeur. Etimologie.

LAVARETUS.

Lavaretus, en François, *Lavaret*, eſt un poiſſon de riviere, eſpece de Truite, ou de Saumon, ou d'Aloſe, long d'environ un pied, gros comme le poing, couvert d'écailles blanches, argentines & tendres, ſans taches. Sa tête eſt oblongue, il eſt camus, ſans dents: ſon corps eſt toûjours net & blanc, parce qu'il ſe tient dans l'eau claire, ſa chair eſt molle, blanche, un peu glutineuſe, très-agréable au goût. Ce poiſſon eſt aſſez connu dans les Poiſſonneries de Lion; on en ſert ſur les Tables comme un mets délicieux & de bon ſuc; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Vertus.

Il eſt propre pour les maladies de la poitrine, pour la ptiſie. Etimologie.

Lavaretus à lavare, laver, parce que ce poiſſon eſt net & bien lavé, étant toûjours dans l'eau claire.

LAVARONUS.

Lavaronus Belloni. Cabaſſonus Maſſilienſium. Capaſſonus Genuenſium.

Eſt un poiſſon de mer qui reſſemble beaucoup au Lavaretus; il eſt couvert d'écailles luiſantes comme de l'argent: ſa tête eſt groſſe, & l'on trouve dedans deux petites pierres: ſa chair eſt trés-blanche, legere, bonne à manger, & de facile digeſtion. On le trouve dans la Mer Méditerrannée: il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Il eſt reſtaurant, ſtomachal, nourriſſant. Vertus.

Les petites pierres qui ſe trouvent dans ſa tête ſont aperitives, propres pour la gravelle, étant priſes en poudre. Etimologie.

Lavaronus à lavando, parce que ce poiſſon eſt fort net & bien lavé.

LAVIGNON.

¶ *Lavignon*, eſt un petit coquillage de mer, grand à peu près comme la moûle ou moucle, mais un peu plus large, plus court, plus arondi & plus plat: Sa coquille eſt liſſe & polie en dehors, mais encore plus en dedans, de couleur blanche, le haut de cette coquille eſt un peu relevé, mais elle diminue inſenſiblement juſqu'aux bords & repreſente quand elle eſt couverte, deux cuillers ſans manches; le petit poiſſon qu'elle renferme eſt au plus, gros comme celui de la moule, de couleur blanche, bon à manger & de facile digeſtion: on trouve ce coquillage au bord de la mer, dans la bouë, où il noircit ſa coquille enſorte qu'on la croiroit noire, mais en le lavant bien, elle reprend ſa couleur naturelle qui eſt blanche; ce poiſſon eſt aperitif, on peut auſſi broyer ſa coquille & en prendre comme des yeux d'Ecriviſſe pour abſorber les humeurs trop acides du corps; La doſe en eſt depuis douze grains juſqu'à demi dragme. Vertus. Coquille. Doſe.

LAUREOLA. Laureole.

Laureola, en François, *Laureole*, eſt une eſpece de Thimelæa, ou une plante dont il y a deux eſpeces, une mâle & l'autre femelle. *V.* Pl. IX. fig. 15.

La premiere eſt appellée,

Laureola, Dod. Ger. Park.
Laureola ſemper virens flore viridi, quibuſdam Laureola mas, C. B.
Thimelæa, laurifolio ſemper virens, ſive laureolamas, Pit. Tourn.
Laureola ſemper virens flore luteolo, J. B. Raii. hiſt.
Thimelæa foliis viridibus, Meſuæo.
Daphnoides, Dod. Gal. Ang.
En François, *Bois-gentil.*

Premiere eſpece. La premiere eſpece s'appelle en François, Laureole, & la ſeconde eſpece Bois-gentil. Elle pouſſe une tige quelquefois ſimple, quelquefois diviſée en pluſieurs rameaux flexibles & difficiles à rompre, revêtus d'une groſſe écorce cendrée ou blanchâtre, portant en haut un grand nombre de feuilles oblongues, larges, charnues, liſſes, noirâtres, luiſantes, ſemblables à celles du Laurier, mais plus petites, ramaſſées ou entaſſées par toufes. Ses fleurs ſont petites, diſpoſées aux ſommitez des branches, comme en bouquets, de couleur verte jaunâtre: chacune d'elles eſt un petit tuyau évaſé en haut, & coupé en quatre parties pointues, oppoſées en croix. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une baye groſſe comme celle du Genévre, de figure ovale, au commencement verte, mais noire quand elle eſt meure; charnue: elle renferme une ſemence oblongue, dure, un peu plus longue que celle du Chanvre, remplie d'une moelle blanche. Sa racine eſt longue, groſſe, ligneuſe, pliante, ſe diviſant en pluſieurs branches; deſcendant bien bas en terre, & difficile à arracher. Cette plante croît aux lieux montagneux, incultes, rudes, ombrageux, dans les bois, elle demeure toûjours verte; ſes feuilles, ſon fruit & ſon écorce ont une ſi grande acrimonie, qu'elles brûlent la bouche quand on en met dedans.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Laureola folio deciduo, flore purpureo, officinis Laureola fœmina, C. B.
Chamælæa Germanica, ſive Mezereum, Ger. Raii hiſt.
Thymelæa, Cord. in Dioſc.
Thymelæa laurifolio deciduo, ſive Laureola fœmina, Pit. Tournefort.
Laureola folio deciduo, ſive Mezereum Germanicum, J. B.
Laureola fœmina & Daphnoides cretea, Lugd.
Chamælæa Germanica, Dod.
Mezereum Germanicum, Lob.
Daphnoides, Fuch. Turn.
Chamædaphne ſive puſilla Laurus, Adv.
Laureola major, Caſt.

Seconde eſpece. C'eſt un petit arbriſſeau qui croît juſqu'à la hauteur de quatre pieds, jettant pluſieurs rameaux ligneux, flexibles, plians, grêles, ronds, revêtus de deux écorces; la premiere mince, cendrée, facile à ſeparer; la ſeconde verte en dehors, blanche en dedans, fort pliante & difficile à rompre: ſon bois eſt blanc, rempli d'un peu de moëlle: ſes feuilles approchent en figure de celle de la premiere eſpece, mais plus molles, de couleur plus pâle & non luiſante: ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches, petites, odorantes, formées comme en la Laureole mâle; mais de couleur rouge pâle, tirant ſur le purpurin comme aux fleurs de pêcher: il leur ſuccede des bayes rouges qui en ſechant deviennent noires: ſa racine eſt longue. Toute la plante a une odeur forte, excepté ſa fleur qui ſent bon. Son goût eſt fort âcre & brûlant; elle croît dans les bois montagneux, aux lieux ombrageux, rudes & deſerts: ſes feuilles tombent au commencement de l'hyver.

Vertus. L'une & l'autre eſpece de Laureole contiennent beaucoup d'huile & de ſel fort âcre, eſſentiel & fixe; elles ont une vertu ſemblable.

Etimologie. Leurs feuilles, leurs fruits, leurs écorces purgent violemment la pituite & les ſeroſitez: on s'en ſert pour l'hydropiſie; on les fait prendre en poudre ou en infuſion,

Laureola, *quasi laurus pusilla*, petit Laurier; parce que les feuilles & les bayes de ces plantes ressemblent à celles du Laurier.

LAUROCERASUS.

Laurocerasus, Clus. hist. Pit. Tourn. | *Cerasus folio laurino*, C. B.
Laurus secundus Theophrasti, Lugd. | *Cerasus Trapezuntina*, Bellon.

En François, *Laurier-Cerise*.

Est un petit arbre beau, fort agréable à la vûë; sa tige est droite, rameuse; son écorce est verte-brune, son bois est blanc, sa feuille ressemble à celle du Laurier, ou plûtôt à celle du Citronnier, dentelée aux bords, douce au toucher, nerveuse, de couleur verte, luisante, réjoüissante, d'un goût astringent, un peu amer. Sa fleur est à cinq feuilles blanches, sans odeur, disposées en rose; lorsqu'elle est passée il se forme un fruit charnu semblable à une Cerise, de couleur rouge, dans lequel on trouve une coque presque ovale, mince, fragile, remplie d'une semence oblongue, amere. Ce fruit a un goût doux. On cultive le Laurier-Cerise dans les jardins; sa feuille contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel; son fruit contient beaucoup de phlegme, de l'huile & du sel essentiel.

Sa feuille est un peu astringente, elle fortifie l'estomac.

Laurocerasus, en François, *Laurier-cerise*, parce que cette plante porte des fleurs semblables à celles du Laurier, & des fruits semblables à ceux du Cerisier. Vertus. Etimologie.

LAURUS.

Laurus, Dod. J. B. Raii. hist. | *Laurus major sive Latifolia*, Park.
Laurus vulgaris, C. B. Pit. Tournef. | En François, *Laurier*.

Est un arbre qui croît ordinairement à une hauteur médiocre aux pays temperez, mais qui s'éleve davantage sous les climats chauds, comme en Italie, en Espagne. Sa tige est unie, sans nœuds: son écorce est peu épaisse, son bois est poreux & assez foible; il pousse des rameaux longs, ses feuilles sont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointues, dures, toûjours vertes, peu suculentes, nerveuses, polies, odorantes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer, attachées par des queues courtes. Ses fleurs sont chacune d'une seule feuille decoupée en quatre ou cinq parties, de couleur blanche ou jaunâtre. Il leur succede des bayes grosses comme des petites Cerises, oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en meurissant. On trouve sous leur peau une coque assez dure, & qui renferme dans son creu une semence oblongue. Les bayes sont odorantes, aromatiques, huileuses, ameres au goût. Ses racines sont grosses, inégales. Cet arbre croît aux lieux secs & chauds; on le cultive dans les jardins; ses feuilles & ses bayes sont en usage dans la Medecine; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

On nous apporte des pays chauds les bayes de Laurier seches. Elles doivent être choisies recentes, bien nourries, entieres, non vermoulues, ni separées de leur écorce, de couleur noirâtre; elles servent dans la teinture. Bayes de Laurier seches. Choix.

Les feuilles & les bayes du Laurier sont incisives, attenuantes, detersives, resolutives, propres pour chasser les vents, pour fortifier le cerveau & les nerfs, pour exciter les mois aux femmes & les urines: on s'en sert exterieurement & interieurement.

Laurus à laude, louange; parce que le Laurier est employé pour faire des couronnes qu'on met sur la tête de ceux qui ont merité des louanges. Vertus. Etimologie.

LAURUS ALEXANDRINA.

Laurier Alexandrin. *Laurus Alexandrina*, en François, *Laurier Alexandrin*, eſt une eſpece de Houx Frélon dont il y a pluſieurs eſpeces. Je decrirai ici les deux principales.

La premiere eſt appellée,

Laurus Alexandrina, Brunf. Trag. Fuch.
Laurus Alexandrina fructu pediculo inſidente, C. B. Raii. hiſt.
Bifſingua. *Bonifacia ſive biſlingua*, J. Bauh. Anguil.
Radix idæa, Dioſcoridis, Colum.
Ruſcus anguſtifolius fructu folio innaſcente, Pit. Tournef.
Hippogloſſum, Dod.
Hippogloſſum ſive biſlingua, Park.
Daphne Alexandrina, Fuch.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, menues, flexibles, vertes, portant des feuilles oblongues, aſſez épaiſſes, nerveuſes, pliantes, pointuës, d'une belle couleur verte, reſſemblantes à celles du Laurier, mais beaucoup plus petites. Il ſort du milieu de chacune de ſes feuilles une autre petite feuille de la même figure en maniere de languette; ſes fleurs ſont très-petites, formées comme en grelots, attachées par des petits pedicules qui ſortent de deſſous les languettes des feuilles; il leur ſuccede des bayes groſſes comme des pois chiches, un peu molles, qui rougiſſent en meuriſſant; elles renferment chacune une ou deux ſemences dures comme de la corne; ſa racine eſt longue, blanche & d'une odeur agreable.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Laurus Alexandrina, Lob. J. Bauh. Raii. hiſt.
Laurus Alexandrina vera, Lugd.
Ruſcus latifolius fructu folio innaſcente, Pit. Tournef.
Laurus Alexandrina genuina, Park.
Laurus Alexandrina fructu folio inſidente, C. B.
Chamædaphne, Guil.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente, en ce que ſes feuilles ſont un peu plus larges & arrondies, ſans languettes, & en ce que ſes fleurs & ſes bayes naiſſent ſans pedicule, adherantes aux feuilles; ſes fleurs ſont de couleur jaune, herbeuſe ou pâle, mais ſi petites, qu'à peine peut-on les diſtinguer.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux montagneux; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Leurs racines ſont aperitives, propres pour les retentions d'urine & de menſtruës, pour hâter l'accouchement, pour les vapeurs hiſteriques; on s'en ſert en tizane: on les prend auſſi en poudre.

Doſe. La doſe en eſt depuis demi dragme juſqu'à deux dragmes.

Etimologies. On appelle cette plante *Laurus Alexandrina*, parce que la figure de ſes feuilles approche de celle du Laurier, & parce qu'on en trouvoit autrefois beaucoup en Alexandrie.

Hippogloſſum ex ἵππος, *equus*, & γλῶσσα, *lingua*, comme qui diroit, *langue de Cheval*. On a donné ce nom à cette plante, parce qu'on a trouvé quelque reſſemblance de la figure de ſa feuille avec celle de la langue d'un cheval.

Biſlingua, à cauſe que ſes feuilles ſont doubles, ayant la figure de deux langues jointes enſemble.

LENDES.

Lentes. *Lendes*, en François, *Lentes*, ſont des inſectes trés-menus, longuets, blanchâtres, qui reſſemblent aſſez à des Cirons, mais ils ſont encore plus petits, & il ne pa-

roît point qu'ils ayent de pieds. Ils naiſſent ſous les cheveux des enfans & ſous le poil des chevaux & des Bœufs, ils ſont confondus ou mêlez avec une craſſe qui s'amaſſe à la racine des poils; ils craquotent quand on les preſſe avec l'ongle, comme s'ils étoient renfermez dans des coquilles.

Quoi qu'on ait fait un genre different de ces petits animaux, ce n'eſt autre choſe que les œufs des poux qui écloſent dans leur tems, & qui deviennent de veritables poux. Leur corps eſt tranſparent, on les fait mourir par les mêmes remedes qu'on employe pour tuer les autres inſectes qui naiſſent dans les poils, comme par les onguens *Neapolitanum* & *Enulatum*, par les Staphiſaigres.

LENS.

Lens, en François, *Lentille*, eſt une plante, dont il y a deux eſpeces. Lentille.

La premiere eſt appellée,

Lens, J. B. Raii. hiſt. | *Lens minor*, Dod. Ger. Park.
Lens vulgaris, C. B. Pit. Tournefort. |

Elle pouſſe des tiges longues d'environ un pied, aſſez groſſes, anguleuſes, velues, rameuſes, foibles, tombant à terre ſi elles ne ſont ſoutenues par quelque plante voiſine; ſes branches finiſſent par des mains ou tenons qui s'attachent & ſe lient à ce qu'elles rencontrent: ſes feuilles ſont oblongues, reſſemblantes à celles de la Veſſe, mais plus petites, velues, rangées pluſieurs ſur une côte: il ſort des aiſſelles de ces feuilles des pedicules gréles qui ſoûtiennent chacun deux ou trois petites fleurs legumineuſes de couleur blanchâtre. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des petites gouſſes courtes qui renferment chacune deux ou trois petites ſemences rondes, aplaties, élevées au milieu & minces vers les bords, dures, liſſes, de couleur blanche ou jaunâtre, ou rougeâtre, ou noirâtre: ſa racine eſt menue, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît dans les terres maigres & ſeches. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Lens major, C. Bauh. J. B. Raii. hiſt. Pit. Tournef. | *Lens Italica*, Camer.

Elle differe de la premiere en ce qu'elle eſt plus belle & plus grande en toutes ſes parties, ſa fleur eſt blanche; on cultive cette plante comme les autres legumes, ſa ſemence eſt deux ou trois fois auſſi groſſe que celle de la precedente; elle eſt d'un grand uſage dans les alimens du Carême. Seconde eſpece.

Les ſemences des Lentilles petites & grandes contiennent beaucoup d'huile & un peu de ſel volatil.

La décoction des Lentilles priſe par la bouche lâche le ventre & elle eſt déterſive; mais les Lentilles même mangées ſont aſtringentes, une forte décoction de Lentilles priſe en lavement & gardée quelque tems excite la ſueur. Vertus.

Lens à lenis, doux, parce qu'on s'eſt imaginé autrefois que ceux qui vivoient de lentilles avoient l'humeur plus douce & plus temperée que les autres, ou bien parce que la Lentille eſt douce au toucher, Etimologie.

LENTICULA PALUSTRIS.

Lenticula, Ad. | *Lens paluſtris*, Ger. Dod. J. B. Raii hiſt.
Lenticula paluſtris vulgaris, C. B. | *Lens paluſtris aquatica vulgaris*, Parx.

En François, *Petite Lentille des Marais*, *lentille d'eau.*

Lentille d'eau. Est une petite plante aquatique dont les feuilles sont de la figure & de la grandeur des Lentilles, minces, rondes, tendres, attachées à des queues ou plûtôt à des fibres deliées comme des cheveux, desquelles elles se detachent facilement par l'agitation de l'eau, & elles nagent sur la superficie des étangs, des lacs & des marais; elles contiennent beaucoup de phlegme, un peu d'huile & trés-peu de sel essentiel.

Vertus. Elles sont propres pour humecter, pour rafraîchir, pour éteindre les ardeurs du sang, étant prises en décoction, elles sont aussi employées exterieurement pour la gale.

Etimologie. *Lenticula*, parce que la feuille de cette plante, a la figure exterieure d'une petite Lentille.

LENTISCUS.

Lentiscus, Ger. Dod. Park. J. Bauh. Raii. hist. | *Lentiscus vulgaris*, C. B. Pit. Tournef. En François, *Lentisque.*

Voy. Pl X. fig. 16. Est un arbre fort rameux, quelquefois grand & quelquefois petit; ses branches sont grosses, pliantes, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée; ses feuilles sont semblables à celles du Mirte, rangées par paire sur une côte rougeâtre qui n'est point terminée par une seule feuille, toûjours vertes, tendres, d'une odeur forte, mais qui n'est point desagreable, d'un goût aigrelet & astringent; il naît quelquefois sur ces feuilles certaines vessicules remplies de moucherons ou de liqueur: ses fleurs sortent des aiselles des feuilles, disposées en grapes, rouges ou de couleur herbeuse-pâle tirant sur le purpurin, dans lesquelles sont entassées par pelotons des étamines chargées de sommets: ses fruits naissent sur des pieds differents de ceux des fleurs, ce sont des petites bayes rondes, qui noirciſſent en meurissant, d'un goût acide; elles renferment chacune un petit noyau oblong, dur, noir, contenant une moëlle blanche ou verte. On tire de ce fruit une huile en Italie de la même maniere qu'on tire l'huile de Laurier en Languedoc. Cet arbre croît en Italie, en l'Isle de Chio, aux Indes, en Egypte, au Languedoc, en Provence: *on le cultive avec grand soin, particulierement en l'Isle de Chio, parce qu'il en coule le Mastich dont je parlerai en son lieu.*

Huile de bayes de Lentisque.

Bois de Lentisque. Vertus. Le bois de Lentisque nous est apporté sec, il faut le choisir nouveau, difficile à rompre, pesant, gris en dehors, blanc en dedans, d'un goût astringent, prenant garde qu'il ne soit carié, il contient beaucoup d'huile, de phlegme & assez de sel essentiel & fixe.

Il est astringent & fortifiant, il resiste au venin, il fortifie les gencives, on en fait entrer dans quelques compositions de Pharmacie, il sert à faire des curedens.

L'huile des bayes de Lentisque est astringent, propre pour rafermir les chairs, & pour fortifier.

Etimologie. *Lentiscus à Lentescere*, être moû, flexible, parce que les branches de cet arbre sont flexibles ou faciles à plier.

LEO.

Lion. Rois des animaux. *Leæna*, Lionne, *Leunculus*, lionceau. *Leo*, en François, *Lion*, est un animal à quatre pieds, grand, gros, feroce, sauvage, d'un aspect terrible: on l'a nommé le Roi des animaux tant à cause de sa grande force, que parce que sa face approche de celle de l'homme; sa femelle est appellée en Latin *Leæna*, & en François Lionne, & son petit Lion *Leunculus*, en François, Lionceau: sa tête est grosse, charnue, entourée de poils ou crins longs comme des cheveux, son front est quarré, ses sourcils sont élevez, son nez est grand, large & étendu; ses yeux sont moyennement gros, fort aigus, ses lévres ont une grandeur médiocre; * ses machoires sont composées d'os fort grands & robustes, elles sont garnies

chacune

chacune de 14. dents, 4. inciſives, 4. canines, & 6. molaires; les inciſives ſont petites, les canines ſont inegales; il y en a ordinairement deux grandes & deux petites, les grandes ſont longues d'environ un pouce & demi, diſpoſées en maniere de deffenſes; les molaires ſont auſſi inegales, les unes ſont auſſi petites que les inciſives, les autres ſont fort grandes, ayant trois pointes inégales diſpoſées en forme de fleur de lys, ſa langue eſt grande, horrible, rude, âpre & heriſſée d'un grand nombre de pointes ou ongles durs comme de la corne, longs de deux lignes, creux en leur baſe, recourbées vers le goſier; ſon œſophage a environ un pouce & demi de large, ſon cou eſt long, mediocrement gros, fort roide, couvert d'un poil long & épais qui ſe continue ſur la poitrine; ſon ſternum eſt ſerré & un peu en pointe: ſon corps eſt très fort, & robuſte; ſes pieds de devant ont chacun cinq doigts garnis de griffes fortes, aigues & tranchantes, ſes pieds de derriere n'en ont que quatre; ſa queue eſt longue, couverte de poil & d'une grande force. On trouve cet animal en Mauritanie, en Lybie, en Syrie, en Tartarie, il eſt feroce & cruel, d'un temperament de feu, ſon cry eſt un rugiſſement; la Lionne ſa femelle eſt diſtinguée d'avec lui exterieurement en ce qu'elle n'a point de longs poils au cou; il ſe nourrit d'oiſeaux, de petits élephans, de bœufs, de cadavres, de fruits, il devore auſſi les hommes, à moins qu'il ne ſoit apprivoiſé; il boit de l'eau pour trois jours. On a remarqué une grande conformité du chat avec le Lion à l'égard de la ſtructure des yeux, des dents, de la langue, des pattes, & de pluſieurs parties internes, c'eſt apparemment ce qui a fait dire à Mahomet, que le chat naquit dans l'Arche de Noé par l'éternuement du Lion. Tout ce qui ſe tire du Lion contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Cœur du Lion.

Son cœur étant deſſeché & mis en poudre eſt propre pour l'épilepſie & pour la fiévre quarte; Le doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Vertus. Doſe.

Graiſſe.

Sa graiſſe eſt propre pour ramollir, pour reſoudre, pour fortifier les nerfs, pour diſſiper les douleurs, & les brouiſſement des oreilles.

Chair.

Sa chair fortifie le cerveau & diſſipe les vapeurs, elle eſt fort bonne à manger.

Vertus.

Sang.

Son ſang étant deſſeché & reduit en poudre eſt ſudorifique, il reſiſte au venin, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à une dragme.

Vertus. Doſe.

Dent.

On prétend que la dent du Lion étant pendue au coû empêche les maux des dents.

Vertus.

Os.

Ses os pulveriſez ſont ſudorifiques & febrifuges: la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme: on leur attribue auſſi la qualité de ſoulager la goutte.

Vertus. Doſe.

Fiente.

Sa fiente mêlée dans de l'onguent roſat enleve les taches du viſage.

Vertus.

Etimologie.

Leo à λεω, video, parce que le Lion a la vûe fort aigue.

LEO CANCER.

Leo cancer, Rondelet, Aldrovand. Jonſt. *Elephantus*, Plinii. Bellon.

Eſt une eſpece de grande écreviſſe de mer, qui tire ſes noms de ſa grandeur & de ſa force; elle a la figure de l'Aſtacus, mais ſes pattes ſont plus groſſes & plus longues, terminées par des mains forchues en forme de tenailles comme aux autres écreviſſes, aſſez larges, mais menues; ſon corps eſt marbré par ondes jaunes; ſes cornes ſont fort longues, ſa chair eſt bonne à manger, elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

Vertus. Pierre d'Ecreviſſe.

Elle eſt aperitive & pectorale, elle reſtaure, elle eſt propre pour les maladies de conſomption, pour purifier le ſang, étant mangée ou priſe en bouillons.

Vertus. Doſe.

Il ſe trouve dans ſa tête une pierre qui a la figure d'un œil, elle eſt propre pour adoucir les aciditez du corps, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à demi dragme.

Chelæ cancri.

Ses pattes qu'on appelle en latin, *Chelæ cancri*, ont la même vertu.

LEO MARINUS.

Leo marinus, Jonston. Icon. *Leo Thalassicus marinus*, En François, *Lion marin.*

¶ Est un animal amphibie, ou une espece de grand poisson de mer très-rare : on en tua un il y a quelques années vers le cap de bonne esperance : Voici la description qu'on en a donnée ; il avoit dix pieds de long sur quatre de large, sa tête étoit grosse comme celle d'un veau d'un an ; ses yeux étoient gros & affreux ; ses oreilles courtes ; sa barbe étoit fort épaisse, herissée ; ses dents sortoient d'un demi pied hors de sa gueule ; ses pieds étoient larges d'un pied & demi, & ses jambes si courtes, que son ventre touchoit presque à terre : il abordoit souvent à terre & alloit dans les bois pour manger de l'herbe & des animaux qu'il pouvoit attraper, puis il se retiroit dans la mer : je n'en ai point sçû d'autres particularitez.

LEOPARDUS.

Leopardus. Pardus. Pardalis. Panthera. En François, *Leopard*, ou *Panthere.*

Est une grande bête à quatre pieds, feroce, sauvage, qui tient de la figure du Lion & de celle du Chat, sa peau est marquetée par tout le corps de differentes couleurs ; sa face est mediocrement grande, sa gueule est ample ; ses dents sont très aiguës ; sa langue est dure, ses yeux sont petits, blancs, vifs, toûjours en mouvement ; son front est grand, ses oreilles sont rondes, son coû & son corps sont longs, ses cuisses sont charnues ; ses pieds de devant ont cinq doigts, & ceux de derriere quatre, tous garnis de griffes longues, fortes, pointues, penetrantes & tranchantes, sa queue est longue.

Cet animal se trouve en Asie, dans la Pamphilie, en Afrique ; il habite ordinairement les montagnes & les bois, il se plait dans les herbes odoriferantes, il vit de la chair des animaux qu'il peut attraper ; mais il est ordinairement maigre, parce que son temperamment est fort chaud. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Cerveau. Vertus. Testicules. Vertus. Dose. Graisse. Usage. Vertus. Etimologie.

Son cerveau est estimé propre pour exciter la semence, étant appliqué sur les parties genitales.

Ses testicules étant dessechés, pulverisez & pris par la bouche, excitent les mois aux femmes. La dose en est une dragme.

Sa graisse est estimée un cosmetique pour embellir la peau. Elle est adoucissante, resolutive.

Leopardus, est un nom composé de *Leo*, *Lion*, & *Pardus*, *Panthere*, comme qui diroit, *Panthere qui vient du Lion.*

LEONTOPELATON.

Leontopelaton, C. Bauh. Park. Raii. histor. | *Rhapeion quorundam*, Plin. *Pato leonis officinarum.*

Est une plante qui pousse des feuilles larges presque rondes, comme celles de la Soldanelle, les unes entieres, les autres laciniées & comme crêpées, veneuses, de couleur de verd de mer tirant sur le jaune, attachées à des queues longues ; il s'eleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied, rayée de lignes d'un purpurin pâle, divisée en beaucoup de rameaux, portant des feuilles plus petites & moins decoupées que celles d'en bas ; ses fleurs naissent aux sommitez des rameaux entremêlées de feuilles oblongues & disposées en maniere d'épis, grandes comme celles du Renoncule, composées chacune de cinq feuilles oblongues, jaunes ou rougeâtres, rangées en étoiles,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0494-5 DFG

quand cette fleur est passée, il lui succede une gousse qui contient deux ou trois grains gros comme des pois, de couleur noire : sa racine est grosse à remplir la main, ronde, bossue, inégale, de couleur cendrée en dehors, verte jaunâtre en dedans, d'un gout amer. Cette plante croît aux pays chauds, en Italie, en Candie, dans les champs, entre les bleds : elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Sa racine est digestive, desicative, resolutive, aperitive. On l'estime propre contre les piqueures du Scorpion & des Serpens, contre la goutte sciatique, étant prise en décoction, & appliquée exterieurement. Vertus.

Leontopelaton à λεον, leo, & πιταλον, folium, quasi leoninum folium, parce qu'on prétend que la feuille de cette plante a quelque ressemblance en figure avec le pied du Lion. Etimologie.

LEPAS,

Lepas, *Patella*, est un coquillage qui a la figure & à peu près la grandeur d'une petite tasse à boire, grise en dehors, blanche en dedans, luisante, lisse ; elle loge une espece de limaçon de mer, de couleur cendrée : il se tient attaché aux rochers avec sa coquille.

Cette coquille est aperitive par les urines & astringente par le ventre : on s'en sert comme d'une tasse pour boire dedans, quand on est en voyage. Vertus.

LEPIDIUM.

Lepidium latifolium, C. B. Raii. hist. Pit. Tournefort.
Lepidium Pauli, J. Bauh.
Piperitis, sive lepidium vulgare, Park.
Raphanus sylvestris officinarum, lepidium Æginetæ Lobellio, Ger.

En François, *Passerage*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, lisses, remplies de moëlle, rameuses ; ses feuilles sont longues & larges comme celles du Citronnier, & quelquefois plus grandes, pointues, grasses, d'un verd obscur, dentelées en leurs bords, rangées alternativement ; celles d'en bas sont attachées à des queues longues, les sommitez de ses tiges & de ses branches sont chargées d'un grand nombre de petites fleurs blanches, composée chacune de quatre feuilles disposées en croix. Quand cette fleur est passée, il paroît un petit fruit formé en fer de pique, qui se divise en deux loges remplies de semences oblongues, menues. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, serpentante, blanche, d'un goût âcre. Cette plante croît aux lieux ombrageux ; elle contient beaucoup de sel essentiel & fixe.

Elle est incisive, penetrante, aperitive, propre pour la sciatique, pour la rage, pour exciter l'urine étant prise en tizane. On s'en sert exterieurement pour effacer les cicatrices & les tâches de la peau, pour les dartres, pour la galle. Vertus.

Lepidium à λεπις, squamma, écaille, *vel à λεπω, decortico*, parce que cette herbe est propre pour emporter les cicatrices & les autres taches de la peau qui sont comme des écailles ou des écorces. Etimologies.

Piperitis à pipere, poivre, parce que la racine de cette plante est âcre comme du poivre.

LEPRAS.

Lepras, seu psorus, Jonst. Est un poisson de mer long d'environ un pied, couvert d'écailles larges, parsemé de tâches ; son museau est petit, ses dents sont blan- Psorus.

ches & aigues ; ſa langue eſt blanche, ſes yeux ſont petits, ronds ; il eſt excellent à manger.

Vertus. Il eſt aperitif.

Etimologie. *Lepras & pſoras* à *lepra & pſora*, *lepre*, *galle*, parce que les taches qui paroiſſent ſur ce poiſſon, ont quelque reſſemblance avec la lepre & la galle.

LEPUS.

Liévre. *Lepus*, en François, *Lievre*, eſt un animal à quatre pieds, reſſemblant au lapin: mais plus grand, couvert d'un poil gris tirant ſur le roux, fort timide, mais agile & trés-habile à la courſe, il multiplie beaucoup. Le Liévre mâle eſt nommé par quelques-uns Bouquet, comme qui diroit petit Bouc, & ſa femélle Haſe. Le jeune Liévre s'appelle en Latin *Lepuſculus*, & en François, *Levreaux* ou *Levreau*. On prétend qu'il ſoit le ſeul des animaux à qui l'on trouve du poil dans la gueule & deſſous les pieds ; ſa tête eſt courte, ſes oreilles ſont longues & droites ; ſes dents ſont longues, fortes, inciſives ; ſon coû eſt long, aſſez menu, rond ; ſon corps eſt flexible, ſes jambes ſont legeres, ſa voix eſt aigue, ſon ouïe eſt trés-fine, enſorte qu'au moindre mouvement des feuilles il fuit. Il habite les bois, les forêts ; il ſe nourrit d'herbes. On trouve quelquefois des Liévres cornus, mais ils ſont rares : toutes les parties du Liévre contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Bouquet. Haſe. *Lepuſculus*. Levreau.

Poil de Liévre. Le poil du Liévre eſt propre pour arrêter le ſang, étant appliqué ſur la playe.

La chair du Liévre tendre ou celle du Levreau eſt fort nourriſſante, & de bon ſuc.

Vertus. Sang. Cœur. Poumon. Foye. Son ſang, ſon cœur, ſon poulmon, ſon foye, étant preparez ou deſſechez & mis en poudre, ſont propres pour arrêter la dyſenterie & les autres cours de ventre, pour attenuer la pierre dans le rein, pour exciter l'urine, & les mois aux femmes, pour l'épilepſie, pour la fiévre quarte.

Vertus. Doſe. La doſe en eſt depuis un ſcrupule, juſqu'à une dragme.

Coagulum leporis. On ſe ſert auſſi du ſang de Liévre nouvellement tiré pour effacer les lentilles & les autres taches de la peau.

Vertus. Le caillé du Liévre appellé en Latin *coagulum leporis*, eſt une matiere caſéeuſe qui ſe trouve adherante au fond de l'eſtomac du Levreau, elle eſt propre pour reſiſter au venin, pour exciter la ſemence, pour l'épilepſie, pour la dyſenterie, pour hâter l'accouchement : on l'employe exterieurement & interieurement.

Doſe. La doſe en eſt depuis demie dragme juſqu'à une dragme.

Cervelle. Vertus. La cervelle du Liévre eſt propre pour fortifier les nerfs.

Teſticules. Reins. Vertus. Les teſticules & les reins du Liévre étant deſſechez ou preparez, provoquent la ſemence, attenuent la pierre du rein, arrêtent le flux d'urine, & fortifient la veſſie.

Doſe. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Graiſſe. Vertus. La graiſſe du Liévre exterieurement appliquée, eſt propre pour exciter la digeſtion, & la ſupuration des abſcés.

Fiente. Vertus. La fiente du Liévre eſt propre pour la pierre, & pour l'épilepſie, priſe interieurement.

Etimologies. *Lepus* à λεῖος, *lenis*, doux au toucher, & πούς, *inceſſus*, marchure, allure, parce que le Liévre eſt couvert de poils fort doux & mollets, & qu'il marche fort vîte.

Haſe, vient de *Has*, mot Allemand qui ſignifie Liévre.

LEPUS MARINUS.

Lievre marin. *Lepus marinus*, en François, *Lievre marin*, eſt un poiſſon qui approche en figure du Liévre terreſtre, & qui en a la couleur, il nage ordinairement en pleine mer, c'eſt

pourquoi l'on a peine à les peſcher ; il contient un ſel âcre, & même corroſif ; ſa chair excite un vomiſſement violent & dangereux quand on en mange. C'eſt une eſpece de poiſon.

On s'en ſert en dépilatoire, on l'écraſe & on l'aplique ſur les parties d'où l'on veut enlever le poil. Vertus.

LETCHI.

Letchi, C. Biron, eſt un des plus beaux & des plus délicieux fruits de la Chine, il eſt gros comme une noix de gale, couvert d'une écorce chagrinée fort mince, de couleur rouge, de ponceau éclatante ; quand le fruit eſt mûr & recemment cueilli, cette écorce ſe termine en pointe ; elle envelope une eſpece de pruneau oblong, mollet, d'un goût trés-agreable ; mais échauffant beaucoup quand on en mange trop, ſous la chair de ce pruneau l'on trouve un petit noyau pierreux de la figure d'un gyrofle. Les Chinois le font ſecher & en mangent toute l'année ; ils en mêlent auſſi dans le Thé, pour lui donner un petit goût aigrelet qui leur fait plaiſir.

Le Letchi naît particulierement dans la Province de Canton.

LEUCANTHEMUM.

Leucanthemum vulgare, Pit. Tournef.
Bellis major, Dod. J. B. Raii. hiſt.
Bellis ſylveſtris caule folio major, C. B.
Conſolida media vulnerariorum, Lob.
Bellium majus, Tab.
Buphthalmum majus, Lon.
Oculus bovis, Brunf.
Bellis major vulgaris, ſive ſylveſtris, Park.

En François, *Marguerite*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied, dures, quarrées diviſées en aîles, garnies de feuilles oblongues, graſſes, dentelées, d'un goût tirant ſur l'âcre ; ſes fleurs ſont rondes, belles, agréables, radiées, de couleur jaune en dedans ; mais couronnées de feuilles blanches, ſoûtenues par des calices qui ſont des eſpeces de calotes compoſées de pluſieurs petites feuilles dures, écailleuſes, noirâtres. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences oblongues ; ſa racine eſt fibreuſe, rampante, âcre au goût. Cette plante croît par tout le long des chemins, dans les prez : elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elle eſt déterſive, attenuante, vulneraire. Vertus.

Leucanthemum à λευκὸς *albus*, & ἄνθος, *flos*, comme qui diroit, *fleur blanche*. Etimologie

LEUCOIUM.

Leucoium incanum majus, C. Bauhin. Pit. Tournefort.
Leucoium hyemale & diu durans, purpureum roſeum, ac etiam album, J. Bauhin. Raii. hiſt.
Leucoium album ſive purpureum, ſive violaceum, Ger. emac.
Leucoium ſimplex ſativum diverſorum colorum, Park.
Viola candida, Trag.
Viola alba, Lob. Ico.

En François, *Giroflier*, ou *Violier*,

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur de plus de deux pieds, ronde, ligneuſe, diviſée en beaucoup de rameaux couverts d'un cotton blanc & diſpoſez en maniere d'arbriſſeau : ſes feuilles ſont longues, & larges à peu prés comme celles du Saule, blanches, molles, garnies de laine : ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches, belles, agréables, compoſées chacune de quatre feuilles oblongues, arondies par le bout, diſpoſées en croix, de couleur rouge, ou purpurine, ou violette, ou blanche, ou diverſifiée, d'une odeur très-ſuave, ſoûtenues par un calice oblong, velu. Quand Violier.

cette fleur est passée il lui succede une silique longue, étroite, aplatie, divisée interieurement en deux loges qui renferment des semences rondes, plates, bordées, d'une aîle fort deliée, de couleur rougeâtre, d'un goût un peu âcre : ses racines, sont menues, mais ligneuses & fortes. On cultive cette plante dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Ses fleurs sont détersives, attenuantes aperitives, propres pour fortifier le cerveau, pour exciter les mois aux femmes.

Etimologie. *Leuconium à λευκὸς, viola alba*, violette blanche, peut-être a-t'on donné ce nom à cette plante à cause de la blancheur de sa tige & de ses feuilles ; car pour ses fleurs elles ne sont pas toûjours blanches.

LEVISTICUM.

Levisticum vulgare, Ger. Park.
Ligusticum vulgare an libacotis fertilis Thophrasti. C. Bauh.
Lybisticum vulgare, Fuch.
Ligusticum vulgare, foliis Apii, J. B. Raii. hist.

En François, *Leveseche.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un grand homme, grosse, canelée, nouée, creuse, rameuse ; ses feuilles sont faites comme celle de l'Ache, mais beaucoup plus grandes & plus amples, de couleur verte-brune luisante, d'une odeur forte qui n'est point desagréable, ses sommitez sont chargées de grandes ombelles ou parasols garnis de fleurs jaunes, lesquelles étant passées il leur succede des semences assez grandes, oblongues, aromatiques, âcres : sa racine est grosse, ligneuse, odorante. Cette plante croît aux lieux ombrageux ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Vertus. Elle est incisive, aperitive, vulneraire, elle excite les mois aux femmes, elle fortifie l'estomac, elle resiste au venin, elle aide à la respiration.

Etimologie. *Levisticum* est une corruption de *Libisticum* ou de *Ligusticum*.

LIBANOTIS,

Libanotis latifolia altera, sive vulgatior, C. Bauh.
Libanotis, Theophrasti, *minor*, Ger. Park.
Laserpitium foliis latioribus lobatis, Mor. Pit. Tournefort.
Libanotis, Theophrasti, *quorundam sive Sezeli Æthiopicum*, Matthiolo.
Cervasia alba, J. Bauh.
Sezeli Æthiopicum herba, Dod.

Est une espece de Laserpitium, ou une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, ligneuse, nouée ; ses feuilles sont amples, larges, semblables à celles de l'Ache, dentelées : ses fleurs sont petites, disposées en ombelles, blanches, chacune d'elles est composée de cinq feuilles, lesquelles étant passées, leur calice devient un fruit composé de deux grandes semences larges, membraneuses, pailleuses, oblongues, blanchâtres, ayant l'odeur & le goût de la semence d'Angelique ; sa racine est fort longue, grosse, noirâtre en dehors, blanche en dedans, & d'une odeur assez bonne ; elle croît aux lieux chauds, montagneux, pierreux, maritimes, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Sa semence & sa racine sont aperitives, carminatives, propres pour exciter les mois aux femmes, & les urines, pour abattre les vapeurs, pour remedier aux toux inveterées.

Etimologie. *Libanotis à λίβανος, thus*, parceque la racine de cette plante a une odeur d'encens.

LICHEN.

Lichen arboreus, sive pulmonaria arborea, J. B.
Muscus pulmonarius, C. B. Lob.
Pulmonaria, lichenis quoddam genus, Cæs.
Pulmonaria prima, Cast. *tertia*, Clus.
Hepatica terrestris, Ger. Ico.
Pulmonaria fungosa, Lugd. *vulgaris*, Thal.

En François, *Hepatique des bois*, ou *Herbes aux poumons*,

Herbes aux poumons.

Est une espece de mousse qu'on trouve attachée sur les troncs des chênes & des Hêtres dans les bois & quelquefois sur les pierres mousseuses : elle a la forme de l'hepatique des puits ou des fontaines ; mais elle est beaucoup plus grande : ses feuilles sont rudes, dures, seches, de couleur cendrée, marquées de taches, lanugineuses en dessous du côté où elles sont attachées à l'arbre, blanches, difficiles à rompre ; cette plante contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Elle est estimée propre pour l'asthme, pour la toux inveterée & pour les autres maladies du poumon, elle est vulneraire, astringente, elle arrête les hemorragies, étant prise en décoction & appliquée sur les playes.

Etimologie.

Lichen, parce qu'on attribue à cette plante la qualité de guerir les dartres & les autres maladies de la peau qu'on appelle *Lichenes*.

LIGNIPERDA.

Phryganium.

Ligniperda, seu phryganium, est un petit insecte ou une maniere de ver fait comme une petite chenille, dont les pêcheurs se servent pour amorce quand ils veulent pêcher les Truites ou d'autres poissons : cet insecte ne nage point, mais il est aporté par des courans d'eau & jetté sur les rivages, où il s'enveloppe de paillettes & d'autres matieres semblables qui s'aglutinent à sa peau & qui lui servent de coquille ou de maison, pour se cacher aux poissons qui en sont fort friands ; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus.

Il est estimé propre pour la fiévre quarte étant pendu au coû, mais on ne doit avoir guere de confiance à cette amulette.

LIGNUM ALOES.

Lignum Aloes. Xiloaloe. Agalochum. Agalugen. En François, *Bois d'Aloes.*

Est un arbre des Indes ressemblant à un Olivier, mais un peu plus grand, il porte un fruit rouge, semblable à nos cerises : l'écorce de cette arbre est épaisse, son bois est de couleur tannée, luisante, jaspée, parsemée de veines grises & de petites taches, resineux, odorant, amer au goût ; il croît dans la Cochinchine au Royaume de Lao, & en la Chine. Plusieurs Auteurs ont dit que les lieux où l'on trouve cet arbre étoient si remplis de Tigres & d'autres bêtes feroces, qu'on ne pouvoit point l'aller couper sans un extrême peril, mais peut-être que la rareté de son bois a donné lieu à cette opinion, car le veritable bois d'Aloes est trés-rare.

Choix.

Il doit être leger, resineux, de couleur tannée, jaspé, luisant en dehors ; jaunâtre en dedans, brûlant aisement, & jettant une odeur douce & agréable, ayant un goût amer quand il est tenu quelque tems dans la bouche. Quelques-uns appellent ce bois, bois de Calambouc, ou bois de Tambac. M. Pomet en fait une difference & il prétend que le veritable bois de Tambac est encore plus rare & plus précieux que le bois d'Aloes, & qu'il est tiré du cœur de l'arbre.

Bois de Calambouc, ou de Tambac.

Le bois d'Aloes contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0499-7

Vertus. Subſtitut. Il fortifie le cerveau, le cœur, l'eſtomac, il ranime les eſprits, il reſiſte au venin, il excite la ſueur & les mois aux femmes, on lui ſubſtitue le *Santal Citrin.*

Ce bois eſt appellé bois d'Aloes à cauſe de ſon amertume, qui n'eſt pourtant pas comparable en force à celle de l'Aloes.

LIGNUM AQUILÆ

Bois d'Aigle. *Lignum Aquilæ*, C. Biron. | En François, *Bois d'Aigle.*

Eſt un bois compacte, dur, peſant, de couleur griſe, brune ou noirâtre, réſineux, rendant, quand on l'approche du feu ou qu'on le brûle, une odeur ſuave, & agréable: il naît à un arbre des Indes ſemblable à un Olivier, mais plus grand: quelques-uns prétendent que ce ſoit le même arbre que celui d'où l'on tire le bois d'Aloes, & que le bois d'Aigle eſt le premier que l'on trouve ſous l'écorce, il y a pourtant de la difference pour le goût entre ces deux bois, car le bois d'Aloes eſt amer, & le bois d'Aigle ne l'eſt point: ce dernier dont il eſt ici queſtion a un goût aſſez inſipide dans le commencement qu'on le mâche, mais il donne ſur la fin une legere âcreté; il eſt très-rare, non-ſeulement en Europe, mais dans les Indes où il naît. L'arbre qui porte le bois d'Aigle croît dans la Cochinchine, la raiſon pourquoi il eſt ſi rare, eſt que les Cochinchinois ſont gens barbares, impraticables, & d'un très-difficile commerce: Les Indiens employent ce bois à faire des armes & pluſieurs autres petits ouvrages: il s'en ſervent auſſi pour la Medecine, car il eſt bon pour les maladies contagieuſes, pour fortifier le cerveau, le cœur, l'eſtomac: ils le font brûler dans les lieux clos ou renfermez, & ils en reçoivent la fumée précieuſement comme une fumigation ſalutaire par tout le corps, il les fait ſuer & ranimer leurs eſprits, il en parfument auſſi les lieux empreints d'un mauvais air de maladie.

Vertus.

LIGNUM BRASILIANUM.

Lignum Braſilianum Rubrum, en François, *Bois du Breſil*, ou *bois de Fernambouc.*

Bois de Breſil, Bois de Fernambouc. *Ibirapitanga.* Eſt un bois rougeâtre dont *ſe ſervent les Teinturiers*, il eſt tiré d'un grand arbre du Breſil appellé par *les Indiens Ibirapitanga*, ſon écorce eſt rougeâtre & épineuſe; ſes rameaux ſont longs, chargez d'un grand nombre de petites feuilles reſſemblantes à celles du buis; ſes fleurs ſont petites, jointes pluſieurs enſemble, ſemblables à celles du Lis des vallées, mais plus odorantes & d'une belle couleur rouge; quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des fruits plats, rougeâtres, qui contiennent chacun deux ſemences faites comme celles de nos citrouilles, mais rouges-luiſantes. Cet arbre croît dans les bois.

Choix. Le meilleur bois de Breſil eſt appellé bois de Fernambouc, parce qu'il nous eſt envoyé de Fernambouc Ville du Breſil. Il faut le choiſir peſant, compacte, bien ſain, rougeâtre, d'un goût doux.

Autres eſpeces de bois de Breſil. Breſillet. Il y a pluſieurs autres eſpeces de bois de Breſil, comme le bois de Breſil de Sapan ou de Japon, le bois de Breſil de Lamon, le bois de Breſil de ſainte Marthe, le bois de Breſil des Iſles Antilles, lequel on appelle Breſillet. Ces bois ne different que par les lieux où ils ont pris naiſſance, mais le plus eſtimé eſt le bois de Fernambouc, leur uſage, principal eſt pour la Teinture: ils contiennent beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Vertus. Ils ſont aſtringens, on les tient propres pour fortifier l'eſtomac, pour calmer la fiévre, pour l'ophtalmie: on s'en ſert en infuſion.

Teinture du Bois de Breſil. On fait bouillir du bois de Breſil dans de l'eau avec un peu d'alun pour avoir une teinture forte dont on teint en rouge les œufs de Pâques; on en teint auſſi des racines d'Althæa pour nettoyer les dents & pluſieurs autres choſes.

On

On prépare encore avec la teinture du Bois de Breſil une eſpece de craye rougeâtre qu'on appelle Roſette : c'eſt proprement du blanc de Roüen à qui l'on a donné cette couleur rouge par le moyen de la teinture du Bois de Breſil pluſieurs fois réiterée. Quelques-uns nomment cette Roſette Stil de grain, elle ſert pour la Peinture. Roſette. Stil de grain.

LIGNUM CITRI.

Lignum Citri, ſive lignum Jaſmini, en François *Bois de Citron*, ou *bois de Jaſmin*, ou *bois de chandelle*. *Lignum Jaſmini.* Bois de Citron, Bois de Jaſmin. Bois de chandelle.

Eſt un bois compacte, peſant, reſineux, de couleur jaunâtre ou citronnée, d'une odeur forte, approchante de celle du Citron, d'où eſt venu ſon nom ; il eſt tiré d'un bel arbre qui croît en Amerique le long de la mer : il jette pluſieurs grandes & longues branches garnies de feuilles ſemblables à celle du Laurier, mais plus grandes & d'un verd plus luiſant : ſes fleurs ſont ſemblables à celles des Orangers, ayant une odeur de Jaſmin; elles ſont ſuivies par des petits fruits noirs, gros comme les grains de poivre.

Ce bois ſe tranſporte en gros morceaux qui peſent chacun juſqu'à mille livres, on en fait pluſieurs beaux ouvrages de marqueterie, car quand il a été poli & expoſé quelque tems à l'air, il reſſemble au Cocos poli. Les Indiens le coupent par éclats, & ils s'en ſervent pour s'éclairer la nuit, d'où vient qu'on lui a donné le nom de bois de chandelle ; il n'eſt point en uſage en Medecine.

LIGNUM CORALLINUM.

Lignum Corallinum, en François, *Bois de Corail*, eſt un bois rouge reſſemblant au Corail, lequel on apporte des Iſles du Vent, en Amerique : on s'en ſert pour pluſieurs ouvrages de Menuiſerie. Bois de Corail.

LIGNUM FERRI.

Lignum ferri, en François *bois de fer*, eſt un bois fort dur, compacte, peſant, de couleur rougeâtre, qu'on nous apporte en groſſes pieces des Iſles de l'Amerique, pour ſervir aux ouvrages de Menuiſerie. Il eſt revêtu d'une écorce dure, peſante, de couleur cendrée en dehors, rougeâtre en dedans, ſans odeur, d'un goût aſtringent. Les Indiens rapent cette écorce, & ils l'employent en Medecine avec beaucoup de ſuccés. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & fixe, & de l'huile. Bois de fer *V.* Pl. XII. fig. 7.

Elle eſt particulierement eſtimée pour la verole, pour la goutte ſciatique, pour les rhumatiſmes : on s'en ſert auſſi pour les ſcrophules, pour les vieux ulceres, pour purifier le ſang, pour arrêter les cours de ventre : elle agit par la tranſpiration. Vertus.

* Les Indiens appellent le bois de fer, *Létre*, il ſe polit parfaitement bien, ils en font pluſieurs inſtrumens. L'arbre d'où il ſort eſt grand & gros, il porte des feuilles auſſi grandes que celles du Noyer. Létre.

On a nommé ce bois *Lignum ferri*, à cauſe de ſa dureté, de ſa peſanteur, & de ſa couleur qui approchent de celles du fer. Etimologie.

LIGNUM INDICUM.

Lignum Indicum, en François, *Bois d'Inde. Bois de la Jamaïque Bois de Campêche.*

Eſt un bois fort rouge, qu'on tire du cœur d'un grand & gros arbre qui croît abondamment dans les Iſles de la Jamaïque, de Campêche & de Sainte Croix en Amerique. Son écorce eſt mince, unie, douce au toucher, griſe, argentée ou jaune : ſes feuilles approchent en figure de celles du Laurier, ayant un goût de Geroſle : ſon fruit *V.* Pl. XI. fig. 5.

est gros comme un pois, orné d'une petite couronne de couleur jaunâtre; il est attaché à l'arbre par une petite queuë : son goût est âcre & piquant, assez agreable, sentant le Girofle, Il contient trois petites semences.

Vertus. Le Bois d'Inde est employé pour la teinture : il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Il est astringent & stomacal.

Ses feuilles sont cephaliques, stomacales, propres pour resister à la malignité des humeurs.

Graine de Girofle : Poivre de la Jamaïque Amome. Son fruit est appellé, à cause de son odeur & de son goût, *Graine de Girofle*, ou *Poivre de la Jamaique*, ou *Amome*.

Vertus. Il fortifie le cerveau & estomac; il aide à la digestion; il excite la transpiration des humeurs; il chasse les vents.

LIGNUM MOLUCENSE.

Lignum Molucense, Acostæ. en François, *Bois des Moluques*.

Bois des Moluques. Est un bois tiré d'un arbre domestique grand comme un Coignier, qui croît aux Isles Moluques en Amerique. Sa feuille ressemble à celle de la Mauve, & son fruit à une Aveline; mais il est plus petit, & son écorce est plus molle, de couleur noirâtre. On cultive cet arbre avec grand soin dans les jardins, & les habitans du pays en sont si jaloux, qu'ils ne le laissent voir aux Etrangers qu'avec grande peine : ils l'appellent *Pannava*.

Pannava. Vertus. Son bois est purgatif; & s'il purge trop ceux qui en ont pris, on tempere son action en bûvant un verre de décoction d'orge. Il est estimé propre pour resister au venin, pour remedier à la morsure des bêtes venimeuses, & aux coups empoisonnez, pour les fiévres quartes & continuës, pour les coliques, pour l'hydropisie, & pour la gravelle, pour la difficulté d'uriner, pour les douleurs des jointures, pour la migraine, pour les schires, pour les écroüelles, pour les vers, pour exciter l'appetit.

Dose. La dose en est depuis quatre grains jusqu'à demi scrupule dans du boüillon; on en applique aussi exterieurement sur les playes envenimées. Ce bois est très-rare en France.

LIGNUM NEPHRITICUM.

Bois nephretique. fig. 6. *Lignum nephriticum*, en François, *Bois nephretique*, est un bois jaune, rougeâtre, qui nous est apporté de la Nouvelle Espagne en gros morceaux sans nœuds : il se tire d'un arbre grand comme un Poirier, ses feuilles ont la figure de celles des Pois chiches.

Choix. On doit choisir le bois nephretique net, mondé de son écorce & de sa partie blanche, de couleur jaune-rougeâtre, un peu amer au goût. Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Il est fort apéritif & déficcatif: on s'en sert pour la colique nephretique, d'où vient son nom : il leve les obstructions, il attenue la pierre du rein & de la vessie; on l'employe en décoction ou en infusion; quelques-uns en font fabriquer des bagues ou anneaux qu'ils portent aux doigts, croyant, par ce remede exterieur, faire jetter les pierres & le sable du rein & de la vessie; mais il ne produit aucun effet.

Couleur de l'infusion du bois nephretique. La décoction ou l'infusion du bois nephretique faite dans de l'eau, étant mise dans une phiole de verre, paroît jaune, si on la regarde se tournant vers le jour; mais si l'on tourne le dos au jour, elle paroîtra bleue : si on y mêle quelques gouttes d'esprit de vitriol, elle deviendra jaune de tous côtez; mais si l'on y ajoûte un peu d'huile de tartre faite par défaillance, elle retournera en sa premiere couleur.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0502-5

On appelle ce bois *Lignum nephriticum*, à cause qu'il est aperitif & propre pour la douleur nephretique. Etimologie.

LIGNUM RHODIUM.

Lignum Rhodium. Lignum Cyprinum. En François, *Bois de Rhode. Bois de Rose. Bois de Cypre.*

Est un bois qui ressemble en quelque maniere au Santal citrin, de couleur jaunâtre, rendant une odeur de rose. Il est tiré d'un arbre fort haut & fort droit, qui croît en plusieurs lieux du Levant, en la Martinique, aux Isles de Cypre & de Rhodes. Ses feuilles sont faites comme celles du châtaigner, mais plus molles, velues, blanchâtres; ces feuilles sont petites, disposées en gros bouquets de couleur blanche: elles sont suivies par des petites semences noires & lisses.

Le Bois de Rhode est couvert d'une écorce blanchâtre; son cœur est marbré ou jaspé de blanc, de noir & de jaune.

On doit choisir ce bois nouveau, gros, le moins tortu, de couleur jaunâtre ou feuille morte, bien odorant. Il est employé par les Parfumeurs, on en tire par la distillation une huile trés odorante. Choix.

Le Bois de Rhodes & son huile fortifient le cœur & le cerveau.

On appelle ce bois, *Bois de Rhodes* ou *Bois de Cypre*, parce que l'arbre d'où l'on le tire croît principalement aux Isles de Rhodes & de Cypre: on l'appelle aussi *Bois de Rose*, parce qu'il a une odeur de Rose. Etimologie.

LIGNUM VIOLACEUM.

Lignum violaceum. Lignum Polixandrinum. En François, *Bois violet. Bois de Polixandre.*

Est un bois compacte, pesant, de belle couleur tirant sur le violet, marbré, luisant, se polissant parfaitement, d'une odeur douce & agreable. Les Hollandois nous l'envoyent des Indes, en grosses buches; il est employé pour les ouvrages de Marqueterie, pour les cabinets, pour les bureaux

On choisit celuy qui est le plus beau & le plus traversé de veines en dehors & en dedans. Choix.

Il vient encore de Hollande une autre espece de bois violet, que nous appellons *Bois de la Chine*: sa couleur est rougeâtre tirant sur le violet. On dit que l'arbre dont il est tiré, ne croît que dans le continent de Guianne. Ce bois est employé aux mêmes ouvrages que le précedent, mais on ne se sert en Medecine de l'un ni de l'autre. Autre bois violet, Bois de la Chine.

LIGUSTICUM.

Ligusticum, Matth. Lac.
Ligusticum quod Seseli officinarum, C. B. Pit. Tournef.
Seseli Italicum, Cast.
Seseli sive Siler montanum vulgare, J. Bauh.
Siler montanum officinarum, Lob. Ger. Raii hist.
Seseli Massilioticum, Cord. in Dioscor.
Sermontanum, Seseli Peloponense, Cæs.
En François, *Livéche*, ou *Sermontaine*. Sezeli officinarum. Sermontaine.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un homme, rameuse, jettant des queues longues qui soûtiennent des feuilles grandes, amples, étenduës en aîles, divisées en plusieurs parties, à chacune desquelles sont attachées trois petites feuilles comme au Melilot, mais plus étroites & plus molles, un peu odorantes quand on les écrase. Ses sommitez sont chargées de grandes ombelles ou parasols larges, garnis de

petites fleurs à cinq feuilles blanches disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, il paroît des semences jointes deux à deux, plus longues & plus grosses que celles du Fenouil, canelées profondement, bordées d'un filet delié & trenchant par le bout, d'une odeur qui n'est point agreable, d'un goût tirant sur l'amer. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, ridée, blanche, odorante, ressemblante à celle du Panais. Cette plante croît principalement aux pays chauds sur les montagnes : sa semence & sa racine sont employées dans la Medecine, elles contiennent beaucoup d'huile & de sels essentiel & volatil.

Vertus. Elles fortifient l'estomac, elles resistent au venin, elles excitent l'urine & les mois aux femmes ; elles dissipent les vents.

Etimologie. *Ligusticum à Liguria*, parce que cette plante se trouvoit autrefois communément aux environs de la riviere de Gennes, qu'on appelloit *Ligurie*.

LIGUSTRUM.

Liguſtrum, J. B. Raii. hist. Pit. Tournefort. | *Liguſtrum Germanicum*, C. B.
Liguſtrum vulgare, Park.

En François, *Troesne*.

Est un grand arbrisseau qui pousse beaucoup de rameaux longs, flexibles, couverts d'une écorce cendrée : son bois est dur & blanc, ses feuilles naissent vis-à-vis l'une de l'autre, d'espace en espace, oblongues, étroites, approchantes en quelque maniere de celle du Saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte brune, luisante, d'un goût âcre tirant sur l'amer, avec un peu d'astriction. Ses fleurs sont disposées en grapes placées aux sommitez de ses branches; elles sont faites en tuyaux évasez & découpez par le haut en quatre ou cinq parties, de couleur blanche, d'une odeur agreable. Elles sont suivies par des bayes grosses comme celles du Genievre, molles, vertes au commencement, mais noircissant à mesure qu'elles meurissent. Elles contiennent depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, arondies sur le dos, & applaties dans les autres faces, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, tendres & fragiles, d'un goût amer & désagréable : sa racine est étendue de côté & d'autre obliquement. Cet arbrisseau croît aux lieux rudes & dans les hayes; ses feuilles & ses fleurs sont employées en Medecine. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont déterſives, astringentes, incisives, desiccatives, elles resistent à la pourriture, on s'en sert pour les inflammations de la gorge, pour le scorbut, pour arrêter les cours de ventre.

Etimologie. *Liguſtrum à ligando*, parce que les branches du Troesne sont souvent employées à lier des fardeaux.

LILAC.

Lilac, Matth. Pit. Tournefort. | Raii. histor.
Lilac, Dod. | *Syringa cærulea*, C. B.
Cauda vulpina Turcarum, Bellon. | *Liguſtrum orientale, fortè Jaſminum cæruleum Mauritanorum*, Cæſ.
Syringa flore cæruleo, ſive Lilac, J. B.

Est un arbrisseau qui croît à la hauteur d'un arbre médiocre ; ses tiges sont menues, droites, rameuses, couvertes d'une écorce grise-verdâtre, remplies d'une moëlle blanche & fongueuse : ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, larges pointues, lisses, molles, vertes, luisantes, d'un goût un peu âcre & amer : ses fleurs sont petites, disposées en longues grapes, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blan-

che ou cendrée & comme argentée, d'une odeur douce & fort agreable : chacune de ces fleurs eſt un tuyau évaſé par le haut & découpé le plus ſouvent en quatre parties. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroit en ſa place un fruit applati, oblong, & ordinairement ſemblable à un fer de pique, il prend une couleur rouge en meuriſſant ; ce fruit ſe partage en deux loges qui contiennent des ſemences menues, oblongues, applaties & comme aîlées, de couleur rouſſe : ſes racines ſont déliées, rampantes. On cultive cette plante dans les jardins à cauſe de la beauté de ſa fleur. Son origine vient des Indes Orientales. Vertus. Etimologies.

La ſemence du Lilac eſt aſtringente étant priſe en poudre ou en décoction.

Lilac eſt un nom Arabe ; mais quelques-uns le font dériver de *Lilium*, & ils prétendent qu'on a donné ce nom à la plante, à cauſe que ſa fleur a une figure approchante de celle du Lys.

Cauda vulpina, parce que les grapes des fleurs du Lilac ont la figure de la queue d'un Renard.

Syringa, *à σῖριγξ, fiſtula*, parce que les groſſes branches du Lilac étant vuides de leur moëlle ſont des tuyaux.

LILIASPHODELUS.

Liliaſphodelus, en François, *Lis-aſphodele*, eſt une plante dont les fleurs ſont ſemblables à celles du Lys, & les racines à celles de l'Aſphodele. Il y en a de deux eſpeces. Lis aſphodele.

La premiere eſt appellée,

Liliaſphodelus luteus, Park. Raii. hiſt. Pit. Tournefort.
Lilium non bulboſum, Ger. Dod.
Aſphodelus liliaceus, Eyſt.
Lilium luteum Aſphodeli radice, C. B.
Lilium Aſphodeli radice luteum, ſive Lilio Aſphodelus quorumdam, flore luteo, J. B.

Elle pouſſe une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, menue, mais ronde, droite, liſſe, nue, ſe diviſant vers ſa ſommité en quelques rameaux ; ſes feuilles ſortent de ſa racine en bon nombre, longues comme celles du poireau : ſes fleurs naiſſent au haut de ſes branches ; elles reſſemblent beaucoup en figure & en odeur aux fleurs du Lys, mais elles ſont de couleur jaune : chacune d'elles eſt un tuyau qui s'évaſe en ſix parties. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit preſque ovale triangulaire qui ſe diviſe en trois loges, dans leſquelles ſont contenuës des ſemences preſque rondes, noires, luiſantes : ſes racines ſont oblongues, glanduleuſes, ou en petits navets comme celles de l'Aſphodele, jaunâtres en dehors, blanches en dedans, d'un goût douçâtre. Premiere eſpece.

La ſeconde Eſpêce eſt appellée,

Lilio Aſphodelus phœniceus, Park. Raii. hiſt. Pit. Tournefort.
Lilium rubrum Aſphodeli radice, C. B.
Lilium radice Aſphodeli phœniceum, ſive Lilio-aſphodelus quibuſdam, J. B.
Lilium non bulboſum obſoleto colore rubens, Dodon.
Liliago major Aſphodelo affinis, Cæſ.
Hemerocallis, Dioſc. Theophr. & Plinii.
Aſphodelus Liliaceus rubens, Tab.

Elle differe de la précedente en ce qu'elle eſt plus grande en toutes ſes parties, & en ce que ſa fleur eſt rouge, traverſée au milieu d'une ligne jaune. Seconde eſpece.

On cultive l'une & l'autre eſpece dans les jardins ; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Leurs fleurs ſont émollientes, anodines, reſolutives, déterſives, aperitives. Celles de Vertus.

la premiere espece ont plus de vertu que celles de la seconde.

Etimologie. *Liliasphodelus*, parce que cette plante tient du Lys & de l'Asphodele.

LILIASTRUM.

Liliastrum Alpinum minus, Pit. Tour.
Phalangium magno flore, C. B.
Lilium polyrrison. Myconi Lugd.
Phalangium flore Lilii, J. B.
Phalangium Allobrogicum majus, Clus. Raii hist.
Phalangium antiquorum, Ger. emac.
En François, *Lis de saint Bruno*.

Est une plante qui pousse cinq ou six feuilles longues & étroites, creuses, assez fermes, relevées, pointues, vertes; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied, ronde, dure, verte, soûtenant en sa sommité plusieurs fleurs à six feuilles, blanches, odorantes, semblables à celles du Lys ordinaire. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits ou coques oblongues, divisées interieurement en trois loges qui renferment des semences anguleuses: ses racines sont à petits navets, accompagnez de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux montagneux sur les Alpes.

Vertus. Sa racine est propre pour attenuer ou inciser les humeurs, pour chasser les vents pour exciter l'urine.

Ses fleurs sont émollientes, resolutives.

Etimologie. *Liliastrum à Lilio*, lys, parce que cette plante approche du lys.

LILIO-HYACINTHUS.

Lilio-Hyacinthus vulgaris, Pit. Tournefort.
Hyacinthus stellaris, folio & radice Lilii, G. B.
En François, *Lys-Jacinte*.

Est une plante dont les feuilles & la racine sont semblables à celles du Lys; sa fleur est à six feuilles, & elle approche en figure de celle de la Jacinte, de couleur bleue, ou violette; lorsqu'elle est tombée, il lui succede un fruit rond, terminé en pointe, & relevé de trois côtes, se divisant en trois loges remplies de semences presque rondes. On cultive cette plante dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel essentiel.

Vertus. Sa racine est amolissante, digestive, resolutive.

Etimologie. *Lilio-Hyacinthus*, parce que cette plante tient du Lys & de la Jacinte.

LILIO-NARCISSUS.

Lilio-narcissus luteus autumnalis major, Pit. Tournef.
Colchicum luteum majus, C. B.
Narcissus autumnalis major, Dod. Clus. Park. Ger.
En François, *Lys-narcisse*.

Est une plante qui pousse cinq ou six feuilles oblongues, larges d'un pouce, lisses, de couleur verte-noiratre, luisante, repandues la plûpart à terre, il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, verte, portant en son sommet une fleur à six feuilles jaunes, disposées comme celles du Lys, cette fleur étant passée il lui succede une capsule semblable à celle du Narcisse. Sa racine est une bulbe de grosseur mediocre, ronde, noirâtre en dehors, blanche en dedans, poussant des fibres en bas. Cette plante croît principalement aux pays chauds, sur les montagnes, dans les prez; ses feuilles varient en figure; car elles sont quelquefois plus longues & plus étroites, d'autrefois plus courtes & plus larges; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme & du sel essentiel.

Sa fleur & sa racine sont émollientes, digestives, résolutives. Vertus.

Lilio-narcissus, parce que cette plante tient du Lys & du Narcisse. Etimologie.

Autumnalis, parcequ'elle ne fleurit qu'en Automne.

LILIUM.

Lilium, en François, *Lys*, est une plante dont il y a deux especes generales. Lys.

La premiere est appellée

Lilium album vulgare, J. B. Raii hist. Pit. Tournefort. | *Lilium album*, Ger. *Lilium flore erecto & vulgare*, C. B.

Elle pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, droite; ses feuilles sont longues, assez larges, attachées à leur tige sans queue, vertes-pâles, lisses, luisantes, douces au toucher, tendres, empreintes d'un suc visqueux; ses fleurs naissent en ses sommets, premierement en têtes longues qui s'épanoüissent les unes après les autres, composées chacune de six belles grandes fueilles blanches comme du lait, d'une odeur suave, fort agreable d'abord, mais qui cause souvent des maux de tête quand on les sent trop long-tems: ces fleurs sont suivies par des fruits oblongs, relevez chacun de trois coins, & se divisant en trois loges remplies de semences bordées d'une aîle. Sa racine est un oignon gros comme une noix ou plus gros, charnu, blanc, composé de plusieurs écailles disposées en tête, garnis de fibres en bas, de substance visqueuse. Premiere espece.

La seconde espece est divisée en deux autres especes; Seconde espece.

La premiere est appellée

Lilium purpuro-croceum majus, C. B. Pit. Tournefort. *Lilium aureum*, Ger. *Martagon Chymistarum*, Lob. | *Lilium rubrum vel croceum majus*, J. B. *Hemerocallis*, Dioscoridis, Matth. En François, *Lys orangé*.

Elle est semblable au Lys blanc, excepté que ses feuilles sont moins larges; sa tige croît à la hauteur d'environ trois pieds, marquée de taches, elle soûtient en ses sommets des fleurs de couleur orangée: sa racine est bulbeuse, blanche comme celle du Lys blanc. Premiere espece de Lys orangé.

La seconde espece est appellée

Lilium purpuro croceum minus, C. B. Pit. Tournef. | *Lilium rubeus vel croceum minus*, J. B.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, anguleuse, garnie de beaucoup de feuilles longues, étroites, nerveuses, & se divisant vers sa sommité en plusieurs petits rameaux fermes, un peu velus, marquetez de points rouges, & soûtenant chacun une fleur semblable à celle du Lys ordinaire, de couleur rouge jaunâtre ou safranée, marquettée aussi de points d'un ronge foncé: sa racine est plus petite que celle du Lys blanc. Seconde espece.

On cultive les Lys dans les jardins, la derniete espece croît dans les prez, dans les champs, sur les montagnes; ils contiennent beaucoup d'huile & de phelme, peu de sel.

Le Lys blanc est souvent employé en Medecine. Usage.

Ses fleurs sont humectantes, adoucissantes.

Sa racine est propre pour amollir, pour digerer, pour résoudre, pour exciter, la supuration.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0507-3

Etimologies. *Lilium à λείριον, levis & politus*, parceque le Lys eſt poli, liſſe & doux au toucher en toutes ſes parties; ou bien de λείριον qui ſignifie la même choſe.

Hemerocallis, ex ἡμέρα, dies, & κάλλος pulchritudo, comme qui diroit, fleur belle pour un jour, parce que la fleur de Lys à qui l'on a donné ce nom, dure peu dans ſa beauté.

LILIUM CONVALLIUM.

Lilium vernum.

Lilium convallium, Dod. Ger.

Lilium convallium album, C. Bauh. Pit. Tournef.

Lilium convallium vel vernum, Theophraſti, Ad. Lob.

Lilium convallium vulgo, J. Bauh. Raii hiſt.

Lilium convallium flore albo, Park.

Lys des vallées. En François, *Muguet* ou *Lys des vallées.*

Eſt une plante, qui porte deux ou trois feuilles oblongues, aſſez larges, vertes, douces au toucher, liſſes, reſſemblantes à celles du Lys, mais plus petites; elle pouſſe auſſi une petite tige à la hauteur de preſque demi pied, menuë, anguleuſe, nuë depuis ſa racine juſqu'à ſon milieu; ſa moitié ſuperieure eſt revêtue d'un bon nombre de petites fleurs preſque rondes, ayant la figure d'une cloche découpée en cinq ou ſix crenelures, ſans calice, blanches, belles & d'une odeur fort agreable, attachées par des queues fort courtes à leur tige, pendantes ou s'inclinant preſque toutes d'un côté, d'un goût amer: il leur ſuccede des bayes preſque rondes, rouges, reſſemblantes à celles des aſperges, mais plus petites, elles renferment pluſieurs ſemences ramaſſées enſemble, ovales, dures, ameres: ſes racines ſont longues, menues, ſerpentantes, blanches. Cette plante croît dans les bois, aux vallées & aux autres lieux ombrageux & humides: ſa fleur eſt en uſage dans la Medecine, elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil.

Vertus. Elle eſt fort propre pour fortifier le cerveau, pour l'épilepſie, pour la paraliſie, pour l'apoplexie, étant priſe interieurement, on l'employe auſſi dans les ſternutatoires.

Autres eſpeces de Muguet. Il y a deux autres eſpeces de Muguet qui ne ſont gueres en uſage dans la Medecine.

La premiere eſt appellée *Lilium convallium latifolium*, C. B. Sa tige eſt haute d'un pied, ſes feuilles ſont au nombre de trois, longues comme la main, larges, nerveuſes, vertes, liſſes, embraſſant la tige par leur baſe: ſes fleurs ſont plus grandes qu'en l'eſpece commune, blanches, odorantes, preſque rondes: ſon fruit eſt rond, rouge: ſes racines ſont longues, menuës, rempantes: on la cultive dans quelques jardins.

Grand Muguet. Sa fleur a du moins autant de bonnes qualitez que la precedente, mais elle eſt rare, on pourroit l'appeller grand Muguet.

Muguet rouge ou incarnat. La ſeconde eſpece eſt appellée *Lilium convallium flore rubente*, C. B. Elle ne differe du Muguet blanc ordinaire qu'en ce que ſa fleur a une couleur rouge blanchâtre ou incarnate, & qu'elle eſt moins odorante.

Quoi qu'on ait donné le nom de Lys à cette plante, ſa fleur n'a aucun rapport avec celle du Lys ordinaire.

LIMAX.

Cochlea. Limaçon. Limas. Eſcargot. *Limax ſeu Cochlea*, en François, *Limaçon*, *Limas*, *Eſcargot*, eſt un inſecte long & gros à peu près comme le pouce, rond, mou, fort humide, viſqueux, limoneux, rampant, d'un temperament fort froid, ſe remuant très-lentement, pouſſant de chaque côté de la tête deux cornes chaperonnées, rachées en leur extrêmité & marquées d'une ligne noire le long de leur cavité; l'animal ſe ſert de ces cornes pour ſonder le gué de tous côtez, & il les retire avec beaucoup de viteſſe. Il jette une maniere de bave gluante & luiſante, ſes excremens ſortent de ſon coû.

Il

Il y a de plusieurs especes de Limaçons qui different en couleur & en grosseur ; les uns sont renfermez dans les coquilles qui se sont formées avec eux ; les autres naissent nuds & demeurent toujours de même. Les premiers sont blancs, ils se trouvent dans les hayes, ils vivent de rosée, d'herbes. Les autres sont tantôt blancs, tantôt rouges, ils habitent les caves, les puits, & les autres lieux humides ; ces derniers croissent plus gros que ceux qui ont des coquilles, ils vivent de limon. Il y en a d'autres qui se tiennent au Soleil, & qui se nourrissent d'herbes odorantes, comme de serpolet, de pouliot, d'origan ; ceux là sont bons à manger. Limaçons bons à manger.

¶ Les Limaçons sont tous Androgines : ceux qui sont à coquille blanche ou brune s'accouplent au Printems & en Automne ordinairement la nuit ou de grand matin : L'accouplement se fait au bas du coû où est le vagina qui renferme deux trous, un qui va aux parties de la genération, & l'autre à un corps charnu, ovale ou cilindrique ; Lorsque les Limaçons sont prêts à s'accoupler, il sort de ce corps charnu un aiguillon dur, cartillagineux ou presqu'osseux, qu'ils élançent l'un contre l'autre, & qu'ils font entrer l'un dans le pied de l'autre, en sorte qu'ils y demeurent attachez ; il y a de l'apparence qu'ils font ce manege pour s'exciter à luxure ; quoi-qu'il en soit, aussi-tôt après ils s'approchent levant leurs têtes, & poussant chacun leur verge dans les parties genitales ; cette verge n'est grosse que d'une ligne, mais elle s'étend quand on la tire jusqu'à la longueur de trois pouces ; elle n'entre que par le bout ; mais quand ces insectes sont en copulation, il n'est pas possible de les separer, qu'en rompant ou dechirant leurs parties génitales ; il ne remuent point alors excepté leurs cornes à qui ils font faire quelque leger mouvement quand ils entendent du bruit proche d'eux. On trouve quelquefois aux lieux où ils se sont accouplez un ou plusieurs aiguillons qu'ils s'étoient élancez entiers ou rompus, car ils sont friables ; il faut que ces petits corps ayent trouvé de la résistance dans leur élancement, & qu'ils n'ayent pas pû entrer dans l'endroit où ils étoient poussez.

Les Limaçons cherchent toûjours pour s'accoupler un lieu uni, comme des feuilles d'arbre, & ils demeurent dans l'accouplement jusqu'à ce que le Soleil vienne sur eux, alors ils se détachent. A la place de l'aiguillon sorti, & qui se perd quand ils veulent s'accoupler, il en renaît un autre en l'espace de quinze jours, mais il n'est pas sûr que cet aiguillon soit absolument nécessaire pour l'accouplement, peut-être réitereroient-ils quelquefois à s'accoupler avant qu'il fut revenu un aiguillon nouveau. Quand on veut examiner avec exactitude leur accouplement, il faut les mettre tremper dans du vinaigre, ils y meurent accouplez, & alors il est facile de voir la disposition des parties.

Les Limaçons aprés leur accouplement font l'un & l'autre des œufs en assez grand nombre, la plûpart de ces œufs se colent l'un à l'autre, chacun d'eux est gros comme un grain de vesce, revêtu d'une coque de couleur blanche : chaque Limaçon demeure quelque tems sur ses œufs après les avoir fait comme pour les couver.

Les Limasses ou Limaçons qui naissent sans coquilles sont aussi hermaphrodites, & engendrent de même que les autres. Voyez sur cette matiere plusieurs discours trés-curieux qu'a fait Mr. de Vernay de l'Academie Royale des Sciences : on les trouvera tous rapportez dans les Mémoires de la même Academie.

Les uns & les autres Limaçons contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel & de terre.

Ils sont propres pour rafraîchir, pour adoucir, pour incrasser & consolider, pour emporter les tâches de la peau ; on en tire de l'eau par distilation. Vertus.

Limax à Limo, parce que le Limaçon est Limoneux. Etimologie.

LIMODORUM.

Limodorum auſtriacum, Cluſ. Pann. Pit. Tournefort. | *Orchis abortiva violacea*, C. B. *Pſeudolimodorum*, Cluſ. hiſt.

Eſt une plante que pluſieurs mettent entre les eſpeces d'Orobanche, ſa tige eſt haute d'un pied, envelopée par des petites feuilles qui ſont comme des manieres de petites guaines : ſa fleur reſſemble à celle de l'Orchis : lorſqu'elle eſt paſſée, ſon calice devient un fruit ſemblable en quelque maniere à une lanterne à trois côtes, contenant des ſemences ſemblables à de la ſcieure de bois. Sa racine eſt compoſée de groſſes fibres longues, comme en l'Helleborine : toute la plante a une couleur purpurine foncée ou violette : elle croît aux lieux humides.

Vertus. Elle eſt aperitive.

LIMONES.

Limones, ſive Limonia mala, En François, *Limons*.

Limonia mala. Limons. Sont des fruits qui ne different des Citrons qu'en ce qu'ils ſont plus ronds, & en ce que leur écorce eſt moins épaiſſe. Il y en a d'aigres & de doux, mais je ne parlerai ici que des Limons aigres qui ſont employez en Medecine. Ils ſont couverts d'une écorce jaune ou citrine en dehors, blanche en dedans, odorante principalement en ſa ſuperficie, d'un goût aromatique. Leur ſubſtance eſt veſſiculeuſe, diviſée en cellules, remplies d'un ſuc aigre, fort agréable à l'odeur & au goût ; elle contient auſſi quelques ſemences oblongues comme celles du Citron. Ce fruit naît ſur une eſpece de Citronnier appellé en Latin *Limon vulgaris*, ou *Malus Limonia acida*, & en François *Limonier*: ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles du Citronnier ordinaire, de ſorte qu'on ne le diſtingue que par ſon fruit.

Limons aigres

Limon vulgaris *Limonia malus acida.* Limonier.

Vertus. L'écorce du Limon contient beaucoup d'huile & de ſel volatil; elle eſt propre pour réjoüir le cœur & le cerveau, pour réſiſter au venin, pour donner bonne bouche, pour exciter la digeſtion.

Suc des Limons. Le ſuc du Limon eſt cordial & rafraîchiſſant, il réſiſte au venin, il calme les ardeurs des fiévres, il précipite la bile ; on en mêle avec de l'eau & du ſucre pour faire

Limonade. de la Limonade ; on en prépare auſſi un ſyrop fort employé en Medecine.

Les ſemences du Limon ſont un peu ameres, propres pour les vers, pour fortifier, pour préſerver du mauvais air.

Etimologie. *Limones à λειμών, pratum, pré*, parce que le Limonier a une couleur verte approchante de celle d'un pré ; ou bien parce que le fruit même a une couleur verdâtre avant qu'il ſoit tout à fait mûr.

LIMONIUM.

Limonium, Ger.
Limonium majus vulgatius, Park.
Limonium primum, Tab.
Limonium maritimum majus, C. B. Pit. Tournefort. | *Limonium majus multis, aliis Behen rubrum*, J. B. Raii hiſt.
Valerianæ rubræ ſimilis, Dod.
Behen rubrum officinarum, Guil.

Eſt une plante dont les feuilles ſortent de la racine, ayant la figure de celles du *Lapathum*, mais plus petites, plus liſſes, polies, douces au toucher, & d'une couleur verte gaye & agréable. Il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur d'un pied, nuës, menuës, s'étendant par pluſieurs rameaux : ſes fleurs ſont diſperſées le long des branches, & tournées preſque toûjours en deſſous : elles ſont compoſées chacune de cinq

feuilles disposées en œillet, de couleur bleue pâle ou blanchâtre, soûtenues dans un petit calice fait en entonnoir, rouge. Lorsque ces fleurs sont tombées il leur succede des semences oblongues, rougeâtres tirant sur le bleu. Sa racine est grosse, rouge, d'un goût astringent; elle se divise en plusieurs têtes. Cette plante croît aux lieux humides, vers les marais, dans les prez, proche des fontaines, aux environs de la mer: elle contient beaucoup d'huile & de sel.

Elle est astringente par le ventre, aperitive par les urines, vulneraire. Vertus.

Limonium à λειμών, pratum, prairie, parce que cette plante croît dans les prez; ou bien à cause de la belle couleur verte de ses feuilles, qui est semblable à la verdure d'un pré. Etimologie.

LINAMENTUM.

Linamentum, en François, *Charpi*, est un vieux linge rarefié & réduit avec les doigts en filament cotonneux & trés-doux au toucher: le meilleur est tiré du vieux linge bien usé, bien blanc, & bien net. Le charpi contient de l'huile & du sel essentiel, peu de phlegme & de terre. Charpi.

Il sert à faire les tentes & les plumaceaux qu'on employe pour tenir les playes ouvertes, pour déterger, absorber & essuyer la sanie & les autres humiditez nuisibles des ulceres. Il donne son nom à un emplâtre dans la composition duquel on le fait entrer mais il n'y sert de rien, parce qu'alors il n'est plus en état d'absorber aucune humidité. Vertus.

Linamentum à Lino, Lin, parce que le Charpi est tiré de la toile de Lin. Etimologie.

LINARIA.

Linaria lutea vulgaris, J. B. Raii. hist.
Linaria vulgaris lutea, flore majore, C. B. Pit. Tournefort.
Linaria & Pseudolinum, Brunf. Ger. Dod. *Pseudolinum.*
Osyris, Matth. Fuch. Dod.
Linaria vulgaris nostras, Park.

En François, *Linaire.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, rondes, menues, revetues de beaucoup de feuilles oblongues, étroites, semblables à celles du Lin ou de l'Esula, ameres au goût. Ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, jaunes, fermées en devant par un musle à deux machoires découpées en quelques parties. Le fond de chacune de ses fleurs est terminé par un éperon ou queue semblable à la pointe d'un capuchon. Lorsque la fleur est passée, il paroit une coque presque ronde ou ovale, partagée en deux loges qui sont remplies de quelques semences plates & comme bordées d'une aîle fort déliée, de couleur noire. Sa racine est longue, menuë, serpentante, ligneuse, dure, blanche. Cette plante croît aux lieux incultes ou cultivez, proche des hayes; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. *V.* Pl. XI. fig. 9.

Elle est diuretique, propre pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour la pierre, pour la difficulté d'uriner, étant prise en decoction. On l'applique aussi exterieurement sur la vessie, & sur les hemorrhoïdes pour les adoucir. Vertus.

Au reste la linaire, avant que d'être fleurie ressemble si fort à la petite Esule, qu'on ne discerne gueres ces deux plantes qu'en ce que l'Esule qui est une espece de Titimale, est remplie de lait, & la Linaire d'un suc verd: c'est ce qu'on exprime ordinairement par ce vers Latin.

Esula lactescit, sine lacte Linaria crescit.

Etimologie. *Linaria à lino*, parce que les feuilles de cette plante ſont ſemblables à celles du Lin.

LINARIA AVIS.

Ægythus. Linote. Linot. *Linaria, ſive Ægithus*, en François, *Linote*, eſt un petit oiſeau gros comme un Moineau, de couleur ordinairement cendrée, un peu obſcure; le mâle s'appelle Linot. Il ſe nourrit de ſemence de Lin, de Chanvre, de Rabete, de Choux, de pain, d'herbettes. Il eſt agréable par ſon ramage; on lui apprend à chanter: il muë au mois d'Août; il eſt ſujet à une maladie qu'on appelle ſubtile, en laquelle il demeure triſte ſans ſiffler; ſes plumes ſe roidiſſent, ſon ventre devient dur, ſes veines groſſes & rouges, ſa poitrine tumefiée, ſes pieds enflez, caleux, & ne pouvant qu'à peine ſe ſupporter. Il fait ſon nid ſur les arbres en tous païs. Il vit juſques à ſix ans.

Maladie ſubtile de la Linote.

Il y a d'autres eſpeces de Linotes qui ne different que par leurs couleurs: elles contiennent toutes beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Elles ſont propres pour l'épilepſie étant priſes en bouillons, ou mangées.

Etimologie. *Linaria à Lina*, parce que ce petit oiſeau mange des ſemences de Lin & de Linaire.

LINGUA CERVINA.

Lingua cervina, Eticio. Cord.
Lingua cervina officinarum, C. B. Pit. Tournefort.
Phyllitis ſive lingua cervina vulgi, J. B. Raii. hiſt.
Scolopendrium, Brunf.
Scolopendria vulgaris, Trag.
Phyllitis, Ger. Dod.
Phyllitis vulgaris, Cam. Cluſ.

En François, *Langue de Cerf*, ou *Scolopendre vulgaire*.

Scolopendre vulgaire. Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine huit ou dix feuilles longues ordinairement d'un demi pied, larges d'environ deux doigts, pointues, en façon de langue, aſſez roides, polies, vertes, luiſantes, d'une odeur de Capilaire qui n'eſt point déſagréable, d'un goût un peu aſtringent. Elles ſont ſoûtenues chacune par une queue, laquelle ſe continue & fait une côte tout le long de la feuille en ſon milieu. Le dos des feuilles eſt garni de pluſieurs lignes ou ſillons mouſſeux, membraneux, rougeâtres, rangez d'un côté & d'un autre, ils amaſſent un amas de pluſieurs coques entaſſées les unes ſur les autres, chaque coque eſt preſque ovale, entourée dans ſa moitié d'un cordon, par la contraction duquel ces coques ſe déchirent & repandent quelques ſemences. Sa racine eſt fibreuſe, noirâtre, elle croît aux lieux ombrageux, pierreux & humides; elle contient aſſez de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt un peu aſtringente, pectorale, vulneraire, aperitive, propre pour les maladies de la rate & de la poitrine.

Etimologie. *Lingua cervina*, parce qu'on a prétendu que la feuille de cette plante avoit la figure de la langue du Cerf.

Phyllitis à φύλλον, *Folium*, car il ne paroît que des feuilles ſans tige en cette plante.

LINUM.

Linum, J. B. Raii. hiſt.
Lignum vulgare cæruleum, Ad. Lob.
Linum ſativum, Dod. C. B. Park. Pit. Tournefort.

En François, *Lin*.

Eſt une plante dont la tige eſt ordinairement ſimple, haute d'environ deux pieds,

menue, ronde, rameuſe vers ſa ſommité; ſes feuilles ſont oblongues, étroites, pointuës, placées alternativement le long de leur tige : ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez, belles, bleuës, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en œillet, & ſoûtenues dans un calice à pluſieurs feuilles. Cette fleur étant paſſée, il paroît un fruit, ou une maniere de tête groſſe comme un petit pois, preſque ronde, terminée en pointe, renfermant en dix capſules membraneuſes, dix ſemences oblongues ou preſque ovales, aplaties, plus pointuës par un bout que par l'autre, liſſes, polies, douces au toucher, de couleur rougeâtre-luiſante, remplies d'une moëlle ou ſubſtance huileuſe, mucilagineuſe; ſes racines ſont petites, menues : on cultive cette plante dans les terres graſſes & humides; on n'employe en Medecine que ſa ſemence : on choiſit la plus groſſe & la mieux nourrie. Elle contient beaucoup d'huile, peu de ſel. Choix.

Elle eſt propre pour digerer, pour ramollir, pour réſoudre, pour adoucir; on la pulveriſe en farine pour les cataplaſmes, on la fait infuſer entiere & boüillir dans de l'eau pour les mucilages; on en met auſſi infuſer en un petit nouet dans les tiſanes, pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour la Colique nephretique. Vertus. Farine de Lin.

On trouve entre les avoines dans les champs une eſpece de Lin ſauvage, qui ne differe du précedent qu'en ce que ſa tige eſt plus groſſe. Lin ſauvage.

Linum à Grec. λινον, *lin*, ou bien *à linire*, *adoucir*; parce que la ſemence de cette plante eſt douce au toucher, & fort adouciſſante. Etimologie.

LIQUIDAMBAR.

Liquidambar, *ſeu Liquidambra*, eſt un baume naturel, ou une réſine liquide comme de la Terebentine, claire, rougeâtre ou jaunâtre, d'une odeur agréable, approchante de celle de l'Ambre. Elle découle par inciſion de l'écorce d'un arbre grand & beau, qui croît à la nouvelle Eſpagne, & que les Indiens, appellent *Ococol* ou *Ocoſolt*. Ses feuilles reſſemblent à celles du Lierre, ſon écorce eſt épaiſſe, de couleur cendrée trés-odoriferante. On ramaſſe cette reſine liquide, & l'on nous l'envoye dans des barils. On doit la choiſir nouvelle, claire, de bonne odeur. Voy Pl. XI fig. 10. Liquidambra. Ococol. Ocefolt. Choix.

On laiſſe quelquefois ſecher le Liquidambar au Soleil, où il ſe durcit comme nôtre poix reſine. Cette conſiſtance le rend plus facile à être tranſporté que l'autre, mais il n'a pas tant d'odeur, parce que la chaleur du Soleil en a fait diſſiper quelques parties des plus volatiles. Liquidambar rendu ſolide.

Les arbres qui rendent le Liquidambar, parfument de leur bonne odeur les lieux où ils croiſſent.

Le Liquidambar eſt un beaume excellent, il ramollit, il nourrit, il réſoud, il conſolide; on s'en ſert pour les duretez de la matrice, pour les couputes, pour les rumatiſmes, pour la goutte ſciatique, pour fortifier les nerfs. Vertus.

Liquidambar, comme qui diroit *Ambre liquide*, car cette matiere réſineuſe eſt liquide, & elle a une odeur approchante de celle de l'Ambre. Etimologie.

LITHANTHRAX.

Lithanthrax, *Carbo lapideus*,	*Carbo foſſilis*, *Carbo petræ*,	En François, *Charbon de terre.*

Eſt une eſpece de Jayet trés-groſſier & trés-impur, ou une matiere bitumineuſe terreſtre ou pierreuſe & noire qu'on nous apporte d'Angleterre; il en vient auſſi de la Fauſſe d'Auvergne, du Nivernois, de Bourgogne. On la tire de la mine en petits

morceaux ; elle a acquis sa couleur noire par la calcination qu'elle a reçue des feux souterrains.

Le charbon de terre est employé par les Serruriers, par les Maréchaux, & par plusieurs autres Artisans : il leur est plus propre que le Charbon ordinaire : non seulement parce qu'il rend une chaleur plus forte, mais aussi parce qu'il contient une huile qui rend le fer plus traitable sous le marteau. Les Anglois s'en servent comme d'autre Charbon, pour la Cuisine & pour se chauffer en hyver ; mais la vapeur de ce Charbon noircit le linge, & cause à plusieurs des maladies de poitrine ou de consomption.

Le meilleur Charbon de terre est celui qui échauffe le plus, & qui demeure le plus long-tems en feu.

Il naît proche de Nevers une espece de Charbon de terre noir, luisant & ressemblant au Jays ; il brûle long-tems avant que d'être consommé tout à fait.

Vertus. Le Charbon de terre étant broyé avec d'huile de Lin en consistence de liniment, est propre pour ramollir, pour résoudre, & pour faire digerer & suppurer les abcès.

Etimologie. *Lithantrax à* λίθος, *lapis &* ἄνθραξ, *carbo*, comme qui diroit *Charbon de pierre.*

LITHARGYRUS.

Lithargyrus, sive Lithargirium, En François *Litharge.*

Lithargyrium. Lytarge. Est un plomb empreint des impuretez du cuivre, & reduit en forme de scorie ou d'écume metallique par la calcination. Cette matiere se fait quand on purifie le cuivre au sortir de la mine, en Pologne, en Suede, en Dannemarx.

Il y a deux especes de Litharge, une jaune tirant sur le rouge, approchante en couleur de l'or. On l'appelle en Latin *Lithargirium auri, seu Chrysitis seu Celauritis :* & en François, *Litharge d'or.*

Lithargyrium auri, Chrysitis, Celauritis.

L'autre a une couleur qui tire en quelque façon sur celle de l'argent : on l'appelle en Latin *Lythargyrium argenti sive Argyritis*, en François *Litharge d'argent.*

Litharg. argenti, Argyritis.

La difference des couleurs de ces deux Litharges ne procede que des differens dégrez de calcination qui leur ont été donnez ; la Litharge d'or a été plus long tems calcinée que la Litharge d'argent ; elles ne contiennent l'une & l'autre gueres autre chose que du plomb ; car les impuretez du cuivre n'y sont pas en une quantité bien considerable.

On fait aussi de la Litharge en purifiant l'or & l'argent par la coupelle, mais en petite quantité. Elle est semblable à l'autre.

Choix. On doit choisir les Litharges en petits morceaux bien calcinez, nets, hauts en couleur, pesans. Celles qui viennent de Dantzic, sont plus belles que celles qu'on nous envoye d'Angleterre. Les Potiers de terre s'en servent pour donner à leurs pots un beau verni de couleur de bronze. Elles sont encore employées par les Peintres, par les Teinturiers, par ceux qui font des toiles cirées, par les Pelletiers. Elles ont aussi beaucoup d'usage en Medecine.

Vertus. Elles sont déficatives, détersives, rafraichissantes ; elles donnent la consistence à plusieurs emplâtres, car elles se dissolvent par la coction, dans les huiles & dans les graisses.

Etimologie. *Lithargyrus à* λίθος *lapis*, & ἄργυρος, *argentum*, comme qui diroit, *Pierre d'argent*, à cause qu'une des Litharges est une pierre de couleur approchante de celle de l'argent.

Chrysitis à χρυσος, *aurum*, Or.

Argyritis ab ἄργυρος, *Argentum*, Argent.

LITHOPHYTON.

Lithophytum marinum albicans, Gesn. Pit. Tournefort.
Corallina alba, Lob. Tab.
Corallina fructicosa recta alba, C. Bauhini.
Corallium album, Lugd.
Juncus petrosus, Ang.
Quercus marina, Theoph. Clus. Hisp. & Exot.
Muscus marinus fructicosus.

Est une plante à demi petrifiée, ou qui tient le milieu entre la pierre & le bois, approchante en figure du Corail; elle est disposée en petit arbrisseau évasé ou étendu en aîles: elle ne porte ni feuilles ni fleurs, ni fruit, ni semence qui paroissent; sa tige & ses branches sont fort dures, de couleur ordinairement noire ou brune, luisante, revêtues d'une écorce crouteuse ou tartareuse, tantôt blanche, tantôt cendrée, tantôt rougeâtre. Cette plante se trouve attachée sur les rochers dans la mer, il y en a de differentes grandeurs. Elle égale ordinairement celle de la main, quand les doigts sont bien étendus; mais on en voit quelque fois de bien plus amples. Il y a apparence que la croute dont elle est couverte, vient d'un limon que les eaux de la mer y ont porté. V. Pl. XI. fig. II.

* Il y a beaucoup d'especes de Lithophyton qui different en grandeur, en dureté, en couleur, & même en figure: elles rendent toutes, étant mises au feu, une odeur de corne brûlée; on en retire par la distillation & par la sublimation beaucoup d'huile & de sel volatil tout semblable à celui de la corne de Cerf; mais le Lithophyton rend à proportion une plus grande quantité de sel volatil que la corne de Cerf.

Cette plante est astringente, propre pour arrêter les cours de ventre, étant prise en poudre. La dose en est depuis demi dragme, jusqu'à une dragme. Vertus.

Litophyton à λίθος, *lapis*, & φυτὸν, *planta*, comme qui diroit, *Plante Pierreuse*. Etimologie.

LITHOSPERMUM.

Lithospermun majus erectum, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Lithospermon legitimum, Clus. hist.
Lithospermum sive Milium Solis, J. B. Raii hist.
Lithospermum vulgare minus, Park.
Milium solis sativum, Trag.
Milium soler Mauritanis, quod in montibus Soler frequens nascatur, Serapion.

En François, *Gremil*, ou *Herbe aux Perles*. Herbe aux Perles.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, les unes droites, les autres courbées, velues, grêles, rondes, dures, rudes au toucher, divisées en aîles ou rameaux; ses feuilles sont rangées, tantôt alternativement, tantôt opposées l'une à l'autre, longues, étroites, pointuës, sans queuë, veluës, d'un goût herbeux; ses fleurs naissent aux sommitez des branches, petites, blanches, évasées en haut, découpées chacune en cinq parties, contenuës dans un calice oblong, velu, qui est aussi fendu en cinq quartiers. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences dures, polies, blanches, luisantes, approchantes en figure des perles, menues, presque rondes ou ovales, douces au toucher; sa racine est à peu prés grosse comme le pouce, ligneuse, garnie aux côtés de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux incultes: on en cultive aussi à cause de sa semence qui est en usage dans la Medecine. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est propre pour attenuer & briser la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour avancer l'accouchement, pour la Colique Vertus.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0515-8

venteuse, pour la nephrétique On l'employe en poudre & en décoction.

Etimologie. *Lithospermum à λίθος, lapis & σπέρμα, semen*: comme qui diroit *semence pierreuse*; à cause que la semence de cette plante est dure, & qu'elle est estimée propre pour briser la pierre du rein.

LOCUSTA.

Saltatricula Sauterelle. *Locusta aut saltatricula*, en François, *Sauterelle* est un insecte aîlé ou une espece de mouche longue comme la moitié du doigt, qui saute plus qu'elle ne vole; ses aîles sont fort déliées, ses jambes sont au nombre de six, longues & menues; elle a des cornes à la tête, il y en a de beaucoup d'especes. *Elles font des œufs qui sont durs presque comme de la corne, d'où sortent des petits vers ronds qui se transforment en petites Sauterelles, mais pendant un tems leurs aîles sont repliées & renfermées dans quatre boutons, on les appelle alors, en François, *Nymphes*, & en Latin, *Locustæ impennes*: puis ces aîles se developent & s'étendent pour rendre l'animal parfait; leur estomac est triple, & ayant du rapport avec celui des animaux qui ruminent: il ne ne paroît point de queue au mâle, mais la fêmelle en a une avec laquelle elle écarte la terre pour y cacher ses œufs: les Sauterelles habitent ordinairement les lieux deserts; mais on les voit se répandre par tout au mois de Juillet & d'Août, le petit bruit qu'elles font vient du battement de leurs aîles dans l'air. Il paroît en certains tems des Sauterelles de grandeur extraordinaire, qui étant poussées par le vent, vont tomber quelquefois si abondamment en des pays, qu'elles couvrent toute la surface de la terre, & en mangent les herbes, les fleurs, les jeunes fruits, les semences. * En Perse, en la Chine, on leur fait la chasse & on les mange frittes dans du beurre, les Orientaux n'en sont pas moins friands, ils les mangent aussi frittes avec du beurre. Cette espêce d'Aliment n'étoit pas inconnu en la terre sainte, puisqu'il est dit dans l'Evangile que Saint Jean-Baptiste s'étant retiré dans les deserts, se nourrissoit avec des Sauterelles & du miel sauvage.

Nymphes de sauterelles, *Locustæ impennes.*

Vertus. Les Sauterelles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Dose. Elles sont propres pour appaiser les vapeurs des femmes, pour faire uriner, étant pulverisées & prises dans quelque liqueur appropriée; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à vingt grains.

LOLIGO.

Galemare. Tante. *Loligo*, en François, *Galemare* ou *Tante*; est un poisson qui ressemble à la Seche ou qui en est une espece, mais dont la chair est plus molle: il a dans le ventre deux receptacles ou canaux remplis d'une liqueur fort noire, dont on pourroit se servir au lieu d'ancre: ce poisson se trouve ordinairement en profonde mer, il vit de petits poissons, d'Ecrevisses, de Langoustes de mer; il est bon à manger.

Vertus. Il est stomacal & propre pour chasser les vents.

Etimologie. *Loligo ab* λύω, *ater, turbidus*, parce que ce poisson repand autour de lui une liqueur noire & trouble, comme pour se derober de la vûë des pêcheurs.

LOLIUM.

Lolium, Dod.
Lolium verum, Ges. hort.
Lolium album, Ger. Parx. Raii. hist.
Lolium & triticum tremulentum, Ad. Lob.

Triticum tremulentum.

Lolium gramineum spicatum caput tentans, J. Bauh.
Gramen Loliaceum, spica longiore, C. B. Pit. Tournefort.
Frumentum fatuum, Lon.
Zizania Arabum.

En François, *Yvraye* ou *Zizanie.*

Zizanie. Est une espece de Gramen ou une plante qui pousse des tiges ou tuyaux à la hauteur de trois

de trois ou quatre pieds, semblables à ceux du blé, ou un peu plus petites, ayant quatre ou cinq nœuds qui pouſſent chacun une feuille longue, étroite comme celle du Chiendent, verte, graſſe, canelée, embraſſant ou enveloppant la tige par ſa baſe: ſes ſommitez portent des épis longs d'un pied, & d'une figure particuliere, car ils ſont diviſez en pluſieurs parties rangées alternativement, de maniere que chacune paroît un petit épi ou paquet compoſé de quelques étamines qui ſortent du fond d'un calice écailleux. Quand ces étamines ou fleurs ſont paſſées, il naît des graines plus menues que celles du blé, peu farineuſes, de couleur rougeâtre. Ses racines ſont fibrées. Cette plante croît dans les champs avec le blé & l'orge: ſa ſemence contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Le pain & la biere où il eſt entré beaucoup d'Yvraye enyvrent & cauſent des maux de tête, des éblouiſſemens, des aſſoupiſſemens.

L'Yvraye déterge, attenue, reſout, guerit la gratelle, reſiſte à la pourriture, étant appliquée exterieurement. Vertus.

Lolium græce αἶρα.

Lolium quaſi δῆλον, *adulterinum*, car on a crû que l'Yvraye étoit produite par des ſemences de blé ou d'orge corrompues. Etimologies.

LONCHITIS.

Lonchitis, en François, *Lonchite*, eſt une plante qui ne differe de la Fougere qu'en ce que ſes feuilles ont une oreillete à la baſe de leurs découpures, elle ne porte point de fleurs, mais le dos de ſes feuilles eſt garni de ſemences rouſſes ſi petites, qu'on ne peut les diſtinguer ſeparément qu'avec le ſecours d'un microſcope, elles ont la figure d'un fer à cheval. Cette plante croît aux lieux humides, dans les pays chauds: il y en a de pluſieurs eſpeces; elle contient beaucoup de ſel & d'huile. Lonchite.

Sa racine eſt aperitive & vulneraire, elle excite l'urine. Vertus.

Lonchitis à λόγχη, *lancea*, parce que les feuilles de cette plante ſont pointues & en forme de lance. Etimologie.

LORA.

Lora ſeu deuteria, en François, *Piquette* ou *ſeconde vinée*, eſt un vin fort foible qu'on fait en mettant fermenter dans de l'eau le marc du raiſin duquel on a déja tiré le moût par expreſſion en tems de vendange. *Deuteria.* Piquette, ſeconde vinée.

C'eſt une boiſſon aperitive. Vertus.

LOTA.

Lota Gallorum, Jonſt. *Motella*, Aldrovandi. En François, *Lote*.

Eſt un poiſſon de riviere & de lac qui reſſemble à une Lamproye, mais qui eſt un peu plus gros & plus rond; il eſt couvert de petites écailles de couleur rougeâtre, avec des petites taches noires enduites d'une mucoſité comme en l'Anguille; ſa queue eſt pointue; il aime les eaux dont le cours eſt lent: on en trouve principalement dans la Saone vers Lion, vers Geneve; il eſt fort bon à manger; on rejette ſes œufs, parce qu'ils bleſſent l'eſtomac & donnent des trenchées.

Sa graiſſe eſt propre pour ramolir, pour adoucir, pour ôter les taches de la peau. Vertus.

LOTUS.

Lotus ſive Melliotus pentaphyllos minor glabra, C. B. Pit. Tournefort.
Lotus ſylveſtris, Dod. Gal.
Trifolium corniculatum primum, Dod.
Trifolium ſiliquoſum minus, Ger.

Lotus corniculata glabra minor, J. B. Raii hist. | *Melilotus Germanica* Fuch. Lon. *Pseudomelitolus*, Cam.

En François, *Lotier* ou *Trefle sauvage jaune.*

Trefle sauvage jaune.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges menues, s'inclinant presque à terre & jettant des queues qui soûtiennent chacune trois feuilles en leur extrêmité & deux autres feuilles en leur base, semblables à celles du trefle : d'un goût astringent ; ses fleurs sont ramassées les unes proche des autres comme en ombelles, legumineuses, jaunes, quelquefois verdâtres, ressemblantes à celles du Geneſt, contenues dans des calices dentelez faits en cornet : lorsque les fleurs sont passées, il leur succede des gousses qui renferment des semences presque rondes ou ayant la figure d'un petit rein : sa racine est ligneuse, divisée, longue, noire, garnie de fibres, rampante, d'un goût astringent, tirant sur le doux. Cette plante croît dans les prez & sur les colines ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel.

Vertus. Elle est déterſive, aperitive, vulneraire.

LUCIUS.

Brochet.

Lucius, en François, *brochet*, est un poisson d'eau douce, long & gros, sa tête est grande, osseuse, maigre, quarrée ; on trouve dedans deux petites pierres blanches; son museau qu'on appelle vulgairement son nez, est long & bien ouvert ; sa machoire inferieure est plus longue que la superieure, & elle est creusée en forme d'une cuillere; ses dents sont assez aiguës, ses yeux sont d'une couleur approchante de celle de l'or ; son nez est large & presque quarré, tout son corps est couvert de petites écailles minces, jaunâtres sur le dos & blanchâtres vers le ventre, avec plusieurs lignes larges & obliques ; sa queue est courte : on le trouve dans les étangs, dans les lacs, dans les rivieres : il est si vorace qu'il avale non seulement les petits poissons & les grenouilles, mais il se jette sur quelques autres animaux plus grands qui sont à sa portée : on trouve souvent dans son estomac quelqu'autre poisson entier qu'il a nouvellement avalé & qu'il n'a pas eu le tems de digerer : il dépeuple les lacs & les étangs de poissons ; on l'appelle pour cette raison *Lupus aquaticus*, ou *Loup des eaux*. Les pêcheurs tâchent de l'attraper non-seulement parce qu'il détruit le poisson, mais aussi parce qu'il est excellent à manger ; sa chair est blanche, ferme, facile à digerer ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Petites pierres qui se trouvent dans la tête du Brochet.

Lupus aquaticus. Loup des eaux.

Vertus. Les ossélets ou petites pierres qui se trouvent dans sa tête sont propres pour la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang ; La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Dose.

Cœur. Son cœur est estimé propre pour les fievres intermittentes, étant mangé au commencement de l'accez : on attribue le même effet à son fiel, la dose en est de six goutes.

Fiel. Vertus. Dose.

Graisse. Sa graisse est employée pour les catarres, pour les rhumatismes, elle est résolutive & adoucissante.

Vertus.

Oeufs. Ses œufs excitent des nausées & lâchent le ventre étant mangez.

Etimologie. *Lucius à luce*, lumiere, parce que ce poisson a les yeux vifs ; ou bien *Lucius* à λύκος, *lupus*, loup, parce que ce poisson est vorace comme le Loup.

LUMBRICI TERRENI.

Vermes terreni Vers de terre.

Lumbrici terremi, sive vermes terrenni, en François, *vers de terre*, sont des insectes androgines, rampans, longs, ronds, ayant la figure d'un nerf ou grosse fibre, sans yeux, sans oreilles, sans pieds, sans os, ils naissent dans les terres humides &

grasses & ils s'en nourrissent : il y en a de plusieurs grosseurs ou especes.

Il faut choisir les plus gros, les mieux nourris, les plus vifs : ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Choix.

Ils sont diuretiques & sudorifiques, bons pour la pierre, étant pris en poudre. On les employe ordinairement dans les remedes exterieurs, pour résoudre, pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes. Vertus.

Lumbricus à lubricitate, à cause que les vers de terre sont glissans. Etimologie.

LUNARIA.

Lunaria, en François, *Bulbonac* ou *Lunaire*, est une plante dont il y a plusieurs especes, j'en décrirai ici les deux principales. Bulbonac lunaire.

La premiere est appellée.

Lunaria major, siliqua rotundiore, J. B. Raii hist. Pit. Tournefort. | *Viola lunaria, sive Bulbonach*, Ger. Park. *Viola lunaria major siliqua rotunda*, C. B. Premiere espece.

Elle pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, grosse comme le petit doigt, de couleur de vert de mer ou rougeâtre, rameuse, velue : ses feuilles sont semblables à celles de l'ortie, quelquefois plus grandes, du double ou du triple, velues, dentelées, d'un goût d'herbe potagere. Ses fleurs naissent sur la sommité de sa tige & sur ses rameaux, disposées comme celles du chou, composées chacune de quatre feuilles rangées en croix, purpurines ou incarnates, rayées, d'une odeur foible. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des siliques oblongues, plates, arondies, qui renferment des semences formées en petit rein, élevées au milieu en lentille & ayant les bords deliez : de couleur rouge-brune, d'un goût fort âcre, accompagné d'un peu d'amertume : sa racine est glanduleuse.

La seconde espece est appellée,

Lunaria major siliqua longiore, J. B. Raii hist. Pit. Tournefort. | *Viola lunaria major siliqua oblongua*, C.B. *Viola lunaris longioribus siliquis*, Ger.

Ses feuilles sont plus larges qu'en la precedente, pointues, dentelées ; ses fleurs sont purpurines, odorantes ; ses siliques sont plus longues & plus étroites. Seconde espece.

Ces plantes croissent aux lieux montagneux, on en cultive dans les jardins : on mange leurs racines, elles contiennent beaucoup de sel & d'huile.

Leurs semences sont incisives, detersives, aperitives, vulneraires, elles excitent l'urine, on les estime propres pour l'épilepsie, étant prises en poudre dans de l'eau de Tillot ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

Lunaria à luna, parce que la semence de cette plante a une figure approchante de celle de la lune, quand elle est en son plein. Etimologie.

LUNARIA BOTRYTIS.

V. Pl. XI. fig. 12.

Lunaria botrytis, J. B. Raii. hist.
Lunaria racemosa minor, vel vulgaris, C. Bauh.
Lunaria, Dod.
Lunaria minor, Ger.

Lunaria vulgaris minor, Clus. hist.
Lunaria petraea, taura pastoribus, quod vaccæ hac degustata taurum requirant, Ges. Taura.

En François, *Lunaire*, ou *Taure*. Taure.

Est une petite plante, haute environ comme la main, elle pousse une queue grêle, ronde, lisse, soûtenant une feuille épaisse, découpée ou divisée d'un & d'autre côté en quatre ou cinq, ou six, ou sept parties sur une même côte : chacune de ces parties

est arondie & formée en croissant ou en lune, il sort de cette queue un pedicule tendre & rempli de suc qui soûtient en sa sommité des petites fleurs disposées par grappes, lesquelles se dissipent au moindre vent ou quand on les touche, comme si c'étoit une poudre fine : elles sont suivies par des petites semences rondes, rousses, ramassées comme des raisins ; ses racines sont des fibres : elle croît au bas des montagnes & des collines aux lieux herbeux ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraîchissante, condensante, astringente, propre pour arrêter la dysenterie, les flux des menstrues & d'hemorrhoides, pour dessécher les playes & les ulceres, pour les hernies, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologies *Lunaria*, parce que les feuilles de cette plante ont la figure d'un croissant ou d'une demi lune ; on l'a surnommée *Botrytis*, *à* βότρυς, *racemus*, grape, parce que les fleurs & les semences de la Lunaire sont disposées en grapes.

LUPINUS.

Lupinus, Brunf. Trag. Matth.
Lupinus sativus, Dod. Ger. Raii hist.
Lupinus vulgaris, semine & flore albo, sativus, J. B.
Lupinus sativus flore albo, C. B. Pit. Tournefort.
Lupinus sativus albus, Park.
En François, *Lupin.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de deux pieds, mediocrement grosse, ronde, droite, velue, rameuse, de couleur verte-jaunâtre, remplie de moëlle, revêtuë de feuilles qui sont découpées jusqu'au nef, ou divisées chacune en sept ou huit parties oblongues, étroites, representant comme une main ouverte, de couleur de verd de mer en dessus, blanchatres & lanugineuses en dessous, d'un goût legumineux tirant sur l'amer. Ses fleurs naissent aux sommitez de la tige & des rameaux, disposées en épi, legumineuses, blanches, attachées à des pedicules courts, & soûtenues chacune sur son calice fait en godet dentelé. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des gousses plates, *jointes plusieurs ensemble, relevées comme celles des féves, velues, composées chacune de deux cosses qui* renferment cinq ou six grains presque ronds, aplatis, plus gros que des pois, durs, blancs en dehors, jaunes en dedans, d'un goût amer. Sa racine est divisée, dure, blanche. On cultive cette plante dans les champs, on se sert en Medecine de ses grains, qui sont appellez du nom de la plante, *Lupins* : ils contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. La décoction des Lupins étant bûe chasse les vers du Corps ; & si on l'applique exterieurement, elle guerit les dartres, la gratelle, les démangeaisons, elle est detersive & dessicative. La farine des Lupins est employée dans les cataplasmes pour ramolir, pour resoudre, pour digerer.

Farine de Lupins.

Etimologie. *Lupinus à Lupo*, Loup, parce, dit-on, que le Lupin devore la terre où il est cultivé, de même que le Loup devore les animaux qu'il peut attraper.

LUPULUS.

Humulus. Houblon, *Lupulus sive Humulus*, en François, *Houblon*, est une plante qui monte en serpentant jusqu'à la hauteur d'un petit arbre : mais ses tiges sont si foibles qu'elles se courbent & remontent vers terre, si elles ne sont soûtenues. Il y en a de deux especes : une surnommée mâle & l'autre femelle.

La premiere est appellée,

Lupulus, Brunf. Matth. Dod.
Lupulus mas, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Lupulus sativus & sylv. Trag. Lon. Cast. Lugd.
Lupus salictarius, Fuch. Dod. Gal.

Ses tiges sont menues, sarmenteuses, flexibles, velues, rudes; ses feuilles sont larges formant trois angles, comme celles de la Bryone, mais plus noires, incisées, dentelées, rudes, attachées vis-à-vis l'une de l'autre sur leur tige par des queues assez longues, rougeâtres, âpres au toucher. Ses fleurs pendent en forme de grape, petites, blanches, pâles ou herbeuses. Elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui naissent au milieu d'un calice formé de feuilles disposées en rose. Ses fruits naissent sur des pieds differens de ceux des fleurs : ce sont des têtes ordinairement ovales composées de plusieurs feuilles en écailles, de couleur blanchâtre tirant sur le jaune, d'un odeur forte, soûtenuës sur un poinçon : elles contiennent une semence presque ronde, noirâtre, envelopée d'une coëffe membraneuse; ses racines sont menues, s'entortillant les unes avec les autres. Premiere espece mâle.

La seconde espece est appellée,

Lupulus fœmina, G. Bauh. Pit. Tournefort. | *Lupulus sylvestris*, Park. *Lupus salictarius*, Ger.

Elle differe de la précedente en ce qu'elle est plus basse, moins belle; & en ce qu'elle ne porte que rarement des fruits. Seconde espece.

L'un & l'autre Houblon croissent dans les hayes, le long des chemins, aux bords des ruisseaux, ils s'entortillent en croissant au tour des plantes voisines. On cultive le Houblon mâle avec grand soin en Angleterre, en Flandre & aux autres pays froids, le faisant soûtenir par des grands échalas ou des perches, à la maniere des vignes; c'est ce qui l'a fait appeller par quelques-uns *Vitis Septentrionalium*. Sa fleur & son fruit sont employez dans la composition de la biere. *Vitis Septentrionalium.*

Pendant que le Houblon est jeune & tendre, les sommitez de ses tiges sont bonnes à manger étant cuites comme des asperges.

Toutes les parties de la plante contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Les feuilles & les sommitez tendres du Houblon sont employées en décoction pour les maladies du foye, de la rate, pour purifier le sang, pour exciter l'urine, pour la gratelle.

Les fleurs du Houblon sont ameres, propres pour attenuer les humeurs grossieres de la rate, du foye, des hypocondres, pour fortifier les parties dans les contusions, pour résoudre les tumeurs.

Lupulus à lupo, Loup, parce qu'on a crû que le loup se cachoit dessous les branches du Houblon, qui se courbent ordinairement comme par humilité, ce qui a fait donner à la plante le nom de *Humulus*. Etimologies. *Humulus.*

Salictarius à Salice, Saule, parce qu'on dit que le Houblon, s'entortilloit autrefois au tour des saules proche desquels il croissoit.

LUPUS.

Lupus, en François, *Loup*, est une espece de Chien sauvage, ou un animal à quatre pieds ressemblant à un grand chien mâtin, vorace, cruel, carnacier, fort robuste : sa femelle est appellée *lupa*, & en François, *louve*, & son petit loup, *Catulus lupæ*, & en François, *louveteau* ou *Cheau* : elle ne porte que deux mois & elle rend cinq ou six petits loups à chaque portée; sa tête est quarrée, son odorat est très-fin & subtil, il ne peut tourner son cou seul, à cause de la disposition de ses vertebres; il faut que tout le corps se remue avec luy. Il habite dans les bois deserts & dans les forêts; il vit de charognes, de cadavres; il se jette sur les animaux vivans, comme sur les moutons, sur les ânes, sur les mulets, sur les chevaux; il les prend à la gorge & les étrangle; il tue même quelquefois des hommes & les mange: il avale aussi des Loup. *Lupa.* Louve. *Catulus Lupæ.* Louveteau Cheau.

cailloux, soit à cause de la faim qui le presse souvent, soit pour servir à la digestion des autres choses qu'il a mangées, car il se peut faire qu'ils s'agitent dans son ventricule, & y excitent la trituration, quoy qu'il en soit, ces cailloux s'amolissent & se digerent dans ses entrailles, car il les rend en excremens semblables à de l'argille délayée. On le fait fuir par le bruit d'une sonnette, ou en agitant des clefs les unes contre les autres. Il enrage facilement par la faim, & alors il devient trés-dangereux. Cet animal est tellement préjudiciable aux payſans, que si quelqu'un d'eux à eu l'adresse d'en tuer un, & qu'il veuille le porter de village en village, il est sûr d'être récompensé; car chacun se cottise volontairement pour lui faire sa gratification.

Peau du Loup. La peau du Loup est employée pour faire des manchons, des gands, & plusieurs autres choses.

Dent. Usages. La dent du Loup est employée pour aider à faire sortir les premieres dents des enfants; on l'enchasse dans de l'argent; & on la leur fait mâcher, afin que les gencives s'ouvrant par ce frotement les dents sortent.

Toutes les parties du Loup contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Cœur du Loup, Vertus. Dose. Le cœur du loup étant pris en poudre, est propre pour l'épilepsie. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Foye. Vertus. Dose. Le foye du loup seché & pulverisé est propre pour l'hydropisie, pour la phtisie. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Graisse. Vertus. La graisse du loup est resolutive & nervale, on en frotte les parties malades.

Intestins. Vertus. Dose. Les intestins du loup étant dessechez & pulverisez, sont propres pour la colique venteuse. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Os. Vertus. Dose. Les os du loup étant pulverisez sont propres pour la pleuresie, pour la sciatique, pour les douleurs de côté, pour les meurtrissures: la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

LUPUS MARINUS.

Loup marin. *Lupus marinus*, en François *Loup marin*, est un poisson de mer qui approche en figure du Saumon, grand, pesant jusqu'à vingt livres, vorace, couvert d'écailles, mediocres, argentines, fortement attachées à sa chair. Ses yeux sont grands, son museau est oblong, il l'ouvre fort grand & il devore les poissons qu'il peut attraper, avec beaucoup d'avidité. Sa langue est oblongue & osseuse; il n'a point de dents: on trouve dans sa tête quelques petites pierres; il est bon à manger quand il est jeune & tendre; il contient beaucoup de sel volatil & fixe.

Vertus. Il est estimé propre pour les scrophules ou tumeurs froides, & pour les écrouelles, étant appliqué dessus. Les petites pierres qu'on retire de sa tête sont estimées bonnes pour la douleur de tête, étant portées sur la partie malade; elles sont aperitives étant prises en poudre.

LUSCINIA.

Luscinia. Acredula. Philomela. En François, *Rossignol.*

Est un petit oiseau gros comme une Allouete, de couleur brune sur le dos, cendrée vers le ventre, trés-agreable par son chant. Il habite les bois au haut des arbres; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Il est propre pour l'épilepsie étant mangé. Son fiel est bon pour aiguiser la vûë.

Etimologies. *Luscinia à Lucina Dea*, parce que le Rossignol semble annoncer par son chant le lever du jour, de même que les Poëtes pretendoient que fit autrefois la Déesse Lucine.

Philomela, quòd φιλεῖ μέλος, amet cantum, parce que cet oiseau aime à chanter.

LUTEOLA.

Luteola, *Ger. Raii hist.*
Luteola vulgaris, Park.
Lutum herba, Dod.

Luteola herba salicis folio C.B.Pit.Tourn.
Lutea vel Luteum Vitruvii Gesn.
Lutea Plinii quibusdam, J. B.

En François, *Gaude* ou *herbe jaune.*

Herbe jaune.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles oblongues, étroites, douces au toucher : il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur de trois pieds, dures, vertes, rameuses, revêtuës de feuilles plus petites que celles d'en bas, & garnies le long de leurs sommitez de petites fleurs composées de plusieurs feuilles inégales, de belle couleur jaune : elles sont suivies par des capsules presque rondes, terminées par trois pointes, & renfermant des semences menuës, presque rondes, noirâtres. Sa racine est ordinairement grosse comme le petit doigt, & quelquefois plus grosse que le pouce, ligneuse, blanche, d'un goût âcre. Toute cette plante en se sechant, devient jaune, on la cultive en terre grasse dans la Picardie & en plusieurs autres lieux d'où l'on nous l'envoye seche : les Teinturiers s'en servent pour teindre en jaune : elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus.

Elle est propre pour resister au venin ; sa racine est aperitive, étant prise en décoction : on l'applique aussi écrasée au bras des febricitans pendant le paroxysme, pour chasser la fiévre.

Etimologie.

Luteola à luteo, jaune : on a donné ce nom à la Gaude, parce qu'elle est employée pour teindre en jaune.

LUTRA.

Lutra, Jonst.
Lytra, Varron.

Canis fluviatilis, Aetii.
En François, *la Loutre.*

Est un animal à quatre pieds, amphibie ou qui vit dans l'eau & sur la terre ; sa tête est semblable à celle du chien, ses oreilles sont faites comme celles du castor, son corps est plus long & plus menu que celuy du castor ; sa queue est longue, ronde, pointue, garnie de poil ; ses jambes sont semblables à celles du renard, mais un peu plus grosses ; sa peau est moins épaisse que celle du castor ; elle est couverte de poil court, d'une couleur approchante de celle de la chateigne ; ses dents ressemblent à celles d'un chien de chasse, on trouve des loutres en Europe, mais la plus grande quantité est en Canadas : cet animal se nourrit de poissons, & il en porte tant dans les cavernes, qu'il s'y fait quelquefois une infection horrible par la pourriture, ne pouvant pas tout manger ; il vit aussi de racines, d'écorces d'arbres, de fruits, d'herbes ; il contient dans toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile. Son poil sert à faire des chapeaux ou manchons.

Graisse. Vertus.

Sa graisse est resolutive & digestive ; on l'employe pour les douleurs des jointures, elle fortifie les nerfs.

Foye. Vertus. Dose.

Son Foye desseché & mis en poudre, est propre pour la dysenterie ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Testicules. Vertus. Dose.

Ses testicules desséchez & pulverisez sont estimez propres pour l'épilepsie ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Etimologies.

Lutra à λύω, *lavo*, parce que la loutre se lave dans les rivieres où il nage souvent.
Canis fluviatilis, parce qu'il tient en quelque chose du chien & qu'il habite souvent dans les rivieres.

LYCHNIS.

Lychnis, eſt une plante dont il y a un grand nombre d'eſpeces; j'en décriray icî deux principales pour la Medecine, l'une cultivée, & l'autre ſauvage.

La premiere eſt appellée,

Lychnis vulgaris, Park. Raii hiſt. Pit. Tournefort.
Lychnis coronaria vulgo, J. Bauh.
Rosa Marina ſativa, Trag.
Lychnis alba & rubra, Ger.
Flamma vel flammula jovis, Geſ. hort.
Lychnis corona Dioſc. ſativa, C. B.

En François *Paſſefleur. Paſſeroſes. Oeillets de Dieu.*

Voy. Pl. XI. fig. 13. Premiere eſpece

Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, droites, rondes, rameuſes, couvertes de laine ou de cotton blanc; ſes feuilles ſont longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt & demi, un peu plus grandes que celles de la Sauge, pointues, lanugineuſes, blanches, molles: ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez, belles, agreables à la vûë, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en œillet, garnies au-delà de leur moitié de deux ou trois pointes, qui jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne au milieu de cette fleur: ſa couleur eſt variée quelquefois d'un rouge enflammé, d'autrefois d'un rouge plus clair, d'autrefois blanche avec des lignes ou des points rouges ou incarnats, d'autrefois purement blanche: cette fleur eſt ſoûtenue par un calice oblong & velu: quand elle eſt paſſée il lui ſuccede un fruit de figure conique, qui s'ouvre par la pointe & prend ſouvent la figure d'un pot; il contient des ſemences preſque rondes: ſa racine eſt ſimple, garnie de beaucoup de fibres. On cultive cette plante dans les jardins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Lychnis ſylveſtris alba ſimplex, C. B. Pit. Tournefort.
Lychnis ſylveſtris flore albo, Ger. Raii.
hiſtor. Park.
Ocymoides album multis, J. B.
Lychnis ſylveſtris alba, Dod. Gal.

Seconde eſpece.

Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, velues, vuides, nouées, rameuſes, rougeâtres en bas; ſes feuilles ſont longues de deux ou trois doigts, larges d'un doigt & demi, rangées deux à deux ou oppoſées, nerveuſes, pointues, velues: ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez, & elles ſortent des aiſſelles des feuilles, attachées à des pedicules courts, elles ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece, de couleur blanche, ſoutenuës chacune ſur ſon calice oblong, velu, marqué de rayes purpurines. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits de figure conique, comme en l'autre eſpece, leſquels contiennent des ſemences preſque rondes, de couleur cendrée, ſa racine eſt longue de trois ou quatre pieds, groſſe quelquefois comme le poignet, fenduë, deſcendant profondément en terre, blanche, âcre & amere. Cette plante croît dans les champs, contre les hayes.

Vertus.

L'une & l'autre eſpece contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Leur ſuc étant aſpiré par les narrines excite l'éternuëment.

Leurs ſemences ſont eſtimées propres contre la piqueure du ſcorpion, étant priſes au poids de deux ſcrupules, ou d'une dragme dans du vin. La ſemence du Lichnis ſauvage étant priſe au poids de deux dragmes purge par le ventre les humeurs bilieuſes.

Doſe.

Etimologie.

Lychnis à lychno luminare, parce que l'on prétend que la fleur de cette plante jette comme une flame ou des rayons de lumiere, d'où vient qu'elle eſt encore apelée *Flammula*

LYCHNITES.

Lychnites, eſt une pierre prétieuſe, reſplendiſſante & rayonnante qui ſe forme dans les rochers en Thrace & aux lieux circonvoiſins.

Lychnites à lichno, lampe luminaire, parce qu'on prétend que cette pierre élance des rayons de lumiere, comme feroit la flamme d'une lampe ou d'un autre luminaire. Etimologie.

LYCIUM.

Lycium, Matth. Tab. Ger.
Lycium buxifolio, C. B.
Lycium Alpinum, Lugd.
Pyxacantha, Dod.

Eſt un petit arbriſſeau épineux qui pouſſe des petits rameaux longs de deux ou trois pieds, couverts d'une écorce griſâtre, garnis de feuilles petites, épaiſſes, reſſemblantes à celles du buis, nerveuſes, faciles à ſe détacher : ſes fleurs ſont petites, attachées pluſieurs enſemble : il leur ſuccede des petits fruits gros comme des grains de poivre, à trois ou quatre angles, & quelquefois faits en petits cœurs de couleur verte-jaunâtre, d'un goût ſtiptique & fort amer : ſes racines ſont ligneuſes, jaunes. Cette plante croît aux lieux rudes & pierreux, entre les rochers, principalement vers Avignon & Carpentras ; on en trouve auſſi en Dauphiné, en Languedoc, en Provence. V. Pl. XI. fig. 14.

Ses petits fruits ſont appellez graines d'Avignon ou grainette, ou graine jaune, on nous l'envoye ſeche : les Teinturiers s'en ſervent pour teindre en jaune. Il faut la choiſir aſſez groſſe, recente, bien nourrie. Graine d'Avignon. Grainette. Graine jaune. Choix.

Les Hollandois compoſent une pâte jaune avec une eſpece de craye ou de Marne blanche, qu'ils teignent par une decoction faite des graines d'Avignon dans de l'eau & un peu d'Alum commun ; ils forment cette pâte en petits pains tortillez & ils les font ſecher pour les envoyer, c'eſt ce qu'on appelle Stil de grain ; il doit être tendre, friable, de couleur jaune dorée. Il eſt employé pour peindre en huile & en mignature. Stil de grain.

Toutes les parties du Lycium ſont aſtringentes, digeſtives, réſolutives. Vertus du Lycium.

Dioſcoride recommande un extrait tiré des racines & des branches du Lycium, qu'il appelle *Caté* ou *Lycium*. Il attribuë à cet extrait une qualité aſtringente, déterſive, propre pour nettoyer la ſanie des yeux, pour diſcuter & conſumer les cataractes, pour guerir les gencives ulcerées, pour la dyſenterie, pour les hemorragies, pour empêcher la rage, pris interieurement & appliqué exterieurement. Caté. Vertus.

Mais comme on ne convient pas bien de l'eſpece de Lycium d'où Dioſcoride veut qu'on tire ce remede, on lui ſubſtitue le ſuc épaiſſi de prunelles ſauvages, lequel nous appellons *Accacia noſtras*.

Lycium, parce que cet arbriſſeau croiſſoit autrefois abondamment en Lycie.

Pixacantha à πύξος, *buxus*, & ἄκανθα, *ſpina*, comme qui diroit, *buis épineux*, à cauſe que les feuilles de cet arbriſſeau reſſemblent à celles du buis. Etimologies.

LYCOPERDON.

Licoperdon vulgare, Pit. Tournef.
Fungus rotundus orbicularis, C. Bauh.
Fungus, ovatus, crepitus lupi, Trag. Lon.
Fungorum noxiorum generis 26. ſpecies 3. Cluſ.
Fungus glomeratæ rotundatis, Lob. Belg.
Lupi crepitus, Caſt. Col. *Crepitus lupi.*
Fungus veſicarius, aliis ovum lupinum, Imper. *Ovum lupinum.*

En François, *Veſſe de loup.*

Est une espece de Champignon gros comme une noix, rond, blanchâtre, membraneux comme une vessie ; il contient au commencement une moëlle spongieuse & humide ; mais elle se corrompt & se desseche dans la suite, se reduisant en une poudre trés-subtile, d'une odeur fort puante. Ce Champignon naît aux lieux sablonneux & humides, principalement aprés les pluyes. Pour peu qu'on le presse avec le pied en marchant dessus, il se creve en petant, & la poudre qui est dedans s'envole en l'air, rendant sa mêchante odeur.

Vertus. Il est propre pour dessecher les ulceres, pour arrêter le flux des hemorroïdes, étant pulverisé & appliqué dessus.

Etimologie. *Lycoperdon à* λύκος, *lupus*, loup, & πέρδω, *crepito*, *je pete* ; comme qui diroit, *Pet ou veſſe de loup.*

LYCOPERSICON.

Lycopersicon Galeni Anguillaræ, Pit. Tournefort.
Mala aurea odore fœtido, quibusdam *Lycopersicon*, J. Bauh.
Mala insana, Cæs.
Solanum pomiferum fructu rotundo, C. B. Raii hist.
Pomum amoris majus fructu rubro, Park.
Poma amoris, Ger.

En François, *Pomme dorée*, ou *Pomme d'amour.*

Pomme d'amour. Est une plante qui pousse des tiges longues de quatre ou cinq pieds, velues, foibles, creuses en dedans, rameuses, se courbant & se couchant à terre, revêtuës de beaucoup de feuilles découpées à peu prés comme celles de l'Aigremoine, dentelées en leurs bords, pointues, tendres, un peu velues, d'un verd-pâle ; ses fleurs naissent entre les feuilles des rameaux, petites, dix ou douze ensemble, jaunes, attachées à des pedicules qui ont chacun un nœud proche de la fleur. Ses fleurs sont des rosettes à cinq pointes soûtenues par un calice velu, découpé aussi en cinq parties. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit gros comme une petite pomme, rond, uni, poli, luisant, doux au toucher, mou, charnu, de couleur jaune tirant sur le rouge, ou tout-à-fait rouge, bon à manger ; divisé par dedans en plusieurs loges, qui renferment plusieurs semences rondes, aplaties, jaunâtres ; sa racine est fibrée. Cette plante a une odeur forte & desagreable : on la cultive dans les jardins en terre grasse humide ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Les Italiens mangent son fruit en salade avec du sel, du poivre & de l'huile, comme on mange ici le Concombre.

Vertus. Le suc de la plante est propre pour les inflammations des yeux, pour arrêter les fluxions, pour resoudre, pour appaiser les douleurs, appliqué exterieurement.

La pomme dorée a été placée par la plûpart des Botanistes, entre les especes de Solanum. M. Tournefort en a fait un genre different, parce que son fruit est partagé en plusieurs loges, au lieu que celuy du Solanum ne l'est pas.

Etimologie. *Lycopersicon à* λύκος, *lupus*, loup, & περσικὸς, *persica*, *pêche*, comme qui diroit, *Pêche de loup.*

LYCOPODIUM.

pes lupi. *Lycopodium, id est pes lupi*, Dod. Gal. Tab.
Pes Ursinus Plicaria & Cingularia. *Muscus terrestris clavatus*, C. B. Pit. Tournefort.
Pied de Loup. *Muscus ursinus, vel pes ursinus*, Ges. Frac.
Muscus clavatus, sive lycopodium, Ger. Park.
Muscus terrestris repens a tragopicius, J. B. Raii hist.
Plicaria & cingularia, Polonis.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0526-9 DFG

En François, *Mouſſe terreſtre* ou *pied de Loup*.

Eſt une eſpece de mouſſe ou une plante dont la tige eſt fort longue, rampante à terre, jettant de côté & d'autre beaucoup de rameaux qui ſe ſubdiviſent en d'autres rejettons & s'étendent conſiderablement; ils ſont couverts d'un grand nombre de petites feuilles très-étroites, rudes; il s'éleve d'entre les rameaux certains pedicules longs comme la main, grêles, preſque nuds, repreſentant chacun vers ſa ſommité une double maſſuë, molle, jaune, & qui a coûtume de rendre quand on la touche en Automne beaucoup de poudre ſubtile jaune: ſes racines ſont des fibres longues, groſſes, ligneuſes. Cette plante croît aux païs Septentrionnaux dans les bois, aux lieux ſablonneux, pierreux, maritimes: elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile, peu de phlegme.

Vertus. Elle eſt propre pour attenuer la pierre du rein, pour exciter l'urine, pour arrêter les cours de ventre, pour le ſcorbut. Les Polonois s'en ſervent pour une maladie des cheveux appellée *Plico*, qui eſt fort commune en Pologne & en Suede; on uſe de cette plante en décoction & en poudre; on l'employe auſſi exterieurement pour déterger, pour conſolider les playes, pour raffermir les gencives.

La poudre qui ſort lorſqu'on touche en Automne les petites maſſues, étant ramaſſée & ſechée, s'enflame & fulmine à peu près comme de la poudre à canon; elle eſt eſtimée bonne pour l'épilepſie; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à demi dragme.

Etimologies. *Lycopodium*, *à* λύκος, *Lupus*, *&* πούς, *pes*, comme qui diroit, *pied de loup*, parce qu'on a trouvé quelque reſſemblance des rameaux de cette plante avec les pieds du loup.

Plicaria, à cauſe que cette plante eſt employée pour une maladie des cheveux appellée *Plica*.

LYCOPSIS.

Lycopſis, C. B.
Lycopſis, Dioſcoridis, *quibuſdam*, J. Bauh.
Cynogloſſa vera, Caſt.
Lycopſis vel Lycapſis Æginetæ, Ad.
Echii altera ſpecies, Dod.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, rameuſe en haut, velue; ſes feuilles ſont rangées ſans ordre vers le bas de la tige, ſemblables à celles de la Bugloſe ſauvage, dures, couvertes d'un poil rude: ſes fleurs ſont petites, tendres, de couleur purpurine, placées aux ſommitez des branches: ſa racine eſt rouge; elle croît dans les champs. Pluſieurs la rangent entre les eſpeces d'Anchuſa.

Elle eſt décerſive, vulneraire, conſolidante.

Vertus. Etimologie. *Lycopſis à* λύκος, *lupus*, *&* ὄψις, *facies*, comme qui diroit, *face de loup*, parceque la tige & les feuilles de cette plante ſont couvertes d'un poil rude comme la peau du loup.

LYCOPUS.

Marube aquatique. *Lycopus paluſtris*, en François, *Marube aquatique*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces, je parlerai des deux principales.

La premiere eſt appellée,

Lycopus paluſtris glaber, Pit. Tourn.
Marrubium paluſtre glabrum, C. B.
Marrubium aquatile, Dod. Trag. Ad.
Lancea Chriſti, Geſn. hort.
Marrubium aquaticum, Ger. Emac.
Marrubium aquaticum vulgare, Park.
Marrubium aquaticum quorumdam, J. Bauh.

Premiere espece. Elle ressemble beaucoup au Marrube noir, sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, quarrée, veluë, dure, tidée : ses feuilles sont plus longues, plus dures & plus profondement découpées aux bords que celle du Marrube noir, sans poil, mais rudes, noirâtres : ses fleurs sont petites, formées en gueule, verticillées ou rangées comme par anneaux autour de leur tige ; chacune d'elles est semblable à une campane ou à un entonnoir recoupé en quatre pieces, de couleur blanche, contenu dans un calice fait en cornet, rude, piquant : il lui succede des semences menues, presque rondes : sa racine est composée de plusieurs fibres rampantes.

La seconde espece est appellée,

Lycopus palustris villosus, Pit. Tournefort. | *Marrubium palustre hirsutum*, C. B. *Marrubium aquaticum alterum*, Park.

Seconde espece. Elle differe de la precedente en ce que ses feuilles sont velues, blanches, rudes, découpées profondement, crenelées & quelquefois laciniées.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux aquatiques, dans les prez, aux bords des ruisseaux & des fossez : la premiere espece est la plus commune ; elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Elles sont détersives, astringentes & rafraichissantes, propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies.

Etimologie. *Lycopus à λύκος, lupus, & πούς pes*, comme qui diroit, *pied de loup*, parce qu'on a crû que la feuille de cette plante avoit quelque ressemblance avec le pied d'un loup.

LYDIUS LAPIS.

Lydius lapis, Chrysitis. Coticula. En François, *Pierre de touche.*

Est une espece de marbre ou une pierre fort compacte & fort dure, se polissant parfaitement, de couleur noire ou noirâtre, quelquefois jaunatre : il y en a de differentes grosseurs & figures, celles que nous voyons ordinairement sont quarrées, larges de deux doigts : on en trouve en plusieurs lieux de l'Europe aux environs des rivieres ; mais les meilleures & les plus estimées naissent aux Indes : on s'en sert pour éprouver l'or & l'argent, car en frottant ces métaux sur la pierre de touche, il s'y en attache une petite partie qui fait connoître leur bonté & leur qualité.

Etimologies. *Lydius lapis*, parce qu'on tiroit autrefois cette pierre de la Lydie.

Chrysitis à χρυσὸς, aurum, parce que cette pierre sert à éprouver l'or.

LYNX.

Lynx. Lupus Cervarius. En François, *Loup Cervier.*

Est une bête à 4. pieds de la grandeur d'un gros chien, qui tient du chat & du lion, sauvage, feroce, ayant environ trois pieds de long, son port est allégre, déliberé ; sa tête & ses oreilles sont petites, formées comme en triangle, noires, ayant au haut une houpe de poil de la même couleur : ses yeux sont petillans, vifs, jettant comme du feu, sa vûë est très-aiguë & plus subtile qu'en aucun autre animal ; ses machoires sont garnies de dents fortes & trenchantes, sa langue est rude, garnie de pointes comme celles du chat & du lion ; il a de la barbe ou des soyes blanches aux deux côtez de sa gueule comme le chat ; il est couvert par tout le corps d'un poil presque aussi mou que la laine, de couleur blanchâtre, marbré ou marqueté de taches noires ; sa queuë est courte ; ses pieds sont couverts de beaucoup de poil, ceux de devant ont chacun cinq doigts, & ceux de derriere chacun quatre tous armez de griffes crochues comme celles de l'Aigle ou

du Vautour, luisantes & très-aiguës. Cet animal habite les bois & les autres lieux deserts, en Moscovie, en Lithuanie, en Suede, en Amerique : il s'accommode avec les Cerfs; mais il se jette comme le loup sur les autres animaux, lesquels il devore goûlument, aimant sur tout la cervelle; il court avec grande rapidité sur la proye, comme sur les chats sauvages ausquels il fait la chasse. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa graisse est propre pour fortifier les jointures & les nerfs, pour résoudre. Graisse. Vertus.

Ses griffes sont estimées propres contre les retiremens de nerfs, étant portées en amulette : on prefere celle qui vient du pouce du pied droit; mais on ne doit guere avoir de foy pour des remedes de cette nature. Griffes. Vertus.

Lynx à λύκος, *Lupus*, Loup, parce que cet animal est vorace comme le Loup, quoy qu'il n'en ait point la ressemblance. Etimologie.

Lupus cervarius, parce qu'il a la ferocité & la voracité du Loup, & qu'il lie amitié avec les Cerfs. Etimologie.

LYRA.

Lyra, est un poisson de mer médiocrement grand, oblong, rond, de couleur rouge; il porte à sa tête deux cornes disposées en forme d'une harpe, d'où est venu son nom : il est couvert de petites écailles rudes; sa tige est anguleuse, osseuse, dure, piquante; ses yeux sont aigus, son museau est grand, rond & sans dents. Ce poisson est plus osseux que charnu; sa voix est comme un grognement; il vit d'écume de mer. Il y en a de deux especes qui different peu l'une de l'autre : il est trop dur pour être mangé; on ne s'en sert point dans les alimens.

LYSIMACHIA.

Lysimachia lutea J. Bauh. Raii hist.
Lysimachia lutea major vulgaris, Park.
Lysimachia lutea major, quæ Dioscoridis, C. B. Pit. Tournef.
Lysimachia verum, Dod. Gal. *legitimum*, Eid.

En François, *Corneille. Lysimachie. Percebosse. Chassebosse.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds; droites, veluës, ayant plusieurs nœuds, de chacun desquels sortent trois ou quatre feuilles oblongues, pointuës, semblables à celles du Saule, d'un verd obscur en dessus, blanchâtres & lanugineuses en dessous. Ses fleurs sont placées en ses sommitez : elles sont faites en rosettes coupées en cinq ou six parties, jaunes, d'un goût aigre, sans odeur : lorsqu'elles sont passées il paroît en leur place des fruits ordinairement spheriques, lesquels s'ouvrent par la pointe en plusieurs parties, & renferment dans leur cavité des semences semblables à celles de la Coriandre, d'un goût astringent : sa racine est rampante, rougeâtre. Cette plante croît dans les marais, proche des ruisseaux, aux bords des fossez & aux autres lieux humides : elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elle est fort astringente & vulneraire, on s'en sert pour la dysenterie, pour les hemorragies, pour nettoyer & consolider les playes. Vertus.

Lysimachia à Lysimacho, parce que Lysimachus, fils d'un Roy de Sicile, mit le premier cette plante en usage. Etimologie.

M

MABOUJA RADIX.

Massuës des Sauvages de l'Amerique.

¶ *Mabouja radix*, C. Biron, est une racine de l'Amerique dont les Sauvages font des massues avec lesquelles ils s'arment pour attaquer leurs ennemis & pour se deffendre ; cette racine est longue, grosse, compacte, plus dure & plus pesante que le bois de fer, de couleur noire, toute garnie de nœuds gros comme des Chateignes ; chaque massue est de la longueur d'environ trois pieds & de la grosseur d'un très-gros bâton ; l'arbre d'où l'on tire cette racine n'est pas commun ; on en trouve sur le haut de la montagne de la soufriere à la Guadeloupe, elle est fort estimée quand elle a une figure de massue.

Etimologie.

Mabouja, signifie chez les Ameriquains, le diable : ils ont donné ce nom à cette racine, comme pour dire racine du diable, parce que quand ils en sont armez ils croyent avoir la force du diable, ou être très-redoutables.

MACHA-MONA.

Calbasse de Guinée, Calbasse d'Afrique.

Macha-mona. C. Biron. En François, *Calbasse de Guinée* ou *Calbasse d'Afrique*. ¶ Est un fruit de l'Amerique qui a la figure de nos Callebasses, long d'environ un pied, & de six pouces de diamettre ; son écorce est ligneuse & très-dure, on en pourroit fabriquer des tasses & d'autres utensilles comme on fait avec le cocco ; le dessus de cette écorce est velouté, verdâtre ; le dedans de ce fruit est divisé par côtes, comme le melon l'est par dehors ; ces côtes sont separées par des filamens qui en attachent la chair à la partie interieure de l'écorce, & ces filamens partent de la circonference & se terminent au cœur du fruit ; sa chair est de la *même couleur que* le dedans de la citrouille, *mais au lieu que dans nos citrouilles, les graines sont abondantes*, & toutes au cœur du *fruit, au contraire dans le* Macha-mona il y a peu de semences qui sont repandues dans toute sa substance, fort envelopées dans sa chair, & éloignées les unes des autres ; ce fruit naît à un arbre haut & gros pour le moins comme nos plus grands chênes ; sa feuille est épaisse & plus grande que celle du maronnier d'Inde, il croît aux Isles de l'Amerique : son fruit est attaché à l'arbre par une queue qui n'est autre chose que tous les filamens du dedans, lesquels s'y réunissent ; ou si l'on le veut, ils partent de cette queue & se divisant, ils vont tapisser l'écorce du fruit en dedans & se partagent en côtes.

Vertus.

Quand ce fruit est mûr, sa chair a un goût aigrelet, un peu stiptique ; on le trouve délicieux dans les pays chauds ; on en prépare une liqueur dont on use comme de limonade pour se rafraîchir ; on en donne aux malades pour le cours de ventre ; si l'on

Vertus.

fait secher cette chair, elle aura un goût aussi agreable que celuy du pain d'épice de Reims : les esclaves en font de la bouillie avec de l'eau, sa qualité est absorbante : Les femmes d'Afrique se servent de cette chair pour faire cailler le lait, comme on se sert ici de la presure.

Ses semences sont grosses comme des petits pignons, & de la figure d'un rein, de couleur de Châteigne : elles renferment chacune une amande beaucoup plus délicate au goût que nos amandes douces.

Etimologie.

Macha-mona, c'est-à-dire, en langage du pays, manger des oiseaux ; on a donné ce nom à la calbasse de Guinée, parce que les oiseaux qui ont le bec fort & robuste, entament l'écorce de ce fruit pour en manger la chair, dont ils sont fort friands.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0530-0 DFG

MACOCQUUER,

Macocquuer, sive Macaquuer Virginensium, Clus. | *Pepo Virginianus*, C. Bauh.

Macaquuer

Est un fruit de la Virginie en Amerique, rond ou ovale, ressemblant à une courge ou à un melon : son écorce est dure, polie, de couleur brune ou rougeâtre en dehors, noire en dedans : il contient une pulpe noire, acide, salée, dans laquelle sont envelopez plusieurs grains rouges-bruns, ayant la figure d'un cœur, & remplis d'une moëlle blanche. Les Indiens retirent la pulpe & les grains de ce fruit par un petit trou qu'ils font à l'écorce ; puis l'ayant rempli à demi de petits cailloux, ils le bouchent & ils l'agitent afin qu'il fasse du bruit ; c'est un divertissement pour eux dans les tems de rejouissance.

L'écorce de ce fruit est astringente.

Vertus.

MADREPORA.

Madrepora, en François, *Madrepore*, est une plante qui naît petrifiée dans la mer, & qui n'est differente du corail qu'en ce que ses branches sont percées de plusieurs trous disposez assez souvent en étoile. Sa couleur est ordinairement blanche, quelquefois grise, quelquefois rouge, marquetée de blanc. Il y en a de beaucoup d'especes rapportés par Imperatus, par Gaspard Bauhin, & par Pit. Tournefort.

Madrepore

Premiere espece

Lapremiere est appellée *Madrepora* Imperati, *sive Corallis affinis*, *Madrepora stellata*, C. B.

Seconde espece.

La seconde est appellée, *Madrepora ramosa* Imperati, *sive Corallis affinis*, *Madrepora ramosa*, C. B.

Troisiéme espece.

Millepora.

La troisieme est appellée, *Madrepora sive millepora*, Pit. Tournef. *seu millepora* Imperati.

quatriéme espece.

Corallium album fistulosum.

La quatriéme est appellée, *Madrepora vulgaris*, Pit. Tournef., *sive Corallium album fistulosum*, Imper.

cinquiéme

Planta saxea abrotonoides.

La cinquiéme est appellée, *Madrepora abrotonoides*, Pit. Tournef. *sive planta saxea abrotonoides*, Clus.

Sixiéme.

Corallium album verrucosum. punctatum.

La sixiéme est appellée, *Madrepora verrucosa punctata*, Pit. Tournefort, *sive Corallium album verrucosum punctatum*, C. B. *sive Corallium album punctatum*, Imper.

Septiéme.

Corallum album stellatum.

La septiéme est appellée, *Madrepora alba stellata*, Pit. Tournefort, *sive Corallum album stellatum*, C. B. *sive Corallum stellatum* Imperati.

Madrepore trouvé sur une montagne.

¶ Quoyque le Madrepore prenne veritablement sa naissance & son accroissement dans la mer, on en trouve quelquefois sur la terre, & même en des lieux élevez & éloignez des eaux : Monsieur Jussieu Professeur Royal en Botanique nous en apporta un en l'Academie Royale des Sciences au mois de Novembre 1709. lequel il avoit trouvé sur la montagne de Chaumont en Normandie, entre Magny & Gisors où il avoit crû ; ce Madrepore étoit poreux, leger, blanc & tout-à-fait semblable au Madrepore vulgaire, ressemblant au corail blanc.

Il est étonnant qu'une matiere qui n'a eu vray semblablement son origine que dans la mer se trouve comme dans sa matrice en des lieux qui en sont éloignez & même sur des montagnes : Mais le Madrepore n'est pas la seule production de la mer que nous rencontrions sur la terre, ou dedans la terre; nous y voyons des montagnes & d'autres lieux remplis d'un grand nombre d'especes de coquillages petrifiées & qui semblent calcinées par le long-tems qu'elles y ont demeuré. Des dents de poissons, & plusieurs autres parties d'animaux maritimes qui ne peuvent y avoir été portées,

que par des grandes tempêtes & des ouragans, on pourroit même faire remonter cette explication jusqu'au déluge.

Vertus. Toutes ces plantes petrifiées sont alkalines & astringentes ; si on les broye sur le porphire, & qu'on les fasse prendre par la bouche, elles produiront l'effet du corail.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusques à deux scrupules pour les cours de ventre, pour les hemorragies.

MÆNA

Mæna est une espece de Haran marqué à chaque côté d'une tâche ronde, noire ou azurée ou jaune, & quelquefois varié par tout le corps de beaucoup de couleurs differentes : Il naît dans la mer Oceane comme les autres Harans. Il y en a de petits comme le doigt, & d'autres plus grands, mais ils ne passent pas la grandeur de la main ; ils se nourrissent d'alga & d'herbes qu'ils trouvent aux bords de la mer ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil ; ils sont aussi bons à manger que le Haran ordinaire ; on les confit dans de la saumure pour les conserver.

Vertus. Ils sont apetitifs étant mangez.

Saumure. Vertus. Leur saumure est propre pour déterger les ulceres fœtides, pour resister à la gangrenne ; on en met aussi dans les lavemens pour l'hydropisie.

MAGALAIZE.

Magalaize. Maganaize. Magnese. Magne.

Est un mineral brillant, approchant de l'antimoine, mais plus tendre, & plus cassant : il y en a de deux especes ; un gris & l'autre noir. Le premier est fort rare ; on les tire tous deux des carrieres de Piémont.

Usage. La Magnese est employée par les Potiers, par les Emailleurs, par les Verriers.

Choix. Il faut la choisir nette, tendre, brillante : elle sert à purifier & à blanchir.

MAGNES.

Magnes. Lapis Heraclius. Lapis Syderitis. Lapis Nauticus,
En François ; *Aimant, Pierre d'Aimant.*

Est une pierre minerale, compacte, dure, mediocrement pesante, de couleur noire ou brune, ou bleue obscure, laquelle on trouve dans des mines de fer & de cuivre, La meilleure naît aux Indes & en Ethiopie ; mais on en appporte aussi d'Italie, de Suede, d'Allemagne. Elle a beaucoup de belles proprietés utiles pour les voyageurs, pour les Arts, lesquelles il seroit trop long de rapporter icy : ceux qui en voudront être instruits, pourront lire ce qu'en a écrit M. Regis dans son cours de Philosophie.

L'Aymant le plus estimé est celui qui attire & qui soutient un plus grand poids de fer ; il faut l'armer dans du fer, & alors il aura encore beaucoup plus de force. J'ay vû plusieurs fois une pierre d'Aymant grosse comme une pomme médiocre, attirer & suspendre un pilon de fer qui pesoit vingt trois livres ; cette pierre avoit été venduë cent pistoles.

* Il y a un grand rapport entre les parties de l'Aimant & celles de l'Acier, comme l'a prouvé M. Joblot par plusieurs experiences ; premierement, parce que l'Aymant peut se convertir en un fer très-pur & très-fin ; en second lieu, parcequ'il se rouille à l'humidité, à peu prés de la même maniere que le fer : en troisieme lieu, parce que le fer sisué d'une certaine façon sur la terre, devient à la longue un Aymant parfait ; en quatrieme lieu en ce que l'Aymant, le Fer & l'Acier perdent au feu la vertu magnetique qu'ils avoient ; en cinquiéme lieu, en ce que les lames d'acier

trempées

trempées communiquent la vertu qu'elles ont reçuë de l'Aymant à d'autres lame d'acier ; en sixiéme lieu on fait peu d'experiences avec l'Aymant qu'on ne puisse faire avec de l'acier bien aymanté.

On demande de la pierre d'Aymant dans les descriptions d'emplâtres destinez pour des playes qui ont été faites par des armes, & où l'on croit qu'il est demeuré quelque morceau de fer ; car l'on s'imagine que l'Aymant qui est entré dans l'emplâtre attirera & fera sortir le fer de la playe : mais quelque bon que fut l'Aymant, il ne pourroit jamais produire cet effet, car premierement étant pulverisé subtilement, comme il est necessaire qu'il soit pour être mêlé dans un emplâtre, il a perdu toute sa qualité propre pour attirer le fer, en ce qu'elle ne consistoit que dans une disposition ou arrangement des pores qui ont été détruits. En second lieu, quand il seroit demeuré à cette pierre pulverisée quelque vertu d'attirer le fer, elle ne pourroit point agir étant mélangée dans un emplâtre, à cause des matieres visqueuses, gommeuses & résineuses qui le composent : Je ne reconnois donc en l'Aymant qu'on a fait entrer dans les emplâtres qu'une vertu détersive & astringente ; ainsi j'estime qu'il n'est pas besoin de s'embaraſſer beaucoup pour choisir cette pierre dans toute sa force quand on voudra l'employer en Medecine ; il suffit de prendre de celle que les Droguistes vendent communément, & qu'ils font venir d'Auvergne & de plusieurs autres lieux. Mais de peur qu'on n'y soit trompé, & qu'ils ne vendent une autre pierre à la place de celle de l'Aymant, il faut lui presenter de la limaille de fer, car elle doit l'attirer. Aymant commun.

Il y a aussi de l'Aymant blanc, mais il est très-rare, il doit être d'un blanc grisâtre, pesant, attirant le fer. Aymant blanc.

Toutes les pierres d'Aymant sont astringentes, elles arrêtent le sang : on ne s'en sert qu'exterieurement. Vertus.

Magnes à Magnesia, parce qu'on trouvoit autrefois beaucoup d'Aymant dans la Magnesie Province de la Lydie ; ou bien, comme veut Nicander, parce qu'un Berger nommé Magnes fut le premier qui la découvrit au Mont Ida, avec le fer de sa houlette & ses souliers où il y avoit des clous. Etimologies.

Lapis Heraclius : parce qu'on trouvoit autrefois cette pierre en Heraclée ville de la Magnesie.

Lapis sideritis, *á σίδηρος*, *ferrum*, parce que cette pierre attire le fer.

Lapis nauticus, parce que ceux qui font des voyages sur mer, sont conduits par l'aiguille aymantée.

Aymant, à cause qu'elle semble aimer le fer en s'y attachant si intimement.

MAHALEB.

Mahaleb, Matth. Cast.
Macaleb, Ang. Lob
Macalep Arabicum, cerasi sylvestris genus, Bellon.
Cerasus sylvestris amara Mahaleb putata, J. B. Pit. Tournef.
Magalep, Pomet.
Macholebum, Cord. hist. V. Pl. XL fig. 15.
Chamæcerasus, Dalech. Gesn.
Vaccinium plinii Lugd.
Cerasso affinis, C. Bauh.

Est une espece de Cerisier sauvage, ou un petit arbre assez semblable au Cerisier commun, son bois est gris, rougeâtre, agreable à la vûë, compacte, assez pesant, odorant, couvert d'une écorce brune, ou d'un noir tirant sur le bleu ; ses feuilles ressemblent à celles du Bouleau, ou à celles du Peuplier noir ; mais elles sont plus petites, un peu moins larges que longues, crenelées aux bords, veineuses, d'une couleur verte, rejoüissante ; ses fleurs sont semblables à celles du Cerisier ordinaire,

mais plus petites, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe; de bonne odeur, attachées par des pedicules courts, qui ſortent pluſieurs d'un autre pedicule plus grand & rameux. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des petits fruits ronds, noirs, ayant la figure de nos Ceriſes, amers, teignant les mains quand on les écraſe, peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amere. Quelques-uns appellent ce petit fruit *Vaccinium*; & ils prétendent que c'eſt de lui dont Virgile parle en ces Vers.

Alba liguſtra cadunt. Vaccinia nigra leguntur.

La racine de l'arbre eſt longue, groſſe, branchuë & étenduë; il croît aux lieux aquatiques, aux bords des rivieres. Son fruit contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Vertus du fruit. Il attenue, il amolit, il réſout, étant écraſé & appliqué exterieurement.

Uſages de l'amande, du noyau. On nous apporte d'Angleterre & de pluſieurs autres endroits l'amande du noyau de ce fruit ſeche, parce que les Parfumeurs en employent dans leurs Savonnettes: on appelle cette amande du nom de l'arbre *Maubleb* ou *Magalap*. Elle doit être groſſe comme l'amande d'un noyau de Ceriſe, recente, nette: elle a ordinairement une odeur aſſez déſagréable, & approchante de la Punaiſe.

Bois de Ste Lucie. Pomet en ſon Livre des Drogues. Choix. Le Bois de Sainte-Lucie, qui nous eſt apporté de Lorraine, & dont les Ebeniſtes ſe ſervent pour leurs beaux ouvrages, eſt tiré du tronc de l'arbre Mahalep Il doit être dur, compacte, médiocrement peſant, ſans nœud ny objet, de couleur griſe, tirant ſur le rougeâtre, couvert d'une écorce mince, brune, ſemblable à celle du Ceriſier, d'une odeur agreable qui augmente à meſure que le bois vieillit. Il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Il eſt ſudorifique, deſſicatif pris en décoction, mais il n'eſt point en uſage.

MAJORANA.

Marjolaine. *Majorana*, en François, *Marjolaine*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales.

La premiere eſt appellée,

Majorana major, Ger.
Majorana vulgaris, C. Bauh. Pit. Tournefort
Majorana vulgaris æſtiva, Park.
Majorana majori folio, ex ſemine nata, J. B. Raii. hiſt.
Amaracus, Matth. Fuch.
Sampſuchus, Lac. Lob.

Premiere eſpece Elle pouſſe pluſieurs petites tiges ou rejettons à la hauteur de près d'un pied, ligneux, rameux, menus, un peu velus & rougeâtres, garnis de feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre, petites, preſque rondes, ayant la figure de celles de l'Origan ordinaire, mais beaucoup plus petites, molles, blanchâtres, d'une odeur forte, aromatique, & très-agreable, d'un goût un peu âcre & amer: ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez: contenuës & ramaſſées en maniere d'épis ou de têtes plus rondes & plus courtes que celles de l'Origan, compoſées de quatre rangs de feuilles poſées par écailles. Ces fleurs ſont petites, en gueule; chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur blanche. Il leur ſuccede quand elles ſont tombées des ſemences menues, preſque rondes, de couleur rouſſe, odorantes, ameres: ſes racines ſont menues.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Majorana tenuifolia, C. B. | *Majorana nobilis*, Brunf. Ang.

Majorana gentilis, Tur.
Amaracus tenuior, Ad. Lob.
Majorana tenuior & minor, Dod.
Amaracus sampſuchum, Geſn. hort.
Majorana tenuior & lignoſior, J. B. Raii hiſt.

Elle differe de la precedente, en ce que ſes feuilles ſont plus petites & plus odorantes. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece ſont cultivées dans les jardins : elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil, peu de phlegme. Vertus.

Elles ſont reſolutives, vulneraires, nervales, cephaliques, carminatives : on s'en ſert dans l'épilepſie, dans l'apoplexie, & dans les autres maladies du cerveau : on la fait prendre par la bouche en poudre ou en infuſion, ou en décoction : on en mêle dans les poudres ſternutatoires, dans les errhines, dans les fomentations, dans les cucufes.

Majorana & Amaracus ex à *privativo*, & μαρὶνω, *marceſco*, parce que cette plante n'eſt point ſujette à ſe faner ni à pourrir, étant naturellement ſeche, & contenant peu de phlegme : ou bien *Majorana*, parce que la Marjolaine reſſemble au Marum. Etimologie.

MALABATHRUM.

Malabathrum & folium Indum officinarum, J. B. Raii hiſt.
Folium Indum ſeu Malabathrum, Park.
Tamalapatra, Ger.
Tamalapatirum ſive folium, C. B.
En François, *Feuille Indienne*.

Eſt une feuille grande comme la main, aſſez ſemblable à celle du Citronnier, de couleur verte-pâle, liſſe, luiſante, ayant trois nerfs qui regnent tout de ſon long. Elle naît ſur un arbre qui croît en Cambaya dans les Indes d'où l'on nous l'apporte ſeche. * Le fruit de l'arbre eſt une baye groſſe comme un petit pois, de figure ovale, rougeâtre, encloſe à demi dans un petit calice gris brun, ridé, dur, attaché à une petite queue, d'un goût âcre & aromatique. *Folium Indum.* Voy. Pl. VI. fig 4. Fruit du Malabathrum.

Les Auteurs demandent qu'on la choiſiſſe recente, ayant une odeur foible de Girofle quand on l'a écraſée, & un goût fort aromatique : mais aucune des feuilles Indiennes que nous voyons, ne poſſede ces qualitez : nous n'y appercevons pas même de goût ni d'odeur. On en tire par la diſtillation Chymique aſſez d'huile, & un eſprit phlegmatique qui contient bien peu du ſel. Choix.

Ces feuilles ſont eſtimées propres pour fortifier le cerveau & l'eſtomac, pour reſiſter au venin, pour chaſſer par tranſpiration les mauvaiſes humeurs, pour exciter l'urine. Mais comme on n'y reconnoit gueres par experience ces belles proprietez, on employe ſouvent en leur place dans les compoſitions, des Girofles, ou quelqu'autre drogue de pareille vertu. Vertus.

Le nom de *Malabathrum*, vient de *Malabar*, Province des Indes, & de *Bathrum*, qui ſignifie chez les Indiens *une feuille*, comme qui diroit, *feuille de Malabar*, parce qu'on en tranſportoit autrefois beaucoup de ce païs-là. Etimologie.

MALACHITES.

Malachites, ſive Molochites, Boet. de Boot.

Eſt une pierre verte, opaque, qu'on met entre les eſpeces de Jaſpe ou de Praſium. Il y en a de quatre eſpeces. Molochites.

La premiere eſt purement verte ou de couleur de Mauve. Premiere eſpece.

La ſeconde a un fond verd, mais elle eſt entremêlée de veines blanches & de taches noires. Seconde eſpece.

Troiſieme eſpece. La troiſieme eſt verte & entremêlée de bleu.

Quatrieme eſpe. La quatrieme approche en couleur des Turquoiſes. Cette derniere eſpece eſt la plus eſtimée.

Vertus. Ces pierres ſe trouvent aſſez groſſes pour qu'on en puiſſe former des vaiſſeaux à boire, ou des manches de coûteaux.

Doſe. On leur attribue beaucoup de vertus, comme de purger fortement par haut & par bas, de même que l'antimoine, étant priſes en poudre au poids de ſix grains; de guerir les maux de cœur, la colique, d'exciter les mois aux femmes, d'arrêter le ſang étant appliquées ſur les playes; de déterger & de guerir les vieux ulceres, d'arrêter les convulſions étant appliquées ſur les jointures; de fortifier les parties du corps. Mais comme je n'ai point vû d'experiences touchant les effets de cette pierre, je n'en aſſure rien.

Etimologie. *Malachites*, *à* μαλάχη, *malva*, parce que cette pierre a une couleur verte approchante de celle de la Mauve.

MALVA.

Mauve. *Malva*, en François, *Mauve*, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces. J'en rapporterai ici deux qui ſont les plus uſitées en Medecine.

La premiere eſt appellée,

Malva vulgaris flore majore, folio ſinuato, J. B. Pit. Tournefort.
Malva vulgaris, Park.
Malva ſylveſtris folio ſinuato, C. B.
Malva ſylveſtris, Ger.
Malva ſylveſtris perennis, Raii hiſt.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges longues d'un pied & demi ou de deux pieds, aſſez groſſes, rondes, moëlleuſes, velues, rameuſes, quelquefois rougeâtres, couchées la plûpart à terre & s'y étendant: ſes feuilles ſont preſque rondes, un peu découpées, veluës, molles, de couleur verte-brune, dentelées en leurs bords, attachées à des queues; ſes fleurs naiſſent des aiſſelles des feuilles ſoûtenus ſur des pedicules longs, grêles, velus: elles ſont formées en cloche, découpées chacune en cinq parties juſques vers la baſe, de couleur purpurine, pâle ou blanchâtre, mêlées de rayes d'un purpurin foncé. Cette fleur eſt contenue dans un calice double, le premier a trois découpures, & le ſecond en a cinq. Lors qu'elle eſt paſſée, il paroit un fruit applati en roſette, ou orbiculaire, reſſemblant à un petit nombril, d'un goût fade, viſqueux; il renferme des ſemences menues qui ont la figure d'un petit rein; ſa racine eſt ſimple, longue, menue, blanche, d'un goût doux & viſqueux.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Malva vulgaris, flore minore folio rotundo, J. B. Pit. Tournef.
Malva ſylveſtris folio rotundo.
Malva ſylveſtris minor, Park. Raii. hiſt.
Malva ſylveſtris pumila, Ger.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente, en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties; en ce qu'elle eſt plus couchée à terre, & en ce que ſes feuilles ſont plus rondes & moins découpées.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux incultes, en terre graſſe, dans les cimetieres, dans les jardins, elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elles ſont émollientes, adouciſſantes, aperitives; on s'en ſert pour les lavemens, pour les fomentations, pour les cataplaſmes.

Etimologie. *Malva*, *grac.* μαλάχη *à* μαλάσσω, *malaxo*, *j'amolis*, parce que la Mauve eſt propre pour amollir.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0536-5 DFG

MALVA ROSEA.

Malva rosea, sive hortensis, J. Bauh. Raii. hist.
Malva rosea folio subrotundo, C. B. Pit. Tournefort.
Malva sativa, Dod. Gal.
Malva hortensis, Ger.
Malva hortensis rosea simplex & multiplex diversorum colorum, Park. Parad.
Malva major unicaulis, Matth.
En François, *Mauve de Jardin.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite, ferme, velue; ses feuilles sont larges, presque rondes, dentelées, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, velues d'un & d'autre côté; ses fleurs sont belles, amples, faites comme celles de la Mauve commune, mais grandes comme des roses, tantôt simples, tantôt doubles, de couleur rouge ou incarnate, ou blanche, ou tirant sur le purpurin ou rouge noirâtre. Il naît aprés elles des fruits faits en figure de petites pastilles. Sa racine est longue, blanche, mucilagineuse: on la cultive dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Ses fleurs sont humectantes, adoucissantes, émollientes, propres pour les hemorragies, pour les sechereſſes & ardeurs de la gorge & de la langue, pour les Eresipelles.

Etimologie. On appelle cette plante *Malva rosea*, à cause que c'est une espece de Mauve dont les fleurs ressemblent en quelque maniere à des roses épanouïes, mais elles n'ont point d'odeur.

MALVA ARBOREA.

Malva arborea, Matth. J. B. Raii. hist.
Malva arboreſcens, Gesn. hort. Dod.
Malva arborea veneta, dicta parvo flore, C. B. Pit. Tournefort.
Malva maritima arborea Veneta, dicta parvo flore, Morisſoni.
En François, *Mauve en arbre.*

Est un arbrisseau haut de six ou sept pieds: ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables à celles de la Mauve commune, molles au toucher comme celles de la Guimauve: ses fleurs naissent sur des pedicules qui sortent d'entre les feuilles: elles sont pareilles à celles des mauves ordinaires, d'une belle couleur rouge. Il leur succede, quand elles sont passées, des fruits aplatis, comme aux autres especes, mais une fois aussi grands. Sa racine est grosse, forte, affermie dans la terre par plusieurs grosses fibres. On cultive cet arbrisseau dans les jardins; il contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles & ses fleurs sont émollientes, adoucissantes.

MALUS.

Pommier. *Malus*, en François, *Pommier*, est un arbre dont il y a deux especes generales: un cultivé, & l'autre sauvage. Le pommier cultivé peut être encore distingué en deux especes generales; en grand & en petit. Le grand croît à la hauteur d'un arbre médiocre. Le petit est bas, & il ressemble plus à un arbrisseau qu'à un arbre. Leurs troncs sont moyennement gros à proportion de leur hauteur, couverts d'une écorce cendrée en dehors, rude, & souvent garnie de mousse, principalement au grand Pommier, jaunâtre en dedans & assez unie. Leur bois est dur, blanc ou blanchâtre, propre pour plusieurs instrumens: leurs rameaux sont longs, & ils se répandent beaucoup au large: leurs feuilles sont oblongues ou presque rondes, les unes pointues,

Malus sativus. Pommier cultivé.

les autres obtuſes, legerement crenelées aux bords, un peu veluës en deſſous quand elles ſont jeunes. Leurs fleurs ſont ordinairement à cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur rouge, ou d'un blanc mêlé purpurin, d'une odeur agreable, attachées par des pedicules courts. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des pommes qu'on appelle en Latin *Poma ſive Mala*; ce ſont des fruits charnus preſque ronds, creuſez & enfoncez d'un nombril dans l'endroit où ils ſont attachez à la queuë, & creuſez auſſi en devant d'une autre enfonceure. On trouve dans la chair de ce fruit cinq loges remplies de pepins oblongs, couvertes d'une écorce brune ou rougeâtre, & remplis d'une moëlle blanche. Les racines de Pommiers ſont longues, ligneuſes, les unes deſcendant profondément dans la terre, les autres ſe répandant obliquement vers la ſurface.

Poma, Mala.

Il y a une infinité d'eſpeces de pommes qui different par leur figure, par leur groſſeur, par leur couleur, par leur goût: on en voit même qui tiennent de la poire, & qu'on appelle *Pomme-Poire*. Ces differences viennent des greffes qu'on a adaptées ſur les Pommiers. Toutes les pommes ſont couvertes d'une peau unie, douce au toucher, luiſante: leur chair eſt en la plûpart blanche, ou tirant ſur le jaune, en quelques-unes rouge: elles contiennent toutes beaucoup de phlegme, de l'huile & du ſel eſſentiel. Celles qui ont un goût aigrelet contiennent plus de ſel eſſentiel que celles qui ſont douces.

Pomme-Poire.

Vertus. Pommes de Renette.

Elles ſont humectantes, pectorales, rafraîchiſſantes, aperitives, cordiales: elles chaſſent la mélancolie, elles lâchent le ventre; les meilleures & celles qui ſont les plus employées en Medecine, ſont les pommes de Renette.

Pommier ſauvage. *Pomus, ſeu malus agreſtis.*

Le pommier ſauvage, appellé en Latin; *Pomus ſeu Malus agreſtis*, eſt un arbre un peu plus petit que le Pommier cultivé, plus tortu, plus branchu; ſon tronc eſt moins gros, mais ſon bois eſt plus ferme, ſes feuilles ſont plus petites & plus maigres; ſes fleurs ſont rougeâtres, odorantes; ſon fruit n'eſt ordinairement pas plus gros qu'une neſle, rond, ou longuet, ou ovale, de couleur verte-jaunâtre, ou rougeâtre, d'un goût ſtiptique; il n'eſt pas bon à manger; on l'appelle *Pomme ſauvage*. Cet arbre croît dans les bois & aux lieux montagneux, ſon fruit contient beaucoup de phlegme & du ſel eſſentiel, médiocrement de l'huile.

Vertus.

Il eſt fort aſtringent, propre pour arrêter les cours de ventre, étant pris en décoction, pour les maux de gorge en gargariſme.

Etimologie.

Malus & Malum à μῆλα, curo, parce que la pomme eſt d'un grand ſecours pour la vie & pour la ſanté.

MAMANGA.

Lavapratas.

Mamanga, G. Piſon, eſt un arbriſſeau fort commun dans le Breſil; les Portugais l'appellent *Lavapratas*: ſa feuille ne reſſemble pas mal à celle du Citronnier, mais elle eſt un peu plus longue & plus molle; ſes fleurs ſont jaunes, attachées à des queues & pendantes: il leur ſuccede des gouſſes oblongues, premierement vertes, puis elles ſe noirciſſent: elles ſont remplies de ſemences.

Vertus.

Ses feuilles ſont déterſives, rafraîchiſſantes, vulneraires; on tire de ſes gouſſes un ſuc huileux, propre pour faire digerer & meurir les abſcés, étant appliqué deſſus.

MANACA.

Manaca, G. Piſon; eſt un arbriſſeau du Breſil, dont l'écorce eſt griſe, le bois dur & facile à rompre: ſes feuilles approchent en figure de celles du Poirier: ſes fleurs ſont contenues dans de longs calices, découpées comme en cinq feuilles: leurs couleurs ſont differentes, car en un même arbriſſeau l'on en trouve de bleuës, de purpurines & de blanches, ayant toutes une odeur agreable, ſemblable à celle de la Violette, & embaumant de cette odeur des bois entiers. Quand ces fleurs ſont tombées

il leur succede des bayes pareilles à celle du Genévre, enveloppées d'une écorce grise, fendues par dessus en forme d'une étoile à cinq angles: elles renferment chacune trois grains gros comme des lentilles, ou plus gros: sa racine est grande, solide, blanche. Cette plante croît aux lieux ombrageux, dans les bois.

Vertus. Sa racine étant mondée de son écorce, sechée & reduite en poudre, est estimée un purgatif violent qui agit par haut & par bas, à peu près comme la racine d'Esula: elle est propre pour l'hydropisie: on s'en sert aussi exterieurement en décoction ou en infusion, pour les douleurs froides, & pour nettoyer les playes. Elle est vulneraire.

MANATI.

Manati. Vacca Marina. En François, *Vache marine. Lamantin.*

Est un grand poisson de mer de l'Amerique, long de quinze ou seize pieds, presque rond, & ayant cinq ou six pieds de diamettre, d'un regard horrible. Sa tête est semblable à celle d'un veau; mais son museau est plus maigre & son menton plus gros. Ses yeux sont petits & ressemblans à ceux du Chien; ils ne lui donnent pas grande lumiere, car sa vûë est fort foible: ses oreilles ne consistent qu'en deux petits trous ou à peine pourroit-on faire entrer le petit doigt. Son ouïe est fort fine, car il entend le moindre bruit qu'on fait, soit en parlant ou en remuant tout doucement l'eau, & il s'enfuit; il a sous ses épaules, vers le ventre, deux petites pattes faites en forme de mains qui lui servent de nageoires. Chacune de ces mains a quatre doigts affermis au bout par un ongle. Depuis le nombril jusqu'à la queuë il se retrecit tout d'un coup; sa queuë a la figure d'une pelle à four; elle est large d'un pied & demi, épaisse de cinq à six pouces, nerveuse, graisseuse; sa peau est plus épaisse que le cuir d'un bœuf, parsemée de poils de couleur d'ardoise, ou noirâtre. Sa femelle fait ordinairement deux petits qui la suivent par tout; elle les alaite avec deux mammelles qu'elle a sous le ventre, semblables à celles d'une vache terrestre.

Ce poisson vient souvent paître une petite herbe qui croît aux bords de la mer; & aprés qu'il en est repu, il va boire dans la riviere de l'eau douce; on dit qu'il fait ce repas deux fois le jour réglément; mais quoi qu'il en soit, quand il a bû & mangé suffisamment, il arrive assez souvent qu'il s'endort le musle à demi hors de l'eau, ce qui le fait connoître de loin par les Pêcheurs, lesquels le surprennent & le tuent. Sa chair est bonne à manger; elle a le goût de celle du Veau ou du Ton, mais elle est plus ferme; elle est couverte en plusieurs endroits de l'épaisseur de quatre doigts de lard; on s'en sert pour larder & pour barder comme du lard de cochon; on en mange même dans le païs, étant fondu, comme on mangeroit du beurre: il ne se rancit pas si aisément que nos graisses. Le cuir du Lamantin est employé à faire des souliers; on trouve dans sa tête quatre pierres qui ressemblent assez à des os, deux grosses & deux petites, de figures differentes.

Pierres de Lamantin. Vertus. Dose. Graisse. Etimologie. Ces pierres sont estimées fort vomitives. On prétend aussi qu'étant prises par la bouche au poids d'un demi scrupule, elles gueriſſent la douleur nephretique, & brisent la pierre du rein & de la vessie. Sa graisse est émolliente & resolutive.

Manati est un nom que les Espagnols ont donné à ce poisson, comme qui diroit, *pourvû de mains*; à cause que ses pattes sont faites comme des mains.

MANCHENILIER.

Mancenilier. *Manchenilier*, ou *Mancenilier*, est, suivant le Pere Plumier, un arbre de l'Amerique fort beau, mais bien dangereux; il égale quelquefois en hauteur un de nos Noyers, & son tronc a jusqu'à deux pieds de diamettre; son écorce est assez unie,

grisâtre : elle jette un lait trés blanc quand on y fait des incisions ; ce lait est un poison âcre, brûlant & mortel ; les Indiens trempent dedans le bout de leurs flêches qu'ils veulent empoisonner pour s'en servir aux combats dans la guerre; son bois est trés-beau, dur, compacte comme celui du Noyer, marbré en quelques endroits de veines grises & noirâtres ; il est fort propre à faire des meubles ; ses feuilles ressemblent à celles du Poirier, laiteuses en dedans, empoisonnantes ; ses fleurs sont des châtons qui ont la forme d'un épi long d'environ demi pied, couverts de plusieurs petits sommets charnus & d'un fort beau rouge; ses fruits naissent à des pieds separez de ces châtons ; leurs embryons representent deux petits testicules un peu plus gros que le fruit de nôtre Mercuriale mâle, & ils deviennent ensuite de pommes qui ressemblent beaucoup exterieurement en grosseur, en figure & en couleur à nos pommes d'Api, d'une fort bonne odeur ; leur chair est empreinte d'un suc trés-blanc, semblable à celui de l'écorce & des feuilles, c'est aussi un grand poison : au milieu de cette chair on trouve un noyau gros comme une Châteigne, dur, ligneux. Cet arbre croît en la plûpart des Isles Antilles aux bords de la mer. Si l'on se hazarde de reposer à son ombre, l'on s'apperçoit bien-tôt que les yeux s'enflamment & qu'on devient enflé, la rosée & la pluye qui tombent de dessus les feuilles enlevent la peau en vessies, comme au vesficatoire, la feuille fait un ulcere à la peau qu'elle touche ; les Caraïbes qui vont à cet arbre pour y empoisonner leurs flêches détournent la tête en coupant l'écorce, de peur qu'il ne leur en réjailliſſe du suc dans les yeux ; il tombe quelquefois des pommes de Manchenilles dans les eaux ; les poissons qui en mangent deviennent poison : enfin cet arbre contient en toutes ses parties un poison corrosif & redoutable aux Americains.

Pomme de Manchenillier.

MANDRAGORA.

Mandrogora, en François, *Mandragore*, est une plante sans tiges, dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Mandragora mas, Dod. J. B. Raii. hist. | Pit. Tournefort.
Mandragora mas vulgatior, Parx. | *Mandragora albus seu masculus*,
Mandragora fructu rotundo, C. Bauh. | Cord. hist.

Premiere espece.

Ses feuilles sortent immediatement de la racine, longues de plus d'un pied, plus larges que la main en leur milieu, & étroites en leurs bouts, lisses, de couleur verte-brune, d'une odeur desagréable. Il s'éleve d'entr'elles des pedicules courts, soûtenant chacun une fleur faite en cloche, fenduë ordinairement en cinq parties, un peu veluë, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Son calice est formé en entonnoir, feuillu, découpé, velu. Lorsque la fleur est passée, il lui succede une petite pomme ronde, grosse comme une nesle, charnuë, de couleur jaune-verdâtre ; elle contient quelques semences blanches, qui ont souvent la figure d'un petit rein ; sa racine est longue, grosse, blanchâtre, fenduë ou divisée en deux branches considerables, entourée de filamens courts & menus comme des poils, representant, quand elle est entiere, les parties basses d'un homme ; ce qui l'a fait appeller par quelques-uns, *Antropomorphon*, *ex* ανθρωπος, *homo*, & μορφη, *figura*, comme qui diroit, *figure d'Homme.*

Antropomorphon. Etimologie.

La seconde est appellée,

Mandragora fœmina, Dod. Ger. J. Bauh. Raii hist. | *purascente*, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Mandragora, *flore subcaruleo pur-* | *Mandragoras fœmineus*, Parx.

Elle

Elle differe de la précédente en ce que ſes feuilles ſont plus petites, plus étroites, plus ridées, plus noirâtres, répandues à terre, d'une odeur forte & puante, en ce que ſes fleurs ſont de couleur bleuë tirant ſur le purpurin; en ce que ſon fruit eſt plus petit & plus pâle, non pas formé en poire comme le veulent pluſieurs Auteurs, mais rond, odorant, rempli de ſuc, & contenant des ſemences plus petites & plus noirâtres: ſa racine eſt longue d'un pied, ſouvent fendue & diviſée en deux branches, brune en dehors, blanche en dedans, garnie de quelques fibres. Seconde eſpece.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux pays chauds, dans les champs, aux lieux montagneux; la derniere eſt la plus rare: elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du ſel.

Elles ſont narcotiques, rafraîchiſſantes, ſtupefiantes, réſolutives, appliquées exterieurement; on ſe ſert en Medecine principalement de l'écorce de leurs racines ou des racines entieres: on nous les apporte ſeches d'Italie; elles doivent être griſes en dehors, blanches en dedans, charnues, ſe rompant net ſans filamens, ſans odeur, d'un goût un peu amer; on les employe pour les inflammations des yeux, pour les éreſipelles, pour les ſcrophules & pour les autres tumeurs. Vertus.

Les Anciens par *Mandragora*, entendoient une autre plante que nos Mandragores. *Mandragora à μανδρα, ſtabula, ſpelunca*, parce qu'on prétend que les premieres Mandragores furent trouvées proche des étables ou des cavernes où l'on enferme les cochons à la campagne. Etimologie.

MANGAIBA.

Mangaiba, G. Piſon, eſt un bel arbre du Breſil qui ſe multiplie tellement, qu'il remplit des forêts; il eſt grand comme un de nos pruniers, & il porte beaucoup de fruits; ſes feuilles ſont petites, oblongues, dures, rangées pluſieurs ſur une branche l'une vis-à-vis de l'autre, d'une belle couleur verte, marquées dans leur longueur de *pluſieurs lignes trés-menues paralelles*: *ſes fleurs ſont petites, blanches, diſpoſées en étoiles comme celles du Jaſmin, fort odorantes*: ſon fruit eſt rond & reſſemblant à un abricot, bon à manger; de couleur dorée quand il eſt au Soleil, & marqueté de tâches rouges; il eſt couvert d'une peau trés-déliée; il contient une pulpe moëlleuſe, fondant dans la bouche, ſucculente, laiteuſe, d'un goût délicieux, & cinq ou ſix petites pierres; il ne meurit que quand il eſt tombé de l'arbre: on plante & l'on cultive cet arbre dans les terres graſſes & humides.

Son fruit étant cueilli ſur l'arbre avant ſa maturité, a un goût ſtiptique & trés-amer; il eſt aſtringent, mais quand il eſt meur, il humecte & rafraichit les entrailles, il appaiſe l'ardeur de la fiévre, il lâche le ventre. Vertus.

MANGAS.

Mangas, Garz. Acoſt.
Manga, Scalig.
Mangas, perſicæ ſimilis putamine villoſo, C. Bauh.

Eſt un arbre grand & rameux qui croît en pluſieurs Provinces des Indes, comme en Ormus, en Malavar, en Goa, en Guzarate, en Bengala, en Pegu, en Malaca; il y en a de deux eſpeces, l'un eſt domeſtique & cultivé, & l'autre eſt ſauvage.

Le Mangas domeſtique a les feuilles longues & larges, il porte un fruit plus gros qu'un œuf d'Oye, peſant en certains lieux des Indes juſqu'à deux livres & même davantage: on en trouve de diverſes couleurs ſur un même arbre, les uns d'un verd gay, les autres d'un verd tirant ſur le rouge, les autres jaunes, tous d'un trés-bon goût doux & ſavoureux, d'une odeur agreable. Les Indiens en mangent de crud & ils Mangas domeſtique.

en consistent : ce fruit contient un noyau qui a la figure d'un gland, amer, couvert d'une pleure blanche & d'une coque fort dure qui est remplie de boure ou de fibres qui vont de long & de travers : il se trouve aussi de ces fruits qui n'ont point de noyau, mais d'un trés bon goût. On appelle le fruit du Mangas en Perse *Ambo*, & en Turquie *Amba*, on le confit dans du sucre pour le conserver.

Ambo. Amba.

Vertus. Son noyau étant rôti est employé pour arrêter les cours de ventre & pour tuer les vers, on le prend par la bouche.

Le Mangas sauvage est plus petit que le domestique, ses feuilles sont plus courtes & plus épaisses ; son fruit est gros comme un coing, de couleur verte & resplendissante, peu charnu, empreint d'un suc laiteux ; son noyau est fort gros & dur : on appelle ce fruit *Mangas bravas*. Le Mangas sauvage croît en grande abondance dans toute la Province de Malabar : les enfans se battent avec son fruit comme on fait avec les oranges dans les pays où il en croît beaucoup.

Mangas bravas.

Fruit venimeux. Ce fruit est estimé fort venimeux, & l'on dit que tous ceux qui en mangent meurent sur le champ.

MANGOSTANS.

Mangostans, Jac. Bontii, Garcias : est un fruit des Indes gros comme une petite orange ; son écorce est grise ou quelquefois d'un verd obscur, ressemblante à celle de la grenade, un peu amere : il porte en haut une espece de couronne dont les rayons enferment des noisettes ou noyaux entourez d'une chair trés-blanche ; sa base vers la queue est revêtue de trois ou quatre écorces minces, comme separées les unes des autres : sa chair ressemble à celle de l'orange, d'un goût doux & fort agreable. Ce fruit croît à un petit arbre semblable au citronnier, ses fleurs sont jaunes.

Vertus. Il est cordial & stomacal, son écorce est astringente.

MANGOUSTE.

Mangouste Mangouse. *Mangouste* ou *Mangouse*, est un animal des Indes à quatre pieds, qui approche en figure de nos belletes : mais son corps est un peu plus long & plus gros, son museau est plus delié, & ses jambes plus courtes : sa tête est presque semblable à celle d'un Ecureuil, & garnie d'un petit poil ras ; ses yeux sont gros & fort vifs : ses oreilles sont courtes & arondies ; sa queue est couverte d'un poil varié en couleurs, elle est longue à proportion comme celle d'un rat. * Cet animal a depuis la tête jusqu'à l'extrêmité de sa queue environ deux pieds & demi de longueur ; sa couleur est fort belle, sa peau est chargée d'un poil long, de couleurs variées où le blanc & le noir dominent sur chaque poil, mais il y a entre ces couleurs une espece de rouge qui sert de nuance pour en adoucir le mélange, il naît vers la Chine, vers Siam au Royaume de Calecut, il est agile, divertissant, & il s'apprivoise aisément ; il joue & badine agreablement avec les hommes comme font les petits chiens, mais il est traitre quand il mange, car dans ce tems-là il gronde, & il se jette avec fureur sur ceux qui l'approchent : il fait la guerre ordinairement aux serpens, il va à la chasse aux perroquets & les mange : il s'élance comme les chats sur les rats, il est la terreur du Chameleon qui en est tellement effrayé, qu'il s'applatit tout d'un coup à sa rencontre comme une feuille, & tombe ordinairement en défaillance à sa seule vûë, quoy qu'il se defende d'ailleurs vigoureusement contre des animaux beaucoup plus grands, comme contre le chien, contre le chat, & qu'il s'enhardisse même quelquefois de les attaquer.

Ennemi mortel du Chameleon.

Les Indiens attribuent differentes vertus aux parties de la Mangouste ; ils croyent que son foye est bon pour l'épilepsie, que sa chair mise en poudre & appliquée sur

les morsures des bêtes venimeuses les guérit, que son fiel est bon pour le mal des yeux, que sa graisse est un grand remede pour les humeurs froides, pour les rumatismes, pour les douleurs de la goutte.

MANGUE.

Mangue sive Mangle, G. Pison; est un arbre des plus communs qui croissent aux lieux maritimes dans les Indes Occidentales; il y en a trois especes, Mangle.

Le premier est appellé *Cereiba* ou *Mangue blanc*, il ressemble à un petit saule, mais ses feuilles sont un peu plus grosses & rangées l'une vis-à-vis de l'autre: ses fleurs sont composées chacune de quatre petites feuilles pâles ou jaunâtres, & de filamens noirs au milieu; d'une odeur de miel: les feuilles de cet arbre quand le Soleil luit sont poudrées en leur superficie d'un sel fort blanc, qui vient des vapeurs de la mer & que la chaleur du Soleil dessèche; mais quand le Ciel est rempli de nuages, ce sel se dissout, & il paroît en forme de rosée: on peut retirer avec les doigts de deux ou trois feuilles de cet arbre autant de sel quand il est sec, qu'il en faut pour saler un bouillon. Cereiba. Mangue blanc.

Le second est appellé *Cereibuna*, c'est un petit arbre dont la feuille est ronde & épaisse, d'un beau verd; sa fleur est blanche, son fruit est gros comme une aveline, fort amer. Cereibuna.

Le troisiéme est appellé par les Indiens *Guaparumba*, & par les Portugais *Mangue verdadeiro*, c'est un arbre beaucoup plus grand & beaucoup plus étendu que les precedents; sa maniere de croître est particuliere & admirable, car ses rameaux aprés s'être élevez & étendus, se courbent jusqu'à terre où ils prennent racine & croissent de nouveau en arbres aussi gros qu'est celui d'où ils sortent; son bois est solide pesant, il sert aux Charpentiers pour les bâtimens, ses feuilles ressemblent à celles du poirier, mais elles sont un peu plus longues & plus épaisses; ses fleurs sont petites, contenuës en des calices oblongs; il leur succede, après qu'elles sont tombées, des gousses ressemblantes en dehors aux bâtons de Casse, mais plus courtes, de couleur obscure, remplies d'une pulpe blanche semblable à la moëlle des os, d'un goût amer. Quelques Indiens en mangent faute d'autre nourriture; sa racine est molle & humide. Guaparumba. Mangue verdadeiro.

Cette racine est propre pour les piqueures des bêtes venimeuses, étant fendue, rotie & appliquée sur la playe, elle appaise les douleurs. Les Pêcheurs s'en servent pour guerir les piqueures qu'ils ont reçûë des poissons. Vertus.

* Monsieur Froger dans la Relation de ses voyages a remarqué que dans l'Isle de Cayenne en la nouvelle France les marais sont couverts de Mangues, & que les huitres s'attachent à leurs pieds. Ces arbres sont si épais, & leurs racines sortant la plûpart de terre remontent & s'entrelacent si bien, qu'on peut en certains endroits marcher dessus plus de dix-huit ou vingt lieues, sans mettre pied à terre.

MANNA.

Manna, en François, *Manne*, est un suc concret blanc ou jaunâtre, qui tient beaucoup de la nature du sucre ou du miel, se fondant ou se dissolvant facilement dans l'eau, d'un goût doux, mielleux, d'une odeur foible & fade; il sort sans incision ou par incision à la maniere des gommes, du tronc, des grosses branches & des feuilles des Frénes cultivez ou non cultivez, qui croissent en abondance en Calabre, en Sicile, & particulierement vers Galliopoli, au mont saint Ange & à l'Atolfe. Manne.

La Manne la plus belle & la plus pure sort sans incision aux mois de Juin & de Juillet quand le Soleil est dans sa force; elle paroît d'abord en larmes cristallines, Manne la plus pure tirée sans incision.

plus ou moins groſſes, ſelon les endroits de l'arbre d'où elle eſt ſortie; mais en l'eſpace d'une journée, elle ſe durcit par la chaleur & elle devient blanche, pouvû qu'il ne pleuve point ce jour-là, car la pluye la diſſout & la fait perdre; on la retire de l'arbre lorſqu'elle eſt condenſée avec des petits couteaux, & on la fait encore ſecher au ſoleil pour la rendre plus blanche & plus portative.

Manne tirée par inciſion.

La ſeconde Manne ſe retire des mêmes arbres au mois d'Août & de Septembre, lorſque la chaleur du Soleil commence à diminuer; on fait des inciſions aux écorces des Frênes, & il en découle un ſuc qui ſe condenſe en Manne comme la premiere; il en ſort même en plus grande quantité, mais elle eſt plus jaunâtre & moins pure; on la ſepare de l'arbre, & on la fait ſecher au Soleil. Dans les années pluvieuſes ou humides on tire très-peu de Manne des arbres, parce qu'elle eſt liquefiée & entraînée par les pluyes: c'eſt ce qui fait qu'en certains tems la Manne eſt plus chere qu'en d'autres: il faut du beau tems & de la ſechereſſe pour la pouvoir ramaſſer.

Manne graſſe, la meilleure du Mont St. Ange.

Pomet diſtingue la Manne en trois eſpeces; la premiere eſt celle qui vient du Mont ſaint Ange, elle eſt ordinairement un peu graſſe, mais il l'eſtime avec raiſon la meilleure.

Manne de Sicile

La ſeconde eſt la Manne de Sicile, qui eſt ordinairement blanche & ſeche, mais ſujette à être remplie de figues ou de marons.

Manne de l'Atolfe.

La troiſieme eſt la Manne de l'Atolfe qui eſt la moins bonne: elle eſt ſeche, d'un blanc matte & ſouvent remplie de menu.

Choix.

On choiſit la Manne nouvelle en larmes grandes ou petites, pures, ſeches, legeres, creuſes, cyrupeuſes ou cryſtallines en dedans, de couleur blanche, d'un goût doux: il ne faut pas pourtant rejetter celle qui n'a point toutes ces beautez, car ſouvent elle en perd quelques-unes, ſoit en ſechant, ſoit dans les caiſſes où l'on l'entaſſe l'une ſur l'autre, ſoit par le tranſport, ſoit en commençant à vieillir, il ſuffit pour ſa bonté, qu'elle ſoit aſſez ſeche, blanche, nette, ſans mélange, un peu graſſe, d'un goût doux ayant quelque choſe de fade; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, du ſel acide & un peu de terre.

Belle Manne en longs bâtons.

On nous apporte de Calabre de la Manne en beaux bâtons longs & gros comme le doigt, legers, & d'un blanc ſouvent tant ſoit peu rougeâtre. La figure, la beauté, la netteté & l'arrangement qu'on donne à ces bâtons, ont fait douter que cette Manne fut naturelle: pluſieurs ont crû qu'elle étoit falſifiée & formée de cette maniere par les Calabrois afin de la vendre davantage; mais il y a bien de l'apparence qu'elle eſt naturelle: car ſa ſubſtance, ſon goût, ſon odeur, ſes principes & ſon effet purgatif, ſont tout à fait ſemblables à ceux de la Manne en petites larmes, qu'on a vûë ſortir de l'arbre & qu'on ſçait être naturelle. Ce qui rend cette belle Manne en longs bâtons, eſt que les Payſans après avoir fait des inciſions aux troncs & aux groſſes branches des Frênes, y fourrent des chalumeaux de paille ou des petits morceaux de bois un peu longs, afin que la Manne encore liquide découlant ſur cette paille ou ſur ce bois, elle s'y congele & s'y forme comme nous la voyons; ils retirent enſuite bien doucement les brins de paille, & les petits bâtons, & ils laiſſent ſecher la Manne en cette forme.

Nous ſçavons pourtant par experience que ces Mannes ſi belles, ſi pures & ſi criſtallines, en quelle forme qu'elles ſoient, purgent moins que la Manne un peu graſſe; & la raiſon en eſt qu'étant ſi pures elles paſſent dans le corps trop vite, & elles n'ont pas le tems d'agir & de diſſoudre les humeurs auſſi bien comme fait la Manne graſſe, qui étant plus viſqueuſe s'arrête auſſi plus long-tems dans les viſceres.

La Manne gardée diminue beaucoup en beauté, mais elle ne diminue pas en vertu: pluſieurs croyent que plus elle eſt vieille, plus elle eſt purgative, ce que je n'ay pas reconnu; on ne doit point ſe ſervir des Mannes rouſſes ou brunes, ſalles, mielleu-

ſes ou trop molaſſes, qu'on trouve ſouvent chez les Droguiſtes & deſquelles ils font bon marché, parce qu'on peut y avoir mêlé pluſieurs drogues pernicieuſes, ou du moins qui affoibliſſent ſa vertu.

La Manne purge doucement les humeurs bilieuſes & ſereuſes; on s'en ſert pour les maladies de la tête : la doſe en eſt depuis deux dragmes juſqu'à deux onces. Vertus. Doſe.

Manna vient du nom Hebreu *Man*, qui ſignifie une maniere de pain ou quelque choſe de mangeable; car on a crû aux ſiecles paſſez que notre Manne étoit une roſée de l'air condenſée ſur les plantes de la Calabre approchante de celle que Dieu fit pleuvoir ſur les Iſraëlites dans le deſert pour leur nourriture. Etimologie.

¶ On trouve vers Briançon, & preſque par tout le Dauphiné ſur les arbres & ſur les arbriſſeaux, une eſpece de Manne ronde comme des grains de coriandre blanche, ſeche, on nous en apporte quelquefois à Paris, mais rarement, c'eſt ce qu'on appelle Manne de Briançon, elle eſt très-peu purgative. Manne de Briançon. Vertus.

Il naît en Perſe une eſpece de Manne purgative ſemblable à celle de Briançon, ſur une plante épineuſe haute de quatre ou cinq pieds que les Arabes appellent *Agul* ou *Alhagi*, Rauvolf en parle : cette Manne étant gardée ſe met en pâte brune : elle eſt douce au goût comme du ſucre, mais elle laiſſe un peu d'âcreté. Manne de Perſe. *Agul.* *Alhagi.*

Il naît auſſi de la Manne ſur l'arbre appellé en Latin, *Acer*, & en François, *Erable*.

Toutes ces Mannes viennent d'une ſéve qui exude de la plante, & qui s'épaiſſit à l'air.

Joſeph Auteur de l'Hiſtoire des Juifs prétend que *Man* en langue Hebraïque ſoit une maniere d'interrogation, comme qui diroit, qu'eſt-ce que cela ? parce que les Iſraëlites furent ſurpris de voir tomber la Manne qu'on appelle dans le païs *Mane*; elle étoit de la groſſeur d'un grain de Coriandre, ils avoient crû d'abord que c'étoit de la neige. Etimologie. *Mane.*

MANOBI.

Manobi, Lerii, J. B. ſont des fruits du Breſil, ronds & tortus, gros comme nos truſes, de couleur obſcure, contenant chacun un noyau gros comme une de nos noiſettes & de même goût, de couleur cendrée, reſonnant & faiſant du bruit lorſqu'il eſt ſec; ces fruits ſe trouvent dans la terre attachez les uns aux autres par des filamens menus & deliez, ſans autre racine ni plante; ils ont fort bon goût.

On dit qu'ils fortifient beaucoup l'eſtomac. Vertus.

MANUS MARINA.

Manus ſive palma marina, en François, *Main de mer*, eſt une plante qui a la figure d'une main avec ſon poignet, elle eſt épaiſſe, charnue, blanchâtre, membraneuſe, elle naît dans la mer; elle a une odeur marine & un goût ſalé, elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel. *Palma marina.* Main de mer.

Elle eſt attenuante, reſolutive, étant écraſée & appliquée exterieurement. Vertus.

MARCASITA.

Marcaſita, en François, *Marcaſite*, eſt un mineral métallique dont il y a beaucoup d'eſpeces, car toutes les pierres qui contiennent un peu ou beaucoup de métal ſont appellées de ce nom, mais on entend ordinairement par Marcaſites trois eſpeces de mineraux métalliques, appellez Marcaſite d'or, Marcaſite d'argent & Marcaſite de cuivre. Marcaſite.

Les deux premieres ſont en petites boules groſſes comme des noix, preſque rondes, peſantes, de couleur brune en dehors, elles different en dedans par leurs couleurs, car l'une a la couleur d'or & l'autre celle d'argent, toutes deux luiſantes & brillantes. Marcaſites d'or, d'argent & de cuivre.

Marcasite. de cuisine. La Marcasite de cuivre est grosse comme une petite pomme, ronde, ou oblongue, brune en dehors, jaune & cristalline en dedans, brillante, luisante, facile à roüiller.

Les Marcasites sont tirées des mines métalliques, elles contiennent beaucoup de souffre, de sel vitriolique : principalement celle du cuivre.

Vertus. Elles sont resolutives, on les employe exterieurement.

MARGA.

Marga, | *Stenomarga*, | *Agaricus mineralis*
Lithomarga, | *Medulla saxorum*, | *Lac lunæ*.

En François, *Moëlle de pierre. Agaric mineral. Lait de lune.*

Est une maniere de pierre tendre, friable, moëlleuse, très-blanche, ressemblante à de la craye, qui se trouve dans les fentes des rochers en quelques endroits de l'Allemagne.

Vertus. Elle est déterstve, astringente, dessicative, consolidante, sarcotique, elle fait revenir les chairs, elle resout le sang caillé, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Pomet remarque dans les annotations qu'il a faites à la fin de son livre, qu'on trouve de cette moëlle de pierre dans un côteau de la Seigneurie de Moscau, appartenante à Monsieur l'Electeur de Saxe ; & proche de Gironne en Catalogne : Que les habitans de ces lieux choisissent parmi cette terre après que le Soleil a donné dessus & l'a échauffée, certaines petites boules blanches comme de la farine, avec lesquelles ils font du pain, l'ayant mêlée avec de la veritable farine. Ce qui m'a été confirmé par plusieurs autres Naturalistes.

MARGARITÆ.

Margaritæ. Uniones. Perlæ. En François, *Perles.*

Sont des petites pierres rondes ou presque rondes, ou baroques ou ovales, ou formées en poires, compactes, dures, polies, blanches, luisantes, de diverses grosseurs, lesquelles se forment dans certaines huitres dont les écailles sont de differentes grandeurs ; mais il s'en trouve quelques-unes qui sont trois ou quatre fois aussi grandes que les huitres de Rouen : on pêche ces huitres dans les mers Orientales & Occidentales, comme on le peut voir assez au long dans l'Histoire des Voyages de M. Tavernier. Il y a quatre pêcheries de Perles en Orient ; la premiere est autour de l'Isle de Bahren dans le golfe persique, la seconde est vis à-vis de Bahren sur la côte de l'Arabie heureuse, proche de la ville de Carifa, elle appartient à un Prince Arabe, la troisieme est en l'Isle de Ceylan, dans la mer qui bat un gros bourg appellé Manar, la quatrieme est sur la côte du Japon, mais on n'y pêche point, parce que les Japonnois ne se soucient pas de Joyaux.

Premiere pêcherie de perles d'Occident.

Seconde, Troisieme, quatrieme pêcheries de perles d'Occident.

Il y a cinq pêcheries de perles en Occident qui sont toutes dans le grand Golfe de Mexique, le long de la côte de la nouvelle Espagne.

Premiere La premiere est le long de l'Isle de Cubagua à cent soixante lieues de S. Domingue.

Seconde La seconde est à l'Isle de la Marguerite, c'est-à-dire l'Isle des Perles, à une lieue de Cubagua.

Troisieme La troisieme est à Comogote assez proche de la terre ferme.

quatrieme La quatrieme est au Rio de la Hacha, le long de la même côte.

Cinquieme La cinquiéme est à sainte Marthe, à soixante lieues du Rio de la Hacha.

On pêche encore des Perles en Ecosse & dans une des rivieres de Baviere, mais elles sont la plus grande partie baroques, & elles ne sont pas comparables en beauté avec celles d'Orient & d'Occident.

On ne trouve les huitres qu'au fond de la mer ; les plongeons y descendent après s'être

attachez fortement au dessous du ventre une pierre taillée en arc du coté qu'elle touche à la peau, & un autre fort pesante à l'un des pieds, qui les fait précipiter en un moment au fond ; on retire alors sur le champ cette pierre dans la barque par le moyen d'une petite manœuvre. Les huitres sont ordinairement attachées aux rochers, d'où les plongeons les séparent avec quelque petit couteau ou autre instrument de fer qu'ils ont porté ; ils la mettent à mesure dans un grand rets fait en maniere de sac, suspendu à leur cou par un long cordage dont le bout est arrêté sur le bord de la barque ; ce cordage sert à retirer les pêcheurs quand ils ont rempli leur sac.

Quoyque ces plongeons descendent quelquefois plus de soixante pieds dans la mer, ils disent que le jour y est si grand, qu'ils y voyent aussi clair que s'ils étoient sur la terre dés qu'il touchent le fond ils courent de tous côtez sur le sable, sur une terre glaireuse qui s'y trouve & vers les pointes des rochers, arrachant & serrant les huitres qu'ils rencontrent le plus vîte qu'ils peuvent, car ils n'ont pas de tems à perdre; les bons plongeurs demeurent pourtant jusqu'à demi heure sous l'eau, les autres n'y peuvent resister qu'un bon quart-d'heure : on dit qu'ils ne se servent ny d'huile ny d'aucune autre liqueur ; mais seulement ils retiennent leur haleine, s'y étant accoûtumez dés leur bas âge. Dès qu'ils se sentent pressez par le défaut de l'air, ils tirent la corde où est attaché leur sac, & ils s'y tiennent eux-mêmes fortement avec les mains; alors ceux qui sont dans la barque voyant ce signal les tirent promptement hors de l'eau, & les déchargent de leur pêche, qui est au plus de quatre ou cinq cens huitres ; mais ils n'en apportent pas toûjours tant, car ils ne sont pas assurez d'en trouver autant qu'ils en pourroient prendre, & de plus, ils ne peuvent pas demeurer les uns aussi long-tems que les autres au fond de la mer, comme il a été dit. Au reste, ces pauvres gens sont exposez à des grands perils, car outre ceux de se précipiter si profondement dans la mer, de demeurer accrochez en quelque endroit, de s'estropier ou même de se tuer en tombant sur quelque pierre, de perdre la tramontane par la peur, & de s'évanouir en manquant d'air, *ils courent encore celui d'être devorez par les gros poissons.*

Quand les huitres sont tirées de la mer, on attend qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes ; car si on les ouvroit comme on ouvre nos huitres à l'écaille, on pourroit endommager & fendre les perles : quand elles sont ouvertes on en retire les perles.

Les Anciens ont appellé les Perles *Uniones*, parcequ'ils ont crû qu'on n'en retiroit jamais qu'une de chaque huitre, mais ils se sont trompez, car on en trouve jusqu'à sept dans une seule écaille. Elles sont engendrées par une humeur visqueuse ou glutineuse saline, qui s'est condensée & petrifiée en plusieurs parties du poisson. *Uniones.*

Il n'y a point de lieu affecté pour la generation des perles, elles naissent indifferemment en toutes les parties de l'huitre ; mais il s'en trouve ordinairement dans chacune une ou deux plus grosses & mieux formées que les autres : cette huitre est bonne à manger comme les communes. Etimologie.

On trouve de perles de couleurs differentes, les unes blanches, les autres tirant sur le jaune, les autres qui sont comme plombées. M. Tavernier dit en avoir eu six parfaitement rondes, mais aussi noires que du Jayet. La couleur blanche leur est la plus naturelle : la couleur jaunâtre vient de ce que les pêcheurs vendant leurs huitres par monceaux, & les marchands attendant quelquefois jusqu'à quatorze ou quinze jours qu'elles s'ouvrent d'elles-mêmes pour en tirer les perles, quelques-unes de ces huitres venant pendant ce tems-là à perdre leur eau, elles se gâtent & s'empuantissent, & la perle se jaunit par l'infection. Ce qui est si vrai, que dans toutes les huitres qui ont conservé leur eau, les perles sont toûjours blanches. Les perles de couleur plombée & noire ne se trouvent que dans l'Amerique, & cette couleur vient de la M. Tavernier.

nature du fond de la mer qui est plus rempli de vase qu'en Orient. Toutes les huitres qu'on pêche ne contiennent pas de perles, il s'en trouve beaucoup qui n'en ont point. Les années pluvieuses sont les plus favorables pour cette pêche, car on a observé qu'après les grandes pluyes les huitres étoient plus abondantes en perles.

On trouve quelquefois des perles dans nos huitres, dans les moûles & dans plusieurs autres coquillages; de quelques lieux qu'elles viennent, elles y ont été formées par des applications ou oppositions naturelles de couches ou lamines trés-minces & luisantes en façon de pelure d'oignon qui se sont ensuite durcies & pétrifiées: leur matiere est la même que celle de la nacre.

Choix des grosses perles.

Les perles les plus estimées sont les Orientales, & entre celles-là on choisit les plus grosses parfaitement rondes, polies, blanches, luisantes ou transparentes; c'est ce qu'on appelle perles d'une belle eau; leur prix est plus ou moins haut, suivant qu'elles approchent le plus de ces qualitez, on ne les employe que pour les coliers & les bracelets. On se sert en Medecine des Perles menues, lesquelles on appelle semence de perles, à cause qu'elles ressemblent à des semences; elles ont tout autant de vertu que les grosses & elles ne coutent pas tant. Il faut les choisir Orientales, blanches, claires, transparantes, nettes; elles sont alkalines, on les prepare en les broyant sur le porphire jusqu'à ce qu'elles soient en poudre impalpable.

Semence de perles. Choix.

Vertus.

On les estime cordiales, propres pour resister au venin, pour reparer les forces abatues; mais leur principale vertu est de détruire & d'amortir les acides comme font les autres matieres alkalines; ainsi elles sont bonnes pour les âcretez de l'estomac, pour la faim canine, pour le cours de ventre, pour les hemorrhagies; la dose en est depuis six grains jusqu'à demi dragme.

Dose.

On nous apporte à Paris certaines grandes coquilles d'huitres pesantes, belles, épaisses, grises en dehors, blanches, unies, luisantes en dedans & tant soit peu verdâtres, ayant vers le milieu la marque d'une huitre qui en a été arrachée; on les appelle en Latin *Mater Perlarum*, & en François, *Nacre de Perles* ou *Mere de Perles*, soit parce qu'on trouve quelquefois des perles dans cette espece d'huitre comme en plusieurs autres, soit parce qu'elles ont en dedans la couleur & la beauté des Perles Orientales. Je garde dans mon Droguier une de ces écailles qui pese dix-sept onces, & qui est plus large que les deux mains. On choisit les plus blanches & les plus luisantes, on taille ces coquilles & l'on en fait des cuillers, des jettons & beaucoup d'autres petits ouvrages polis, doux au toucher, luisans, fort agreables à la vûe, on en broye aussi sur le porphire pour les réduire en poudre impalpable; c'est ce qu'on appelle Nacre de perles preparée. Les femmes en employent pour le fard.

Mater perlarum. Nacre de perles. Mere de perles.

Nacre de perles preparée. Vertus. Dose.

Elle est propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, pour adoucir les humeurs trop âcres du corps. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules: c'est un alkali.

MARMOR.

Marbre

Marmor, en François, *Marbre*, est un espece de pierre fort dure, compacte, pesante, qui se polit aisément & parfaitement, & qui est toujours extrêmement froide. Elle naît en plusieurs lieux de l'Europe, l'Italie en contient beaucoup

Marbre blanc. Choix. Marbre noir.

Il y a trois especes generales de marbre, un blanc, un noir, & un de diverses couleurs. Le marbre blanc est plus commun, on estime celui qui est le plus dur, le plus blanc, & le plus luisant.

Le marbre noir est un peu moins pesant que le marbre blanc; il y en a de plusieurs especes qui different en leurs couleurs; car l'un est d'un beau noir de jayet, l'autre est d'un noir de fer, l'autre est d'un noir rayé de veines blanches. On choisit comme le plus beau celui qui est bien noir, poli, dur, luisant, resplendissant. Le

Le marbre de differentes couleurs eſt le granite ou *granites*, ou le porphire, dont il ſera parlé en ſon lieu.

Le marbre blanc eſt quelquefois employé en Medecine, mais rarement; les autres marbres auroient autant de vertu que lui. Il eſt deſſicatif étant broyé, on en mêle dans des onguens & dans des emplâtres. On peut auſſi ſe ſervir du marbre entier bien poli pour rabatre & calmer les trop grandes ardeurs de Venus, appliqué ſur le perinée. On fait une eſpece de mortier avec de la poudre de marbre, de la chaux & de l'eau, lequel on appelle ſtuc: il ſert à faire des figures & des ornemens d'Architecture. Granite, *Granites*, Marbre de differentes couleurs. Porphire. Stuc.

Marmor ex μαρμαίρω, *ſplendeo*, parce que le marbre étant bien poli eſt luiſant & reſplendiſſant. Etimologies.

Stuc eſt tiré du mot Italien *Stucco*, qui ſignifie la même choſe.

MARRUBIASTRUM.

Marrubiaſtrum vulgare, Pit Tournefort. | *Sideritis Alſines triſſaginis folio*, C. Bauh.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, quarrée, un peu velue, jettant des rameaux qui s'inclinent vers terre: ſes feuilles ſont faites comme celles de la Morgeline, mais plus grandes, dentelées en leurs bords. Ses fleurs ſont en gueule, ou formées en tuyaux découpez par le haut en deux levres, de couleur bleuë, ſoûtenus par des calices aſſez rudes, qui ont la figure d'un cornet. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede à chacune quatre ſemences menues, preſque rondes, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Sa racine eſt petite, garnie de fibres déliées. Cette plante croît dans les champs.

Elle eſt déterſive & vulneraire. Vertus.

Marrubiaſtrum à Marrubio, *Marrube*, parce que les fleurs de cette plante ont du rapport avec celles du marrube. Etimologie.

MARRUBIUM ſive PRASSIUM.

Marrubium, Dod. | *Marrubium album vulgare*, C. B. Pit. Tournefort.
Marrubium album, J. B. Raii hiſt. | *Marrubium album odorum*, Ad.
Praſſium album officinar. | En François, *Marrube blanc*.
Praſſium, Ang.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied; quarrées, couvertes de laine, creuſes en dedans, rameuſes: ſes feuilles ſont oppoſées l'une à l'autre preſque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, velues, cotonneuſes, blanchâtres, odorantes, d'un goût âcre & amer: ſes fleurs ſont petites, blanches, verticillées ou rangées par étages & comme par anneaux le long des tiges; chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, ſoûtenu par un calice lanugineux, mais rude, blanchâtre. Lorſque la fleur eſt paſſée il lui ſuccede quatre ſemences oblongues: ſa racine eſt fibreuſe & noire, toute la plante rend une odeur aromatique, forte & agreable: elle croît aux lieux incultes: elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt inciſive, déterſive, aperitive, propre pour les obſtructions de la rate, du foye, de la mattice, pour la phtiſie, pour l'aſthme, pour faciliter l'accouchement & la ſortie de l'arriere-faix, pour reſiſter au venin. Vertus.

Marrubium vient, à ce qu'on prétend, du mot Hebreu *Marob*, qui ſignifie *Suc amer*. D'autres tirent ce nom du Latin *marcidum*, qui ſignifie *flétri*, à cauſe que les feuilles du Marrube ſont ridées, blanchâtres & comme flétries. Etimologie.

MARTES.

Martes, *Marta*, | *Marterus*, *Foina*, | *Gainus*, *Scifmus*,

En François, *Martre.*

Eſt une eſpece de Belette, ou un petit animal à quatre pieds, feroce, reſſemblant à un chat, mais plus long & plus bas, ayant les jambes & les griffes plus courtes, les dents fort blanches, inégales, rudes; la queuë longue, groſſe, toufue. Il y en a de deux eſpeces; une domeſtique dont le poil eſt brun, excepté celui de la gorge, qui eſt ordinairement blanchâtre. L'autre eſt ſauvage; il a le poil plus clair & plus moû; ſa gorge eſt le plus ſouvent jaune. Ce dernier habite ordinairement les bois, mais il ſe promene quelquefois par les champs, il étraugle les poules, il mange leurs œufs.

Martre domeſtique. Martre ſauvage.

On trouve les Martres aux pays Septentrionaux, ſur les toits des maiſons: leur peau eſt fort eſtimée pour ſa beauté & pour la chaleur qu'elle donne.

Il naît en Moſcovie, en Lithuanie, & en Scandinavie, & en pluſieurs autres pays Septentrionaux une eſpece de Martre qu'on appelle

Muſtela Zibelina. Mus Scyticus aut Sarmaticus. Zobola.
En François, *Bellette*, ou *Martre Zibeline.*

Zobola, Muſtela, Zibelina Mus Scyticus, aut Sarmaticus. Belette, Martre Zibeline.

Elle eſt plus petite que la Martre ordinaire, ſa couleur eſt rouſſe, excepté à la gorge qui eſt cendrée. Cet animal eſt inquiet & toûjours en mouvement, il vit d'oiſeaux & de rats qu'il attrape: ſa peau eſt beaucoup plus eſtimée par les Marchands que celles des autres Martres, principalement quand ſon poil eſt long & ſa couleur noirâtre.

Vertus.

La chair des Martres ou les Martres écorchées ſont réſolutives, propres pour fortifier les nerfs, à cauſe de beaucoup de ſel volatil & d'huile qu'elles contiennent: on peut en mettre boüillir dans de l'huile d'olive, & s'en ſervir comme de l'huile de petits chiens pour en frotter les parties malades.

Etimologie.

On appelle la Martre *Martres* ou *Marta*, ou *Marterus*, à cauſe qu'elle eſt cruelle & feroce; comme ſi l'on diſoit qu'elle eſt martiale ou guerriere.

Foina, parce qu'elle ſe cache ſouvent dans du foin.

MARUM.

Marum eſt une plante dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée,

V. Pl. XII. fig. 1.

Marum Cortuſi, J. Bauhini, Raii hiſtor.
Chamædris maritima incana fruteſcens, foliis lanceolatis, Pit. Tournefort.
Tragoriganum Lobelii, Ger.
Tragoriganum latifolium, C. B.
Tragoriganum latifolium, ſive marum Cortuſi, Matthiolo, Park.

Premiere eſpece

C'eſt une eſpece de Chamædris, ou une petite plante qui pouſſe comme le Tim beaucoup de branches ou petites verges rondes, ligneuſes, blanchâtres, revêtuës de feuilles plus grandes que celles du Tim, approchantes de celles du Serpolet, pointuës en fer de pique, vertes en deſſus, blanchâtres en deſſous; ſes fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles le long des branches: elles ſont en gueule & ſemblables à celles du Chamædris ordinaire, de couleur purpurine, ſoutenues chacune par un calice velu, blanchâtre. Quand cette fleur eſt paſſée, il naît en ſa place quatre ſemences preſque

rondes enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Toute la plante a une odeur agréable, & un goût âcre & piquant. Elle croit dans les pays chauds, comme en Provence, aux Isles d'Hieres, vers Toulon, d'où l'on nous l'apporte seche. On la cultive aussi dans les jardins.

La seconde espece est appellée,

Marum vulgare, sive clinopodium, Dod.
Marum verum vulgo mastic, Lugd.
Marum mastic Gallorum & Anglorum, Ad.
Thymbra Hispanica majoranæ folio, Pit. Tournefort.
Tragoriganum primum, Clus. Hisp.
Clinopodium quibusdam mastichina Gallorum, J. B.
Sampsuchus sive marum mastichen redolens, C. B.

Mastichina Gallorum.

C'est une espece de thimbre, ou une plante qui pousse plusieurs tiges rameuses comme la marjolaine, mais plus hautes; car elles croissent jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, ligneuses, étendant leurs branches en large; ses feuilles sont faites comme celles de la Marjolaine, ou approchantes de celles de la premiere espece de marum, mais un peu plus grandes, blanchâtres, d'un goût âcre & amer; ses fleurs & ses semences sont semblables à celles du Tim, mais ses fleurs naissent verticillées ou disposées par anneaux & par étages, entres les feuilles aux sommitez des branches, de couleur blanche: sa racine est ligneuse: toute la plante a une odeur assez forte, aromatique, agréable, on la cultive dans les Jardins. La meilleure est celle qui croît en Espagne & aux autres pays chauds; elles demande une terre seche & pierreuse. Seconde espece.

L'un & l'autre marum contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme. La premiere espece est la plus en usage dans la dispensation des Trochisques d'Hedichroum, qui entrent dans la composition de la Theriaque, & où le marum est demandé. *On doit la choisir recemment* sechée avec toutes ses fleurs entre deux papiers, ayant une odeur forte & un goût aromatique piquant & amer. Vertus.

Le marum est cephalique, stomacal, sudorifique, il resiste au venin, il est propre contre la morsure des bêtes venimeuses, il est vulneraire, nerval, fortifiant, corrigeant la mauvaise haleine.

La premiere espece de marum appellée *Marum cortusi* est fort aimée des chats, ils la fleurent de loin, ils y courent, ils se jettent dessus, ils s'y frotent, ils la machent, & ils s'y mettent en chaleur: on avoit amassé chez moi en l'année 1705. les semences de 250. diverses especes de plantes: on les avoit divisées selon leurs especes par petits paquets, dont un étoit de semences de *Marum cortusi*; chaque espece de ces semences qui étoient destinées pour être envoyées en Province étoit non seulement enveloppée exactement en particulier, mais un sac de gros papier les envelopoit toutes ensemble: des chats ayant distingué l'odeur du marum allerent assieger la nuit le paquet, le dechirerent & choisirent entre les petits paquets celui qui contenoit la graine de marum, ils le developerent, & mangerent la graine sans toucher aux autres semences.

Marum ab amaritudine, parce que cette plante a un goût amer. Etimologie.

MASSICOT

Massicot est une ceruse ou un blanc de plomb qu'on a calciné par un feu moderé. Il y en a de trois sortes, de blanc, de jaune, & de doré. Leurs differences ne proviennent que des divers degrez du feu qui leur ont donné des couleurs differentes. Le massicot blanc est d'un blanc jaunâtre, c'est celui qui a reçû le moins de chaleur; le Massicot jaune en a reçû davantage, & le massicot doré encore plus. Les uns & les Choix.

autres doivent être en poudre impalpable, pesants, hauts en couleur; ils servent pour la peinture.

Vertus. Il sont dessicatifs étant appliquez exterieurement. On peut en mêler dans des onguens ou dans des emplâtres.

MASTICHE.

Mastic. *Masliche*, en François, *Mastic*, est une gomme resine, ou plutôt une resine pure qui découle en Eté sans incision, ou par incision, du tronc & des grosses branches du Lentisque en grains ou larmes grosses comme des grains de Genévre, ou un peu plus menues, de couleur blanche tirant sur le citrin, luisantes, transparantes. Le meilleur mastic est celui qui vient de l'Isle de Chio: mais la plus grande partie de celuy que nous employons à Paris, nous est apporté du Levant; il est mêlé dans les caisses des Droguistes avec beaucoup d'impuretez, c'est ce qu'ils appellent *Mastic en sorte*; il faut que les Apotiquaires, quand ils l'ont acheté, ayent soin de le trier. On doit donc choisir le mastic le plus net, en grosses larmes, claires, transparentes, d'une odeur qui n'est point désagreable. Il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Mastic en sorte. Choix. Mastic en larmes.

Vertus. Il est astringent, anodin, fortifiant; il resserre les fibres de l'estomac, il aide à la digestion; il arrête le vomissement, les cours de ventre, étant pris interieurement en poudre & en machicatoire. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. On s'en sert aussi exterieurement dans les emplâtres, dans les cerats, dans les huiles, & dans les onguens fortifians: on en fait de petits emplâtres sur du taffetas noir pour appliquer sur les temples, afin d'adoucir la douleur des dents.

Dose. Emplâtre de Mastic pour les douleurs des dents.

On employe le mastic dans plusieurs compositions de vernix.

Etimologie. *Masliche à masticando*, parce qu'on use souvent du mastic en machicatoire.

MATRICARIA.

Parthenium. *Matricaria*, Ger.
Matricaria vulgaris, Park.
Matricaria sive Parthenium, Dod.
Matricaria vulgò minus parthenium, J. B.
Matricaria vulgaris sive sativa, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Matricaire*.

V. Pl. XII. fig. 2. Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, assez grosses, roides, fermes, canelées, remplies d'une moëlle blanche, fongueuse, divisée en plusieurs branches, ses feuilles sont grandes, disposées en aîles, découpées comme par paires jusques vers leur côte & recoupées sur les bords, de couleur verte-jaunâtre: ses fleurs naissent par bouquets aux sommitez des branches, radiées comme celles de la Camomille, ayant la couronne blanche & le disque jaune, soûtenus sur des calices écailleux. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences oblongues; sa racine est fibrée. Toute la plante rend une odeur forte, desagreable; & elle a un goût amer. Elle croit en terre grasse, dans les jardins: elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & essentiel.

Vertus. Son usage principal est pour les maladies de la matrice, elle provoque les mois aux femmes, elle resout le duretez; elle incise, elle attenue, elle chasse les vents, elle abat les vapeurs, elle leve les obstructions, elle excite l'urine, elle pousse le sable & la pierre du rein & de la vessie: on s'en sert en decoction par la bouche, en lavement & en fomentation.

Etimologie. *Matricaria à Matrice*, parce que cette plante est un bon remede pour les maladies de la matrice.

Parthenium à παρθένος, Virgo, parce qu'elle est utile aux maladies uterines.

MAYS.

Mays Acoſtæ, Pit. Tournefort.
Maiſum, Monardi.
Maiz Indorum primum Indicum, Cæſ.
Frumentum Turcicum ſive maizum, Dod.
Frumentum Indicum Mays dictum, C. B. Raii hiſt.
Triticum Indicum, J. B.
Frumentum Turcicum & Indicum, Ger.
Milium Indicum maximum Mays dictum, ſeu frumentum Indicum, Park.

En François, *Blé de Turquie.*

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de ſix ou ſept pieds, ſemblables à celles des Roſeaux, rondes, groſſes comme le pouce, ſolides, fermes, articulées par pluſieurs nœuds, purpurines en bas, & diminuant en groſſeur à meſure qu'elles s'élevent, remplies d'une moëlle blanche, qui, quand la plante eſt dans ſa vigueur, a un goût ſucré: ſes feuilles ſont ſemblables à celles des Roſeaux, longues d'un pied ou d'un pied & demi, aſſez larges, veneuſes, un peu rudes en leurs bords: ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges, compoſées de pluſieurs étamines blanches ou jaunes, ou purpurines. Elles ne laiſſent aucunes graines après elles, mais les graines naiſſent dans des épis gros & longs, enveloppées de feuilles roulées en guaine. Quand ces épis ont atteint leur grandeur & leur maturité parfaite, on en retire des grains gros comme de petits pois; preſque ronds & ordinairement anguleux, farineux, de couleur blanche ou jaune, ou tirant ſur le purpurin, ou rougeâtre, d'un goût doux & agréable; ſes racines ſont des fibres dures, blanches: on cultive cette plante dans les Jardins.

Le blé de Turquie ſert pour la nourriture de beaucoup de peuple, en Amerique, en Turquie; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Il eſt aperitif, propre pour exciter l'urine, pour la colique nephretique, pour adoucir l'âcreté des humeurs; on s'en ſert en ptiſane. Vertus.

MECHOACAN.

Mechoacan.
Rhabarbarum album Indicum.
Mechoaca peruviana.
Bryonia Americana.
Radix mechoacan.
Scammonium Americanum.

Eſt une racine blanche, legere, qu'on nous apporte coupée par tranches, & ſechée, d'une Province de l'Amerique nommé *Mechoacan* dans la Nouvelle Eſpagne, ſa plante eſt une eſpece de bryonne rampante que M. Tournefort appelle *Bryonia Americana repens folio anguloſo*; elle s'éleve en une tige qui s'étend de tous côtez en beaucoup de rameaux rampans, leſquels on eſt obligé d'attacher à des perches pour les ſoutenir, à moins que la plante ne croiſſe proche des arbres, auſquels elle puiſſe ſe lier d'elle-même; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, minces, blanchâtres; ſes fleurs ſont de petits baſſins taillez en cinq parties aſſez larges, de couleur brune: ces fleurs ne laiſſent aucun fruit, mais il naît ailleurs des bayes petites, vertes au commencement, & rougiſſant à meſure qu'elles meuriſſent. Elles contiennent des ſemences pointues. On ne ſe ſert en medecine que de ſa racine. *Bryonia Americana repens folio anguloſo.*

Elle doit être choiſie nouvelle, en belles rouelles, blanches en dehors & en dedans, legeres, mais ſans carie; d'un goût preſque inſipide, prenant garde qu'on y ait mêlé de la racine de Bryone vulgaire qui lui reſſemble beaucoup: mais on les diſtinguera par le goût, car la racine de Bryone ordinaire eſt fort amere, au lieu que le Mechoacan eſt preſque inſipide, comme il a été dit. Il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Comment on diſtingue le Mechoacan de la racine de Bryone ſeche.

La racine de Mechoacan purge ſans violence les ſeroſitez de toutes les parties du corps: on s'en ſert dans l'hydropiſie, dans les rhumatiſmes, dans la goute ſciatique; Vertus.

Dose. on la prend en poudre subtile. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

* On trouve quelquefois chez les Marchands, mais rarement, un certain méchoacan taillé en la même forme que l'autre, mais plus compacte, plus pesant, resineux, moins blanc; ce méchoacan m'a paru être un jalap plus blanc que le commun, aussi a-t-il la vertu de cette racine, & il m'a paru plus purgatif que le méchoacan.

Etimologie. Cette racine a retenu le nom de la Province Mechoacan où elle naît en grande quantité: on en trouve aussi en beaucoup d'autres endroits de l'Amerique.

MEDICA.

Medica major erectior, floribus purpurascentibus, J. B. Raii hist. P. Tourn.
Fœnum Burgundiacum, sive medica legitima, Park.
Trifolium siliqua cornuta; sive medica, C. Bauh.
Trifolium Burgundiacum, Ger.
En François, *Luserne*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, droites, assez grosses, fermes, robustes, rameuses, principalement vers leurs sommitez, portant beaucoup de feuilles rangées trois à trois comme au *Trifolium*; ses fleurs sont legumineuses, de couleur violette-purpurine, soûtenuës par des calices dentelez. Après que ces fleurs sont passées, il paroît des fruits composez chacun de deux lames, qui jointes par les bords, font une bande roulée & couchée sur elle-même comme les pas d'un vis ou d'un tirebourre. On trouve entre ces deux lames des semences menues qui ont souvent la figure d'un petit rein, blanchâtre ou d'un jaune pâle étant nouvelles, mais elles brunissent en vieillissant. Le goût de la plante approche de celui du gresson alenois, mais il est moins âcre: sa racine est fort longue, ligneuse, mediocrement grosse, droite, resistant à la gelée: on la cultive non-seulement dans les païs chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Dauphiné, mais encore en nos regions temperées, comme vers Paris, en Normandie; elle aime les terres grasses assez humides, on la fauche jusques à six fois par année: elle sert pour la nourriture des bestiaux, elle les engraisse beaucoup, elle augmente le lait des vaches, elle contient considerablement de l'huile & mediocrement du sel essentiel: on peut aussi s'en servir en Medecine.

Vertus. Elle tempere les ardeurs du sang & des autres humeurs; elle excite l'urine étant prise en décoction.

Etimologie. *Medica à Media*, parce que la semence de cette plante a été apportée de la Medie.

MEDICAGO.

Medicago annua trifolii facie, Pit. Tournefort.
Trifolium siliqua falcata, C. B.
Medica lunata, J. B. Cast. Ap.
Lunaria radiata Italorum, Lob.
Medica sylvestris altera lunata, Lugd.

Est une plante qui ressemble à la Luserne; ses feuilles naissent trois sur une queuë comme au Trefle ordinaire; sa fleur est legumineuse, soûtenue par un cornet dentelé. Lorsque cette fleur est passée, le pistile devient un fruit applati plus large que l'ongle du pouce, coupé en collet ou fraize, & composé de deux lames appliquées l'une sur l'autre, qui renferment quelques semences de la figure d'un petit rein: cette plante

Vertus. croît dans les champs. Elle a la vertu de la Luserne.

Etimologie. *Medicago à Medica*, parce que cette plante approche de la Luserne.

MEDIUM.

Medium Alpinum Echii folio, floribus spicatis, Pit. Tournef.
Campanula foliis Echii, C. B.
Cervicaria major tenuifolia, Thal.

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues, étroites, un peu rudes, ſemblables à celle de l'*Echium*; il s'éleve d'entr'elles une tige haute d'environ demi pied, ronde, velue, rude au toucher, revêtue de quelques feuilles courtes & étroites, portant en ſa ſommité des fleurs diſpoſées en épis, & formées chacune en une cloche ſemblable à celle de la campanule, de couleur bleuë. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits diviſez en cinq loges, qui enferment des ſemences menues; ſa racine eſt oblongue, elle croît aux lieux montagneux.

M. Tournefort établit la difference de cette plante d'avec la campanule par le nombre des loges de ſon fruit; car il en a cinq, au lieu que celui de la campanule n'en a que trois.

Le Medium eſt aſtringent & rafraichiſſant; il arrête les hemorrhagies étant pris en décoction. *Medium à græc.* μέδιον. Vertus. Etimologie.

M E L.

Mel, en François, *Miel*, eſt un compoſé de diverſes ſubſtances des fleurs que les abeilles léchent & reçoivent dans leur eſtomac pour le porter dans leur ruche, où elles vomiſſent & en rempliſſent des trous hexagones ou creuſets de cire qu'elles avoient auparavant fabriquez, comme il a été dit à l'Article de la Cire; elles font cette proviſion pour leur nourriture. Cette ſubſtance miellée ſe fait aſſez appercevoir au goût dans pluſieurs eſpeces de fleurs, comme dans celles du Tréfle des prez, des roſes, des œuillets, car ſi l'on les mâche principalement vers la partie d'enbas qu'on appelle onglets, & que le calice renferme, l'on ſentira un goût doux miellé aſſez agréable: cette matiere reçoit dans l'Abeille & dans la ruche, une élaboration qui la perfectionne & lui imprime une qualité de miel; je remarque quatre choſes principales qui contribuent à la compoſition naturelle du bon miel: premierement la chaleur & la pureté de l'air, car nous voyons que le miel qui eſt fait aux climats chauds comme en Languedoc, en Dauphiné eſt ordinairement meilleur que celuy qui eſt fait aux Provinces temperées; il eſt pourtant à obſerver que tous les endroits d'une même Province ne ſont pas également favorables & avantageux pour le miel: une montagne, par exemple, produira de bon miel en un de ſes côtez, & elle n'en produira pas de ſi bon en un autre; cette difference peut venir des aſpects differens du Soleil. Miel.

En ſecond lieu la bonté des Abeilles ſuivant qu'elles ſont plus ou moins naturelles & domeſtiques, car il s'en introduit quelquefois de ſauvages dans les ruches.

En troiſiéme lieu, la pâture des Abeilles, car ſuivant la nature & la force des plantes qu'elles léchent, il en naît un miel plus ou moins bon & odorant; auſſi voyons-nous que les endroits les plus propres pour faire de bon miel, ſont les lieux montagneux ſitués à l'abri de la biſe & regardant le Levant ou le Midi, parceque les mouches y trouvent les plantes plus eſſentielles & plus aromatiques qu'ailleurs; de plus ces Abeilles y ont plus de tranquillité que dans les plaines; les fleurs les meilleures pour le miel ſont celles du Rômarin, du Tim, de la Violette, de la Lavande, de la Primevere, de la Marjolaine, du Baſilic, de la Meliſſe, du Roſſolis, de la Sauge, du Pouliot, de la Betoine, de l'Oeuillet, du Souci, des Roſes, du Lys des vallées, de l'Acacia, & d'un grand nombre d'autres.

En quatriéme lieu, la maniere de préparer le miel quand on l'a retiré des ruches, car quelquefois ſuivant l'adreſſe des Ouvriers, le miel provenant d'une même ruche eſt plus ou moins beau.

On retire le miel des ruches en deux ſaiſons de l'année, au Printems & en Automne: les opinions ſont partagées ſur le choix de ces ſaiſons; on ne manque pas de raiſons de part & d'autre, mais il me paroît que le Printems doit l'emporter; premie-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0555-0

rement parcequ'en cette saison les Abeilles sont le plus en leur force & vigueur; car alors elles quittent leur ruche en prenant leur essort & elles forment des colonies nouvelles. En second lieu, parce qu'au Printems elles vont lécher & humer les rosées qui tombent abondamment aux mois d'Avril & de May, particulierement dans les pays chauds où cette rosée en tems doux & serain se condense le matin sur les feuilles des arbres, en grains gros comme ceux de la coriandre, d'un goût doux & agreable, ce qui est une espece de manne qu'on appelle manne de Briançon: en troisiéme lieu à cause de la bonté & de la pureté des substances des plantes dans le renouvellement de la chaleur.

Miel blanc

Il y a de deux sortes de miel en general; l'un blanc, & l'autre jaune. Le blanc se tire sans feu des tablettes ou gâteaux nouvellement faits; on les rompt & on les pose sur des clayes ou nattes d'osier, ou dans des napes attachées par les quatre coins à quatre pilliers: on place sous ces clayes ou sous ces napes des vaisseaux bien propres, & il découle dedans, un beau miel blanc excellent qui se congele; on l'appelle *Miel vierge*. On tire encore du miel blanc des gâteaux qui restent, en les mettant à la presse; mais ce miel sent la cire & il n'est pas si bon que le premier.

Miel vierge.

Miel de Narbonne. Choix.

Le miel blanc le plus beau, le meilleur & le plus agreable au goût, est celui qu'on fait au Languedoc, & qu'on appelle *Miel de Narbonne*: il doit être nouveau, épais, grenu, d'un blanc clair, d'une odeur douce & un peu aromatique, d'un goût doux & piquant. Ce qui rend ce miel distingué, est que les Abeilles succent en ce pays-là particulierement les fleurs de Rosmarin qui y sont abondantes, & qui y ont beaucoup de force. Ce miel, quoiqu'il ait pris son nom de Narbonne, n'est point fait dans cette Ville, mais en un petit Village nommé la Courbiere situé à trois lieuës de Narbonne où il est transporté par le négoce qu'en font les Marchands dans une bonne partie de l'Europe: on fait encore de fort bon miel blanc en plusieurs autres cantons du Languedoc & du Dauphiné, comme aux *environs de Bagnols*, du Saint Esprit, de Barjac, de Montauban, *de Ville-Perdrix*.

Miel jaune

Le miel jaune se fait de toutes sortes de gâteaux vieux & nouveaux, lesquels on a retirez des ruches: on les rompt, on les met échauffer avec un peu d'eau dans des bassines ou dans des chaudieres; puis les ayant envelopez dans des sacs de toile deliée, on les met à la presse pour en faire sortir le miel: la cire demeure dans les sacs, mais il en passe toûjours un peu avec le miel; car on trouve ordinairement quelque petit morceau de cire qui se separe lorsqu'on fait la distillation du miel.

Le miel blanc, & particulierement celui de Narbonne qui a coulé de lui-même sans expression, est le plus propre pour être pris par la bouche. Le miel jaune a un peu plus d'âcreté que le miel blanc; il est plus convenable pour les lavemens & pour les remedes exterieurs; parce qu'il est plus déterssif & plus laxatif.

Choix.

On doit le choisir d'une bonne consistence, d'un beau jaune & d'un bon goût. Le meilleur nous est apporté de Champagne. Il contient beaucoup de sel essentiel ou acide, & de phlegme, peu d'huile & de terre. Le miel blanc contient les mêmes principes, mais un peu moins de sel.

Vertus.

Il est pectoral, il excite le crachat, il aide à la respiration, il rarefie la pituite grossiere, il lâche le ventre. Le miel jaune est deterssif, laxatif, digestif, attenuant, résolutif.

Falsification du Miel.

Comme le miel blanc de Narbonne a la réputation de contenir la substance du Rosmarin, les Marchands qui veulent le contrefaire & faire passer du miel blanc ordinaire qui est à bon marché, pour du miel de Narbonne qui est cher, fourent dedans des branches de Rosmarin & les y laissent quelques jours, afin de lui en communiquer l'odeur & donner lieu à leur tromperie, mais comme ensuite ils ne peuvent pas

ſi bien retirer ces branches de Roſmarin qu'ils n'y laiſſent quelques feuilles ou fleurs, on s'aperçoit de leur falſification pour peu qu'on remue & qu'on examine ce miel.

Les payſans font une autre petite falſification au miel, c'eſt que pour le faire paroître plus blanc, ils y délayent la fleur de farine ou de l'amidon bien pulveriſé.

Quoyque le miel ſoit actuellement dans un grand uſage, il l'étoit beaucoup davantage avant qu'on eût fait la découverte du ſucre : les Anciens en aſſaiſonnoient leurs ragoûts & en faiſoient leurs confitures, comme le melimelum qui étoit du coing ou une autre pomme confite dans du miel : on en ſervoit ſur leurs tables, & les Apoticaires en employoient pour leurs ſyrops & autres compoſitions medecinales comme nous employons le ſucre ; ils en compoſoient diverſes ſortes de boiſſons, comme de l'hydromel qu'ils appelloient auſſi *Aqua mulſa*, *Melicratum*, *Apommeli*; ils bûvoient du vin miellé qu'ils appelloient *Oenomeli* : ils bûvoient encore de l'oxymel, c'étoit un mélange de miel & de vinaigre avec beaucoup d'eau pour ſe rafraichir. Melimelum. Hydromel. *Aqua mulſa.* *Melicratum.* *Oenomeli.* Oxymel.

Au reſte quoyque l'uſage du ſucre ait preſque aboli celuy du miel, principalement dans les alimens, le miel eſt ſouvent préférable au ſucre quand on n'a point d'égard tout-à-fait à la délicateſſe du goût, car outre que c'eſt un ramas de la ſubſtance la plus pure & la plus ætherée d'une infinité de fleurs qui poſſedent de grandes vertus, il eſt plus pectoral & plus anodin que le ſucre, qui n'eſt qu'un ſuc épaiſſi du ſeul roſeau.

Entre les bonnes qualitez du miel, il eſt reconnu un aliment & un remede très-convenable pour ceux dont le temperament a été attenué par un jeûne extraordinaire & trop long : nous en voyons auſſi des effets ſalutaires dans le commencement de la phtiſie, dans le maraſme & dans les autres maladies de conſomption, pourvû qu'il ſoit pris à propos dans des liqueurs appropriées, après avoir fait les remedes generaux.

Le miel devient amer par une trop forte coction, de même que les autres choſes douces, il ſe mêle facilement avec la bile dans le corps, la délayant & la rendant plus fluide & plus fermentable, d'où vient qu'on l'eſtime bilieux ; il s'enflame au feu à peu près comme le ſucre.

Les Abeilles ſauvages font ſur les rochers de gros amas de miel, qui ne ſert ordinairement que pour la nourriture des mouches & des oiſeaux ; pluſieurs croyent avec aſſez de vray-ſemblance que l'ambre gris en provient. Miel ſauvage.

Mel vient du mot Grec μὶλι, qui ſignifie la même choſe. Etimologie.

MELAMPYRUM.

Melampyrum multis, ſive Triticum Vaccinum, J. B. Raii hiſt.
Melampyrum purpuraſcente comâ, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Melampyrum purpureum, Ger.
Triticum vaccinum, ſive Melampyrum Dodon.

En François.

Blé noir. Blé de Vache. Blé de Bœuf. Rouge Herbe.

Eſt une plante dont la tige eſt quarrée, velue, purpurine, rameuſe, haute d'environ un pied. Ses feuilles ſont attachées à l'oppoſite l'une de l'autre par intervales, les unes étroites comme celles du Linaria, les autres larges & découpées profondement, rudes au toucher, d'un verd brun : ſes ſommitez ſont garnies d'un amas de feuilles courtes, aſſez larges, de couleur purpurine gaye. Les fleurs ſortent des aiſſelles de ces feuilles, ce ſont des tuyaux terminez en haut par une maniere de gueule, dont les deux lévres paroiſſent ordinairement colées l'une contre l'autre, de couleur variée, purpurine ou rouge & jaune rougeâtre. Il ſuccede à ces fleurs des fruits oblongs qui s'ouvrent de la pointe à la baſe en deux coques, chacune deſquelles eſt partagée en deux loges qui renferment des ſemences oblongues, plus petites que des grains de blé,

noires : sa racine est petite, ligneuse, garnie de quelques fibres. Cette plante croît entre les blez, principalement en terre grasse ; les bœufs & les vaches en mangent, on ne l'employe point en Medecine.

Melampyrum à μέλας, atrum, & πυρὸς, triticum, c'est à-dire, *Blé noir.*

MELANTERIA.

Etimologie. *Melanteria Dioscoridis*, Matth. est une matiere minerale vitriolique, dont il y a deux especes, La premiere se forme comme un sel à l'entrée des mines de cuivre, d'où l'on la separe. Et la seconde se trouve en haut des mêmes mines en une pierre unie, polie, nette, de la couleur du soulfre. Dioscoride préfere cette derniere espece à la premiere, & principalement si quand on l'humecte avec un peu d'eau, elle devient aussi-tôt noire ; il dit que le Melanteria se trouve en Cilicie & en plusieurs autre pays.

Vertus. Il lui attribuë une vertu caustique.

Cette drogue nous est inconnuë, & plusieurs croyent avec Pline que ce n'est autre chose que le Chalcitis qui a pris diverses figures & couleurs dans la mine : quoyqu'il en soit, nous lui substituons le Chalcitis naturel.

Etimologie. *Melanteria á μέλας, niger*, parce que cette drogue noircit quand on jette de l'eau dessus.

MELANURUS.

Negœil. *Melanurus*, en François, *Negœil*, est un poisson de mer un peu plus grand que la main, pesant une livre ou une livre & demie au plus, couvert d'écailles larges & assez difficiles à separer : sa gueule est petite & garnie de dents ; ses yeux sont fort grands à proportion de sa tête, d'un bleu noirâtre ; son dos est de couleur bleuë tirant sur le noir ; son ventre est blanchâtre, sa queuë est large & marquée de taches fort noires. Ce poisson vient souvent sur les rochers & sur les rivages sablonneux, pour manger de l'Alga qui y croît ; il n'est pas beaucoup en usage dans les alimens, & l'on ne s'en sert point en Medecine.

Etimologie. *Melanurus á μέλας, nigra, & οὐρὰ, cauda*, comme qui diroit, *Poisson qui a la queuë noire.*

MELIANTHUS.

Melianthus Africanus, H. L. B. Raii hist. Pit. Tournefort.

Flos mellis.

Pimpinella spicata Africana maxima, Bartholin.

En François, *Meliante.*

Est une plante qui croît plus haute qu'un homme, toûjours verte & en vigueur. Sa tige est grosse comme le pouce, ronde, canelée, rude au toucher, nouée, ligneuse vers la racine, solide, rougeâtre. Ses feuilles sont faites & rangées à peu près comme celles de la Pimprenelle, mais cinq ou six fois aussi grandes, froides au toucher, nerveuses, dentelées profondement tout autour, de couleur de vert de mer, d'une odeur forte, puante, assoupissante, d'un goût herbeux, un peu astringent. Ses fleurs naissent en ses sommitez, disposées en épi, d'un noir rougeâtre, attachées à de petits pedicules rouges, couverts d'une laine fort mince & fort déliée, portant chacune sous leur fleur une feuille grande comme un ongle, quelquefois purpurine, quelquefois d'un purpurin verdâtre : chacune des fleurs est à quatre feuilles disposées en main ouverte, soûtenues par un calice découpé jusqu'à la base en cinq parties inégales, & contenant dans son fond une liqueur mielleuse, rouge, d'un goût doux, vineux & fort agréable. Cette liqueur est si abondante, qu'elle découle ou distile pendant quelque tems goute à goute sur la petite feuille qui est sous la fleur. Quand la

fleur est passée, il ne distile plus de miel, mais son pistile devient un fruit en vessie gros comme celui duNigella, membraneux, relevé de quatre coins & divisé en quatre loges qui renferment des semences oblongues, noires, luisantes comme celles de la Pivoine. Sa racine est longue, grosse, branchue, ligneuse, rampant profondement dans la terre, & s'étendant beaucoup. Cette plante croit aux lieux humides & montagneux, son origine vient d'Afrique, elle est rare en Europe; on la cultive dans quelques jardins; M. Hermans, Professeur en Botanique à Leyden, est celui qui l'a mise le premier au jour.

Sa liqueur mielleuse, principalement celle qui découle d'elle-même, est cordiale, stomacale & nourrissante. Vertus.

Je n'ai pas appris qu'on employe la plante en Medecine.

Melianthus à μέλι, *mel*, & ἄνθος *flos*, comme qui diroit *Fleur de miel* ou *Fleur miellée*. Etimologie.

MELICA.

Melica sive Sorghum, Dod. Parx.
Sorghum seu Melium Indicum, Raii. hist.
Sorghum, Ger.
Milium arundinaceum subrotundo semine, *Surgo nominatum*, C. B. P. Tourn.
Panicum Indicum, Gesn. hort.

En François, *Blé barbu*,

Est une espece de millet ou une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux semblables à ceux des roseaux, à la hauteur de huit ou neuf pieds, robustes, nouez, remplis de moëlle blanche, ses feuilles sont longues de plus d'un pied, & larges de trois ou quatre doigts, comme celles du Roseau: ses fleurs naissent aux sommitez des tigas en maniere de bottes ou de bouquets plus gros, que ceux du millet ordinaire, longs d'environ un pied. Chacune de ses fleurs est composée de plusieurs étamines qui sortent du milieu d'un calice composé de deux feuilles. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences presque rondes ou ovales, plus grosses du double que celles du Millet ordinaire, de couleur tantôt jaune ou roussâtre, tantôt noire. Sa racine consiste en de grosses fibres fortes. On cultive cette plante en terre grasse & humide, principalement aux païs chauds, comme en Italie, en Espagne.

Il y a une autre espece de melica appellée. Autre espece de Melica.

Dora, Rauwolfio.
Sorghi album, *Milium Indicum*, *Dora*, J. Bauh.
Sorgho simile granum, *Harcomen Arabum*, Bellonio.
Millium Arundinaceum plano alboque semine, C. B. Raii. hist.
Milium Æthiopicum Portæ.

Harcomen

Elle differe de la precedente en ce que sa semence est applatie, grosse comme une Orobe, & fort blanche.

Les semences de ces plantes sont employées à nourrir les volailles: on en fait aussi du pain, mais il est friable & peu nourrissant. Elles sont déterfives, aperitives. Vertus.

La moëlle de leurs tiges est estimée propre pour les scrophules, & pour les écrouelles; on la mêle avec de l'éponge, on brûle le mélange, on ramasse les cendres qui en proviennent, on les mêle avec du poivre pulverisé, & l'on fait prendre de cette poudre dans le cours de la Lune.

Melica à μέλι, *mel*, parce que les Abeilles tirent du miel de cette plante. Etimologie.

MELILOTUS.

Melilotus vulgaris, Parx. Raii. hist.
Melilotus officinarum Germaniæ, C. B. Pit. Tournef.
Trifolium odoratum, Dod.

Trifolium odoratum, sive Melilotus | *vulgaris flore luteo*, J. B.

En Francois, *Melilot.*

Est une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, canelées, vuides, foibles, rameuses : ses feuilles naissent trois sur une queuë, semblables à celles du Fenugrec, mais plus blanches, frangées ou crenelées en leurs bords : ses fleurs sont petites, legumineuses, disposées par longs épis de couleur presque toûjours jaune, & quelquefois blanche, mais rarement ; d'une odeur agréable : il leur succede des capsules noirâtres qui renferment chacune une ou deux semences, menues, rondes ou ovales, pâles. Sa racine est longue, menue, blanche, pliante, garnie de fibres déliées. Cette plante croît aux lieux rudes, pierreux, aux bords des rivieres, des ruisseaux, des prez, le long des chemins ; on en cultive aussi dans les jardins : elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & du sel essentiel ; on se sert en Medecine de toute la plante, mais principalement de sa fleur.

Vertus. Elle est émolliente, discussive, resolutive, carminative, on l'employe dans la décoction des lavemens, dans les fomentations, dans les cataplasmes, dans les emplâtres.

Etimologie. *Melilotus à* μέλι, *mel*, & λωτος, *lotus*, comme qui diroit, *Lotus douce comme du miel* ou *ayant une odeur de miel.*

MELIS.

Melis, *Meles*, | *Melus*, *Melo*, | *Melotus*, *Taxus*, | En François, *Blaireau*, *Taisson.*

Est un animal à 4. pieds, grand comme un renard, qui tient du chien, du cochon & du renard ; il y en a de deux especes, un qui a les pieds semblables à ceux du chien, & l'autre dont les pieds ressemblent à ceux du cochon ; l'un & l'autre ont une couleur grise, blanche & noire, leur poil est roide, leur peau est fort dure, leur museau est long, leurs dents sont très-aiguës, ils ont le dos large & les jambes courtes ; ils habitent les montagnes en Italie, en Suisse, en Normandie ; ils se cachent dans des trous qu'ils font sous terre où ils s'engraissent en dormant, ils sentent mauvais : ils mangent de petits lapins, des oiseaux, des charognes, des vers de terre, des mouches à miel, du miel, des fruits ; leur chair est bonne à manger, elle a le goût de celle du Sanglier : toutes leurs parties contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile, le

Poils. Usage. poil sert à faire des pinceaux pour les Peintres.

Leur graisse étant mêlée dans des lavemens adoucit les douleurs de la nephretique ; on s'en sert aussi exterieurement pour les crevasses des mammelles, pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique.

Sang. Leur sang seché & pris en poudre est propre pour guerir la lepre, & pour chasser les mauvaises humeurs par transpiration. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

* Les chiens sont attirez par l'odeur de la graisse du Blaireau, car si l'on en a mis sur quelque linge ou sur un meuble, ils viennent le fleurer & pisser dessus.

Heyrat. On trouve en Amerique un animal semblable au Blaireau lequel on appelle Heyrat, il est très-friand de miel.

Etimologies. *Melis*, *meles*, *melo*, *melotus*, *à* μέλι, *mel*, parce que le Blaireau aime le miel.

MELISSA.

Melissa, Dod.
Melissa hortensis, C. B. Pit. Tourn. | *Melissa domestica*, vel 1. Trag.
Citrago, Gesn. hort.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0560-7

Melissa, seu Melissophyllum, Raii hist. | *Apiastrum*, Cord. in Dioſc.
Melissophyllum, Matth. | *Melissa vulgaris odore citri*, J. Bauh.

En François, *Meliſſe* ou *herbe de Citron.*

Herbe de Citron.

Eſt une plante qui pouſſe ſes tiges à la hauteur d'environ deux pieds, quarrées, dures, rameuſes; ſes feuilles ſont oblongues, aſſez larges, pointues, faites à peu près comme celles du Nepeta, rudes au toucher, couvertes de petits poils courts, dentelées en leurs bords, de couleur verte-brune luiſante, d'une odeur de Citron fort agreable, d'un goût un peu âcre: ſes fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles, & elles y forment des anneaux, mais qui ne ſont point entiers autour de leur tige, ni tout à fait verticillez; elles ſont petites, formées en gueule, blanches, rougeâtres; chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux levres, ſoutenu par un calice fait en cornet velu: quand la fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences preſque rondes ou oblongues jointes enſemble, enfermées dans le calice de la fleur: ſa racine eſt ligneuſe, longue, ronde, diviſée, fibreuſe; on cultive cette plante dans les Jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

Vertus.

Elle fortifie, le cœur, le cerveau, l'eſtomac, elle excite les mois aux femmes; on s'en ſert dans l'apoplexie, dans l'épilepſie, dans les vertiges, dans la melancolie, dans les fiévres malignes, dans la peſte.

Etimologies.

Meliſſa & Meliſſophyllum à μέλι, *mel*, parce que les Abeilles aiment la Meliſſe & en tirent la matiere de leur miel, *&* φύλλον, *folium* comme qui diroit *feuille miellée.*
Apiaſtrum ab ape, mouche à miel, parceque les Abeilles ſont friandes de cette plante.
Citrago à citro, parce que la Meliſſe a une odeur de Citron.

MELITITES.

Melitites lapis, eſt une pierre griſe, qui étant pulveriſée rend une liqueur laiteuſe de ſaveur douce; on la trouve dans les mines metalliques; elle participe du plomb qui luy donne cette douceur approchante de celle du ſel de Saturne, mais beaucoup moins forte. Cette pierre ne differe de la pierre Galactites qu'en ce qu'elle eſt plus douce au goût.

Vertus.

Elle eſt propre pour les inflammations des yeux, pour deſſécher les ulceres, pour aglutiner les chairs. Les Anciens la mettoient en uſage; mais on ne s'en ſert point depuis long-tems.

Etimologie.

Melitites á μέλι, *mel*, parce que cette pierre a un goût doux comme le miel.

MELO.

Melo, Ger. J. B. Park. Raii hiſt. | *Melo vulgaris*, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Melon.*

Eſt une plante qui pouſſe des tiges longues, ſarmenteuſes, ſe couchant par terre, rudes; ſes feuilles reſſemblent à celles du Concombre, mais elles ſont plus petites, plus rondes & moins anguleuſes: ſes fleurs ſont petites, jaunes, ſemblables à celles du Concombre; elles ſont ſuivies par des fruits au commencement un peu velus, mais qui perdent leur poil en grandiſſant; leur figure & leur groſſeur ſont differentes, car les uns ſont gros du moins comme la tête d'un enfant; les autres mediocres, les autres petits: les uns ſont ovales & liſſes, les autres preſque ronds, bordez & canelez; les uns & les autres ſont couverts d'une écorce aſſez dure & épaiſſe, de couleur verte & cendrée, leur chair eſt tendre, moelleuſe, humide, glutineuſe, jaunâtre ou rougeâtre, d'une odeur & d'un goût doux & fort agreables: ce fruit eſt diviſé en trois principales loges, chacune deſquelles ſemble être ſubdiviſée en deux autres, & ces loges ſont remplies d'un grand nombre de ſemences

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0561-3

presque ovales, aplaties, blanches, couvertes chacune de son écorce dure comme du parchemin,& contenant une petite amande trés-blanche,douce huileuse. Les loges qui entourent les semences & qui font le cœur de Melon sont composées d'une moëlle liquide, rougeâtre, de bon goût. On cultive cette plante dans les jardins, le froid lui est contraire ; c'est pourquoi les Melons des pays chauds sont meilleurs que ceux des pays froids : le Melon contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil.

Semence de Melon.

Vertus.

Sa chair est humectante, elle tempere les ardeurs du sang, elle réjouit le cœur, mais la digestion ne s'en fait pas aisément, à cause de son humidité visqueuse. La semence du Melon est une des quatre grandes semences froides, elle est adoucissante & aperitive ; on l'employe dans les émulsions ; on en tire par expression une huile fort anodine, propre pour les âcretez de la poitrine, des reins, pour effacer les taches & les rides de la peau, & pour remplir les cicatrices de la petite verole.

Huile de semence de Melon. Vertus.

Etimologie.

Melo à μῆλον, pomum, parce que le fruit de cette plante a une figure approchante de celle de la pomme.

MELOCORCOPALI.

Melocorcopali, Scalig. | *Corcopal*, Theveti, Lugd.

Est un fruit des Indes gros comme un coing, ayant la figure d'un melon, l'arbre qui le porte ressemble au Cognassier en grandeur, en forme & en ses feuilles ; il croît en la Province appellée Corcopal : ce fruit a un goût de cerise fort agréable, il contient trois ou quatre grains semblables aux pepins du raisin.

Vertus.

Il lâche un peu le ventre.

MELONGENA.

Melongena, en François, *Mayenne*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Melongena, Matth. Cord. hist.
Melongena fructu oblongo, P. Tournef.
Mala insana, Dod. Ger.
Mala insana Syriaca, Park.
Solanum pomiferum fructu oblongo, C. B.
Solanum pomiferum fructu rotundo, J. B. Raii. hist.
Malum insanum, Gesn. hort.

Premiere espece.

Elle pousse une seule tige à la hauteur d'un pied, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre, rameuse, couverte d'un peu de laine qui se separe facilement ; ses feuilles sont plus longues & plus larges que la main, situées ou plissées tout autour, vertes, mais couvertes superficiellement d'une certaine poudre ou laine menue & blanche comme de la farine, attachées à des queues longues & grosses : ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, blanches ou purpurines, soutenues par des calices heriſſez de petites épines rouges, & divisez chacun en cinq parties pointues. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits oblongs plus gros que des œufs, solides, lisses, de couleur purpurine verdâtre, doux au toucher, remplis d'une chair blanche empreinte de suc, piquée de beaucoup de semences blanchâtres, aplaties, qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein : ses racines sont des fibres longues.

La seconde espece est appellée,

Melongena fructu incurvo, P. Tournef.
Melantzana Arabum, *Melongena & Bedengian*, Rauvv. Lugd.
Solanum pomiferum fructu incurvo, C. B. J. B. Raii. hist.

Seconde espece.

Elle differe de la précedente en ce que son fruit naît bossu, & ayant à peu prés la figure d'un concombre, de couleur jaune ou cendrée, ou purpurine ; on

cultive l'une & l'autre espece dans les jardins. M. Tournefort distingue ce genre de la Morelle par son fruit qui est solide, charnu & sans cavité ; au lieu que celui de la Morelle est moû & plein de suc.

La Mayenne & son fruit contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, un peu de sel. Quelques gourmands dans les pays chauds mangent de ce fruit en salade, comme si c'étoit des Concombres ; mais ils payent souvent bien cher ce ragoût, car il leur excite des vents, d'indigestions, des fievres.

La plante & le fruit sont propres, étant appliquez exterieurement, pour les inflammations, pour les cancers, pour les brûlures, pour calmer les douleurs, pour les hemorrhoïdes. Vertus.

MELOPEPO.

Melopepo verrucosus, P. Tournefort | *Curcurbita verrucosa*, J. Bauh.

En François, *Potiron*. Potiron.

Est une espece de Citrouille qui differe des autres en ce que son fruit est presque rond, & parsemé en dehors de petits tubercules semblables à des verrues ; ce fruit est charnu, spongieux, divisé interieurement en cinq quartiers, dans lesquels on trouve deux rangs de semences oblongues aplaties. On cultive cette plante dans les jardins ; son fruit est employé dans les cuisines, il contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Il est fort humectant, rafraichissant, pectoral, anodin ; sa semence est une des quatre grandes semences froides, appellée graine de Citrouille. Vertus.

Melopepo, parce que le fruit de cette plante a quelque chose de la figure du Melon qu'on appelle *Melo*, & qu'il est de la nature de la Citrouille qu'on appelle *Pepo*. Etimologie.

MEMPHITES.

Memphites, | *Camehuia*,

Est une espece de pierre d'Onix de couleur noire & blanche, qui naît en Arabie, on en taille des cachets & plusieurs autres petits instrumens.

On la croît propre contre la melancolie & contre l'épilepsie, étant pendue au cou ; mais on ne doit pas avoir grande foy pour ces especes d'amulettes. Vertus.

Dioscoride rapporte qu'on trouvoit de son tems en Egypte vers Memphis une petite pierre graisseuse, de diverses couleurs, laquelle on appelloit *Memphites* à cause du lieu de sa naissance. Autres Memphites. Etimologie.

On lui attribuoit la vertu d'endormir ou de stupefier les membres du corps sur lesquels on vouloit appliquer le feu, ou qu'il étoit necessaire de couper, ensorte que le malade n'y sentoit point de douleur, pourveu qu'on eût pulverisé la pierre, & que l'ayant demêlée dans quelque liqueur on en eut oint la partie malade ; mais cette pierre n'est point parvenuë à notre connoissance. Mathiole même dit que de son tems on ne la connoissoit pas ; il y a beaucoup d'apparence que c'étoit une pierre commune empreinte d'Opium ou du suc decoulant des pavots qui croissent abondamment en ce pays-là, & qui ont beaucoup de vertu narcotique. Vertus.

MENTHA.

Mentha, en François *Mente*, est une plante dont il y a cinq especes, une domestique & les autres sauvages. Mente.

La premiere eſt appellée

Mentha anguſtifolia ſpicata, C. B. Pit. Tournefort.
Mentha ſpicata folio longiore, acuto, glabro nigriori, J. B. Raii hiſt.
Mentha Romana, Ger.
Mentha Romana anguſtifolia, ſive Cadiaca, Park.
Mentha ſativa vel hortenſis, tertia, Dod.

Premiere eſpece domeſtique.

Elle pouſſe ſes tiges juſqu'à la hauteur de trois pieds, quarrées, rougeâtres, rameuſes : ſes feuilles ſont oblongues, aſſez étroites, pointues, dentelées en leurs bords, un peu velues, de couleur verte-brune : ſes fleurs ſont rangées en maniere d'épis aux ſommitez des branches, petites, diſpoſées en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur blanche marquée de quelques points rouges ; ces fleurs ſont ſoûtenues par des calices faits en corners, dentelez ſur les bords ; quand elles ſont paſſées il leur ſuccede à chacune quatre ſemences menues, oblongues, enfermées dans le calice de la fleur ; ſa racine eſt longue, fibreuſe, rampante. On cultive cette plante dans les jardins, elle rend une odeur forte & très-agreable, ſon goût eſt aromatique.

La ſeconde eſpece eſt appellée

Mentha ſylveſtris rotundiore folio, C. B. Pit Tournefort.
Mentaſtrum folio rugoſo rotundiore ſpontaneum, flore ſpicato, odore gravi, J. B.
Mentaſtrum, Cord in Dioſc. Tab. Ger.
Mentaſtrum foliis orbiculatis. Geſn. Ap.

Seconde eſpece ſauvage.

Elle pouſſe ſes tiges à la hauteur d'un pied & demi, quarrées, velues ; ſes feuilles ſont preſque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche : ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece, de couleur blanche-rougeâtre : ſa ſemence eſt menuë, noire, ſa racine eſt fibreuſe, rampante : cette plante répand une odeur extrêmement forte & aromatique, mais moins agreable que celle de la Mente des jardins ; ſon goût eſt amer, âcre & aſtringent : elle croît aux lieux humides vers les rivieres.

La troiſiéme eſpece eſt appellée

Mentha ſylveſtris longiore folio, C. Bauh. P. Tournefort.
Mentha Equina, Brunf.
Mentaſtrum ſylveſtre, Eyſt. *vulgare*, Lugd.
Mentaſtrum ſpicatum folio longiore candicante, J. B. Raii hiſt.

Troiſieme eſpece ſauvage.

Elle s'éleve à la hauteur d'environ trois pieds, ſes tiges ſont quarrées, velues ; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, garnies d'une laine molle, blanche, principalement en deſſous, d'une odeur aſſez agreable, mais moins forte que celle de la Mente cultivée : ſes fleurs ſont faites comme celles des eſpeces precedentes, diſpoſées en épis, petites, de couleur blanche-rougeâtre : ſa racine eſt fibreuſe, rampante. Cette plante croît aux lieux humides.

La quatriéme eſpece eſt appellée

Mentha ſylveſtris longioribus, nigrioribus & minus incanis foliis, C. B. Pit. Tournef.
Mentaſtrum aliud, Lob. Raii. hiſt.
Mentaſtrum folio longiore, Park.

quatriéme eſpece ſauvage.

Elle differe de la precedente en ce que ſes feuilles ſont plus longues & moins blanches.

La cinquiéme eſpece eſt appellée

Mentha ſylveſtris folio oblongo, C. B. Pit. Tournef.
Mentaſtri acquatici genus hirſutum ſpica latiore, J. B. Raii. hiſt.
Mentaſtri folia aquatica hirſuta, Ad. Lob. Lugd.
Mentaſtrum hirſutum, Park.

cinquiéme eſpece ſauvage.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'environ quatre pieds, veluës ; ſes feuilles ſont oblongues ;

oblongues, dentelées en leurs bords, blanchâtres, lanugineuses, d'une odeur forte, approchante de celle du Sisymbrium, d'un goût âcre & brûlant; ses fleurs sont semblables à celles des especes precedentes, de couleur purpurine, soûtenues sur des calices velus, rougeâtres & disposées en épis, larges; sa racine est rampante: elle croît aux lieux humides.

Toutes les Mentes contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & essentiel.

Elles fortifient le cerveau, le cœur, l'estomac; elles chassent les vents, elles resistent au venin, elles excitent l'appetit, elles provoquent les mois aux femmes & l'accouchement, elles aident à la respiration, elles sont détersives, vulneraires, resolutives, elles tuent les vers; on s'en sert exterieurement & interieurement. Vertus.

Mentha à mente, pensée, parce que cette plante en fortifiant le cerveau, excite les pensées ou la memoire. Etimologie.

MENTULA MARINA.

Mentula marina, Jonstoni, *Halesurion quibusdam* | *Veretillum*, Apuleio. *Holothurium*, Rondel.

Est une espece de Sangsue de mer qu'on trouve ordinairement sur le rivage comme si c'étoit un excrement de la mer: cet insecte est long d'un pied & gros comme un bras mediocre, ayant la figure de la racine de Nenuphar; il s'étend & il se retire comme une Sangsue ordinaire; il est presque aussi dur que de la corne, sa couleur est rougeâtre: il pousse du devant de sa tête certains crins faits en maniere de petit arbrisseau, chargez ou garnis de plusieurs petits corps creusez qui lui servent de trompe, & avec lesquels il prend & attire ce qu'il veut manger, & il le porte à la bouche; il ne nage point, il ne rampe même que bien lentement: il vit de petits poissons à coquilles, & il ouvre sa gueule si grande qu'il devore un coquillage tout entier avec son poisson; il a des dents, mais il ne se trouve en lui aucuns autres os: il contient beaucoup d'huile & de sel volatil: mais on ne s'en sert point en Medecine.

Mentulla & Veretillum, parce que cet insecte a la figure du membre viril, qu'on appelle en Latin *Mentula & Veretrum*.

Halesurion ex ἁλς & οὐρά, *marina cauda*, parce que cet animal est fait comme une queue, & qu'il naît au bord de la mer.

MENYANTHES.

Menyanthes palustre, P. Tournefort. *Menianthes palustre*, Lugd. *Trifolium palustre*, C. B. Dod. J. B. Raii. hist. | *Trifolium majus & fibrinum*, Tab. *Lotus palustris*, Gesn. hort. *Trifolium paludosum*, Park. Germ. En François, *Meniante*.

Est une plante dont les feuilles sont attachées trois sur une longue queue, ressemblantes à celles des féves en figure & en grandeur, unies & douces au toucher; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, unie, lisse, menue, verte, revêtue en haut de fleurs faites en cloches, de couleur blanche tirant sur le purpurin, découpées ordinairement chacune en cinq parties, soûtenues par des calices formez en godet & dentelez. Lorsque ces fleurs sont passées, il paroît en leur place des fruits ordinairement oblongs, qui renferment des semences ovales, rousses ou jaunâtres, d'un goût amer: sa racine est longue, blanche, garnie de fibres. * Elle est bien medicinale, principalement pour toutes les maladies qui viennent d'obstructions, comme la jaunisse, pour l'hydropisie, pour la colique, c'est un antiscorbutique, elle pousse par les urines, elle est propre pour la pierre, pour la douleur néphretique; Vertus.

elle purifie les humeurs groſſieres en les ſubtiliſant ; on en boit la décoction, ou bien, on la prend en poudre au poids d'une dragme trois fois par jour pendant le cours de la maladie.

Cette plante croît dans les marais & dans les autres lieux aquatiques en terre maigre, elle varie en grandeur ſuivant les differens lieux où elle naît ; ſes feuilles ſont quelquefois arondies, & d'autrefois pointuës.

Vertus. Sa ſemence eſt bonne encore contre la toux, pour les maladies de la poitrine ; elle eſt déterſive, propre pour inciſer & détacher les humeurs groſſieres ; on s'en ſert pour arrêter le crachement de ſang.

MERCURIALIS.

Mercuriale *Mercurialis*, En François, *Mercuriale*, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces ; je ne parlerai ici que des deux principales dont on ſe ſert tous les jours en Medecine.

La premiere eſt appellée,

Mercurialis mas, Ang. Matth. | & Plinii, C. B. Pit. Tournefort.
Mercurialis teſticulata ſive mas, Dioſc. | *Mercurialis fructum ferens*, Cæſ.

En François, *Mercuriale mâle.*

Premiere eſpece. Elle pouſſe ſes tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, douces au toucher, diviſées en petits rameaux ; ſes feuilles ſont oblongues, aſſez larges, pointues, liſſes, vertes, dentelées en leurs bords ; il ſort de leurs aiſſelles des pedicules courts & menus, auſquels ſont attachez des fruits à deux capſules, rudes & heriſſées, renfermant chacune dans leur capacité une petite ſemence ovale ou ronde : ſa racine eſt fibreuſe.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Mercurialis fœmina, Ang. Matth. | *Mercurialis vulgaris*, & 1. Trag.
Mercurialis ſpicata ſive fœmina, Dioſc. & Plinii C. B. | *Mercurialis florens*, Cæſ.
En François, *Mercuriale femelle.*

Seconde eſpece. Elle eſt pareille à la Mercuriale mâle en ſes tiges & en ſes feuilles, mais elle porte comme des petits épis auſquels ſont attachez par grapes des fleurs menues, mouſſeuſes ou à pluſieurs étamines, ſoûtenues par des calices à trois ou quatre feuilles ; ces fleurs ne ſont ſuivies d'aucun fruit ni ſemence.

L'une & l'autre Mercuriale croiſſent par tout le long des chemins, ſur les cimetieres dans les vignobles, dans les jardins, contre les hayes, mais principalement aux lieux humides : elle contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel eſſentiel ; leur goût eſt nitreux & déſagreable.

Vertus. Elles ſont émollientes, laxatives, aperitives, propres pour exciter les mois aux femmes, on s'en ſert principalement dans les décoctions des lavemens & des fomentations, quelquefois auſſi par la bouche.

Etimologie. *Mercurialis à Mercurio*, parce que les Anciens ont prétendu que leur Dieu Mercure avoit mis le premier cette plante en uſage.

MERGUS.

Plongeon. *Mergus*, Cluſ. en François *Plongeon*, eſt un oiſeau maritime, du moins auſſi gros qu'un Oye, ſa tête eſt courte, aſſez large, ſon bec eſt pointu, noir, ſa langue eſt longue, pointuë, noire, cartilagineuſe, ſon palais eſt garni de petites dents recourbées en dedans ; ſon corps eſt couvert de beaucoup de plumes blanches & noires, ſes aîles & ſa queue ſont petites ; ſes pieds ſont larges, noirs, ayant trois doigts : on le trouve ordinairement entre la Norvegue & l'Iſlande : on ne le voit point venir ſur la

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0566-2

terre ni voler, car ſes aîles ne ſont point propres pour le vol, ni ſes pieds pour marcher, mais il s'en ſert pour nager : il ſe plonge dans la mer pour attraper les poiſſons dont il ſe nourrit. On trouve d'autres eſpeces de plongeons en Amerique.

Sa graiſſe eſt émolliente & reſolutive. Vertus.

Mergus à mergere, plonger, parce que cet oiſeau ſe plonge dans les eaux pour attraper ſa proye. Etimologie.

MERLUCIUS.

Merlucius, ſive Callarias, Jonſt. en François, *Petite Morue*, eſt un poiſſon long d'environ un pied & demi, ventru, couvert, décailles minces, de couleur tirant ſur le cendré au dos & aux côtez ; ſa tête eſt groſſette, ſa face large, ſes yeux grands ; on trouve dans ſa tête deux petites pierres oblongues ; il ſe nourrit d'herbes & d'impuretez qu'il trouve ſur les bords de la mer ; ſa chair eſt blanche, friable, bonne à manger & de facile digeſtion ; on en ſert ſouvent ſur les tables. *Gallarias.* Petite Morüe.

Les pierres qui ſe trouvent dans ſa tête contiennent un peu de ſel qui les rend aperitives & propres pour la gravelle, elles ſont auſſi aſtringentes par le ventre ; on les prépare en les broyant ſur le porphire : la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à demi dragme. Vertus. Doſe.

Merlucius à mare & luce, comme qui diroit, *lumiere de la mer* à cauſe que ce poiſſon a de grands yeux. Etimologie.

MEROPS.

Merops, Jonſt. eſt un oiſeau grand comme un étourneau & qui reſſemble au Merle, ſes plumes ſon bleuës ſur les dos & pâles vers le ventre ; ſon bec eſt long, dur, courbé en forme d'une faux à moiſſonner, ſa langue eſt longue, déliée, il ouvre ſon bec fort grand ; il devore les abeilles & les autres mouches qu'il peut attraper, d'où vient qu'il eſt appellé par quelques-uns *Apiaſter & Muſcipula*. Il eſt fort commun en Candie, on en voit auſſi en Italie; il fait ſon nid dans les cavernes à ſix ou ſept pieds de haut, & quelquefois aux environs des ruches à miel : ſa voix approche en quelque maniere de celle de l'homme, & on l'entend de loin crier *grul, gruru, urubul*. *Apiaſter, Muſcipula.*

Il y a une autre eſpece de Merops que les Allemans appellent *Hirundo marina*, il eſt un peu plus grand que le precedent. *Hirundo marina.*

La chair du Merops étant fricaſſée dans de l'huile eſt eſtimée propre pour appaiſer la douleur que cauſe la piqueure de l'abeille, on l'applique ſur le mal. Vertus.

Son fiel étant mêlé avec de l'huile & de la noix de galle, donne aux cheveux une teinture fort noire. *Merops, quaſi, μερος ὀπα, dividit vocem.* Etimologie. M. de la Duquerié.

MERULA.

Merula, l *Merulus*, l en François, *Merle*, Merle.

Eſt un oiſeau gros environ comme une Pie, ordinairement noirâtre; c'eſt pourquoy quelques-uns l'appellent *Nigretta* : mais il y en a de pluſieurs autres couleurs,& même on en trouve qui ſont tout-à-fait blancs, mais rarement ; ils ont tous le plus ſouvent le bec long, pointu & delié, & les pieds jaunes ; ils habitent dans les bois épais, ſur les arbres, dans les fentes des murailles; ils vivent de fruits, de plantes, & quelquefois de chair; ils chantent fort agéablement ; ils contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile, ils ſont propres pour la dyſenterie & pour les autres cours de ventre. *Nigretta.* Vertus.

Il y a auſſi un poiſſon de mer qu'on appelle *Merula ſive Tinca marina* ; il eſt de grandeur mediocre & de couleur noirâtre ; il habite proche des rochers ; on ne s'en ſert point en Medecine. *Tinca marina. Merula piſcis.*

MESPILUS.

Mespilus vulgaris, Clus. hist. J. B.
Mespilus vulgaris sive minor, Parx.
Mespilus foliis integris, Raii hist.
Mespilus Germanica folio Laurino non serrato, sive Mespilus sylvestris C. Bauh. Pit. Tournef.

En François, *Nêflier*.

V. Pl. XII. fig. 2. Est un arbre de médiocre grandeur, tout le tronc est ordinairement tortu, & les branches dures & difficiles à rompre : ses feuilles sont faites à peu près comme celles du Laurier, mais lanugineuses & blanches en dessous : ses fleurs sont grandes, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur blanche ou rouge, soutenuës par un calice decoupé en plusieurs parties. Lorsque la fleur est passée, ce calice devient un fruit gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre quand il est meur, charnu, terminé par une espece de couronne formée des pointes du calice. Ce fruit est appellé en Latin *Mespilum*, & en François, *Nefle* : sa peau est tendre, sa chair est dure, blanche, d'un goût acerbe ; mais elle s'amolit en meurissant, & elle acquiert une saveur douce, vineuse, fort agréable, elle enferme quatre ou cinq osselets piereux très-durs, oblongs, bossus ou inégaux en leur surface, rougeâtres, dans chacun desquels on trouve une semence oblongue. La *Nêfle* meurit rarement sur l'arbre, mais on la cueille en Automne, quand elle a atteint sa grosseur parfaite, & on la met sur de la paille où elle s'amolit & devient bonne à manger. Le *Néflier* croît dans les jardins, dans les hayes, dans les buissons ; celui des jardins porte des nefles plus grosses que celui qui croît sans culture. Les Nefles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile, de sel acide terrestre.

Mespilum. Nefle. Osselets.

Vertus. Elles sont fort astringentes, & principalement avant qu'elles soient meures : elles sont propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, le vomissement ; leurs osselets ou noyaux sont employez dans plusieurs compositions de remedes astringens par le ventre, & aperitifs par les urines : on les estime pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, & pour la faire sortir.

Branches du Neflier. Vertus. * Les branches tendres du *Néflier*, étant concassées & bouillies dans de l'eau, rendent une décoction ou ptizanne très-bonne pour arrêter la dysenterie & les autres cours de ventre,

Les feuilles du Néflier sont détersives & astringentes ; on s'en sert dans les gargarismes, pour les inflammations de gorge.

Etimologie. *Mespilus* à μισπιλος, *Néflier*, son fruit est appellé en Grec τρικοκκος, c'est-à-dire à trois grains, quoiqu'il en contienne cinq.

MESQUITE.

Mesquite est un bel arbre de l'Amerique, grand & gros comme un chêne, mais la feuille en est beaucoup plus petite, & sa couleur est d'un verd moins chargé : il produit une gousse semblable à celle de nos haricots, dans laquelle on trouve trois ou quatre grains plus petits que des féveroles, on les appelle Huitzase.

Huitzase. On fait secher ce fruit & l'on s'en sert pour la composition de l'ancre ; comme nous nous servons de la noix de galle ; on employe ce fruit pour engraisser les bestiaux & particulierement les chévres qui en sont ensuite beaucoup plus estimées & qui valent beaucoup plus dans les lieux où il y a abondance de ces arbres : Quelquefois quand les Indiens manquent de blé, ils font du pain avec cette graine, pour leur servir de nourriture, il est parlé de l'arbre Mesquite dans le Journal de Trevoux du mois de Novembre 1704 Pag. 1976.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0568-3

MEUM ſive MEU.

Meum, Matth. Ger.
Meum vulgatius, Park.
Meum foliis Anethi, C. B.
Anethum ſive fœniculum tortuoſum, quibuſdam.
Fœniculus porcinus, Dod. Gal.
Meum vulgare, ſeu Radix urſina, J. B. Raii hiſt. *Radix urſina.*
Tordylium, Cord. in Dioſc.
Anethum ſylveſtre, Dod.
Fœniculum Alpinum perenne capillacco folio, odore medicato, Pit. Tournefort.

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, creuſe en dedans, rameuſe; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Fenouil, mais plus petites, plus découpées & menuës preſque comme des cheveux. Ses fleurs naiſſent en ombelles aux ſommitez de ſes branches, comme celles de l'Aneth, compoſées chacune ordinairement de cinq feuilles diſpoſées en roſe à l'extrêmité du calice, de couleur blanche, odorante. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, leurs calices deviennent des fruits compoſez chacun de deux ſemences oblongues, arondies ſur le dos & canelées, plus groſſes que celles du Fenouil, odorantes, d'un goût âcre, tirant ſur l'amer. Sa racine eſt groſſe, longue comme le petit doigt, ſe diviſant quelquefois en trois ou quatre branches, de couleur obſcure ou noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, de ſubſtance rare & legere, d'un goût âcre & piquant, d'un odeur aromatique. La tête de cette racine eſt entourée de longs filamens qui s'élevent de même qu'à la racine d'Eringium. Cette plante croît ſur les montagnes; c'eſt proprement une eſpece de Fenouil: ſa racine eſt employée en Medecine, on la nomme dans les Diſpenſaires *Meum Athamanticum*, parce que la meilleure venoit autrefois d'une montagne de Grece appellée *Athamante*; mais celle dont nous nous ſervons preſentement nous eſt apportée des montagnes du Languedoc, de la Provence, du Dauphiné, de l'Auvergne, de la Bourgogne, des Alpes, des Pyrenées. *Elle doit avoir été tirée de la terre dans le tems qu'elle commence à pouſſer ſes feuilles, car alors elle eſt beaucoup plus remplie de vertu que quand la plante s'en eſt élevée.* *V. Pl. XII. fig. 3.* *Meum Athamanticum.*

On doit la choiſir longue, aſſez groſſe, bien nourrie, entiere, recemment ſechée, de couleur noirâtre en dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur aromatique aſſez agreable, d'un goût âcre un peu amer: elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil ou eſſentiel. Choix.

Elle eſt inciſive, aperitive, carminative, hiſterique: elle eſt propre pour l'aſthme, on l'employe en poudre ou en decoction; c'eſt un des ingrediens de la Theriaque. Vertus.

Meum à μείον, minus, parce que les feuilles de cette plante ſont trés-menuës. Etimologie.

MICHIBICHI.

Michibichi, ſuivant M. le Chevalier Tonti, eſt un animal à quatre pieds extraordinaire, qui habite en l'Amerique Septentrionale: il tient beaucoup du Lion: ſa tête & ſa taille ſont d'un gros loup, & ſes griffes d'un Lion, il devore toutes les bêtes qu'il peut attraper, mais il n'attaque jamais les hommes, il emporte quelquefois ſur ſon dos ſa proye, dont il mange une partie & cache l'autre ſous des feuilles: les autres animaux l'ont en une telle horreur qu'ils ne touchent jamais à ſes reſtes.

MILIUM.

Milium, J. B. Ger. Raii hiſt.
Milium vulgare album, Park.
Milium ſemine luteo vel albo, C. B. Pit. Tournefort.
Milium aureum album, Cam.
En François, *Millet* ou *Mil.* Mil.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges ou des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, moyennement gros; ſes feuilles ſont amples & ſemblables à celles du Roſeau; ſes fleurs naiſſent en bottes ou en bouquets aux ſommitez de ſes branches, de couleur ordinairement jaune, mais quelquefois noirâtre : elles ſont compoſées chacune de pluſieurs étamines qui ſortent du milieu d'un calice le plus ſouvent à deux feuilles. Quand ces fleurs ſont tombées il leur ſuccede des graines preſque rondes ou ovales, jaunes ou blanches, dures, luiſantes enfermées dans des eſpeces de coques minces, tendres, qui ont été formées par les calices des fleurs. Ses racines ſont fibreuſes, fortes, blanchâtres. Cette plante croît aux lieux ſablonneux, ombrageux & humides; ſes graines ſervent à faire du pain & des bouillies avec du lait, & pour nourrir des oiſeaux. Le millet dont on uſe à Paris, vient de la Forêt d'Orleans; il contient beaucoup d'huile & un peu de ſel volatil ou eſſentiel.

Pain de Millet.

Le pain de millet eſt ſec, friable, & de petite nourriture; il reſſerre le ventre.

Vertus.

La ſemence de millet étant réduite en farine, eſt bonne pour en faire des cataplaſmes anodins, & réſolutifs.

Etimologie.

On a appellé cette plante *Milium*, à cauſe du grand nombre des graines qu'elles porte comme par milliers.

MILLEFOLIUM.

Millefolium vulgare, Park.
Millefolium vulgare album, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Stratiotes major, Lugd.
Achillea, Dod. Gal.
Millefolium terreſtre vulgare, Ger.
Millefolium ſtratiotes pennatum, J. B. Raii hiſt.
Militaris, ſive millefolium flore albo, Ad.

En François, *Millefeuille.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, roides, anguleuſes, velues, *rougeâtres*, *rameuſes vers leurs ſommitez*; ſes feuilles ſont découpées menu, *reſſemblantes* en quelque maniere à celles de la Camomille, mais plus roides & rangées le long d'une côte, repreſentant une plume d'oiſeau, d'une odeur aſſez agreable, d'un goût un peu âcre; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez de ſes branches en petites ombelles ou bouquets fort ſerrez, ronds : chaque fleur eſt radiée, blanche, ſoûtenuë par un calice cilindrique, compoſé de pluſieurs feuilles en écailles. Lorſque la fleur eſt paſſée, il paroît des ſemences menuës : ſa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, de couleur brune. Elle croît aux lieux incultes, ſecs, dans les Cimetieres.

Il y a une autre eſpece de millefeuille vulgaire, appellée

Millefolium purpureum minus.

Millefolium vulgare purpureum minus, C. Bauh.

Elle differe de la précédente par ſes fleurs qui ſont purpurines ou d'un beau rouge. Les millefeuilles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus.

Elles ſont déterſives, vulneraires, aſtringentes, deſſicatives, propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies : on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etimologies.

Millefolium, à cauſe du grand nombre des découpures des feuilles.

Stratiotes ἀπὸ στρατιᾶς, *exercitus*, *armée*, parce que cette herbe eſt propre pour guérir les playes que les ſoldats reçoivent à l'armée.

Carpentaria. Herbe aux Charpentiers.

On appelle vulgairement cette plante *Carpentaria*, comme qui diroit, *Herbe aux Voituriers* ou *Cochers*, parceque les Voituriers s'en ſervent pour arrêter le ſang quand ils ſe ſont fait quelque playe.

On l'appelle encore en François, *Herbe aux Charpentiers*, par la même raiſon.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0570-3 DFG

Achillea, parce qu'on pretend que cette plante a été premierement mise en usage par Achille.

MILLEPEDÆ.

Millepeda. Multipedes. Centipedes. Oniſci. Aſelli. Porcelliones.
En François, *Cloportes. Pourcelets. Porcelets de Saint Antoine.*

Sont de petits insectes plats, un peu voutez, longs comme l'ongle du petit doigt, & un peu moins larges, de couleur griſe cendrée ſur le dos & aux côtez, blancs ſous le ventre, ayant un grand nombre de pieds. Il y en a de deux eſpeces; les uns ſont domeſtiques, & iis ſe trouvent dans les fentes des pierres, aux lieux humides & ſalpêtreux, dans les caves. Les autres ſont ſauvages & ils ſe tiennent dans les bois. Les Cloportes les plus groſſes, les meilleures & les plus en uſage dans la Medecine ſont les domeſtiques. Les unes & les autres ſe replient pour peu qu'on les touche, joignant leur tête à leur queuë, s'arondiſſant ſi exactement en un inſtant, qu'elles paroiſſent en de petites boules fort bien formées; elles demeurent en cet état ſans mouvement apparent, juſques à ce que la peur d'être priſes étant paſſée, elles ſe developent & reprennent leur premiere figure. Les femelles portent une grande quantité de petits, qui ſortant du ventre de leur mere, marchent & ſe répandent alaigrement à la ronde, quoiqu'ils ne ſoient pas plus gros que des poux.

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

Vertus.

Elles ſont fort propres pour la pierre, pour la gravele, pour la jauniſſe, pour exciter l'urine, pour les ſcrophules, pour les cancers, pour aider à la reſpiration étant priſes en poudre. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſques à une dragme; on en avale auſſi de toutes entieres nouvellement tuées, depuis quatre juſques à douze, pour les cancers; & l'on en continuë l'uſage tous les jours une fois.

Doſe.

On employe encore les cloportes recentes exterieurement; on les écraſe & on les applique en cataplaſme ſur la gorge pour le Squinancie. Elles ſont réſolutives.

Les cloportes ſont appellées *Millepeda*, à cauſe du grand nombre de pieds qu'elles ont.

Etimologies.

Oniſcus ab ὄνος, *aſinus*, à cauſe que cet inſecte eſt de la couleur de l'ane.
Porcelliones à Porcello, petit cochon, parce qu'on s'eſt imaginé que la figure de la cloporte avoit quelque rapport avec celle du cochon.

MILVUS.

Milvus. Milvius. En François, *Milan*,

Eſt un oiſeau de proye, eſpece d'Eprevier, de couleur brune, ou noire, ou rougeâtre; il a la vûë fine & il découvre de loin ſa proye: il habite les pays temperez, il ſe nourrit de la chair de pluſieurs animaux qu'il peut attraper, comme des coqs, de poulets, d'oyes: il mange auſſi des fruits. Son vol eſt très-rapide. Il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Sa chair eſt propre pour l'épilepſie, pour la goute; ſon foye & ſon fiel ſont eſtimez bons pour les maladies des yeux, étant appliquez deſſus.

Vertus.
Foye.
Fiel.

Sa graiſſe eſt propre pour les douleurs des jointures.

Graiſſe.

Sa fiente eſt réſolutive.

Milvus piſcis.

On trouve auſſi dans la mer un poiſſon volant qu'on appelle *Milvus* ou *Milvago*, parce qu'il eſt fait comme le Milan terreſtre; ſon corps eſt long d'un pied & demi, rond, de couleur noire ou rouge; ſa tête eſt oſſeuſe, quarrée, dure, raboteuſe, ayant en derriere deux grandes & fortes épines ou pointes qui lui ſervent de défenſes; ſon

Milvago.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0571-8

palais est rouge & resplendissant comme du charbon allumé : ses oreilles sont fort longues & larges, bleues ou verdâtres, parsemées de taches rondes azurées avec de petits points dorez : il vit des poissons qu'il peut attraper. Il n'a point d'usage en Medecine.

MIMOSA.

Mimosa. Herba viva. Frutex sensibilis. En François, *Sensitive.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges ou rameaux, la plûpart rampans & inclinez vers terre, chargez de feuilles longuettes, polies, étroites à peu près comme celles des Lentilles, rangées de côté & d'autre en ordre, ou par paires sur une côte, se raprochant l'une de l'autre quand on les touche, comme si elles avoient de la sensation ; il s'éleve au milieu de sa racine des pedicules qui soutiennent chacun une fleur faite en godet, incarnate, agreable à la vûë, poussant de son fond une touffe d'étamines & un pistile, lequel quand la fleur est passée devient une silique composée de deux côtes qui renferment ordinairement des semences oblongues & plates, sa racine est petite. Cette plante croît aux lieux chauds & humides, on la cultive dans les jardins : il y en a de plusieurs especes. Voyez le livre de Pit. Tournefort. *Institutiones rei herbariæ*, pag. 605.

Herba mimosa. Acosta.

Christophle *à Costa* ou de la Coste, décrit dans son Traité des drogues, une espece de Sensitive rampante qui s'appuye sur les arbrisseaux & sur les murailles voisines ; sa tige est menue, non pas tout-à-fait ronde, d'une belle couleur verte, parsemée par intervalle de petites épines piquantes : ses feuilles d'enhaut ressemblent à celles de la Fougere femelle, ayant l'odeur & le goût de la Reglisse ; sa racine est longue, elle croît dans les jardins, aux lieux humides & pierreux dans l'Amerique.

Quand on touche les feuilles de cette plante, elles se flétrissent, & quand on les a quittées, elles reprennent leur premiere vigueur. Lorsque le Soleil se couche, la plante flétrit tellement qu'elle semble se dessecher comme si elle étoit morte, mais au retour du Soleil elle rentre dans sa beauté, & plus le Soleil est ardent, plus elle reverdit.

Vertus.

On dit que ses feuilles étant mâchées excitent le crachat, moderent la toux, éclaircissent la voix, adoucissent les douleurs de reins ; elles consolident aussi les playes recentes étant appliquées dessus.

Pensée de l'Auteur sur la contraction de la Sensitive

Le resserrement des feuilles de la Sensitive quand on les touche, me paroît être comme une convulsion de la plante, qui vient à l'occasion des principes actifs dont elle est composée, lesquels doivent être d'une si grande délicatesse, que le moindre ébranlement qu'on leur donne en les touchant les fait rarefier & se gonfler, en sorte qu'ils élargissent & racourcissent les fibres ou les vaisseaux qui les contiennent.

MINIUM.

Minium. Sandix. En François, *Mine de plomb.*

Est du plomb mineral pulverisé & rendu rouge par une longue calcination au feu ; on nous envoye le minium d'Angleterre, on doit le choisir net, haut en couleur.

Vertus.

Il est astringent & dessicatif, on s'en sert dans les emplâtres, dans les onguents, on l'employe aussi dans la peinture & pour vernir les poteries de couleur rougeâtre.

Etimologie.

Minium à mina, parce que le minium est fait avec le plomb tel qu'il sort de la mine.

MISY.

Misy est, selon Dioscoride, une espece de Chalcitis ou une matiere minerale vitriolique, dure, luisante & brillante, de couleur d'or, laquelle se trouvoit autrefois dans les mines de cuivre en Cypre ; mais on ne sçait presentement ce que c'est & l'on

substitue

ſubſtitue en ſa place le vitriol rouge naturel qu'on appelle Chalcitis, & qui a les mêmes qualitez qu'on attribuoit au Miſy.

MOLA.

Mola, Salviani | *Orthragoriſcus*, Rondeletii.

Eſt une eſpece de cochon de mer ou un poiſſon monſtrueux, gros quelquefois comme un tonneau, fort peſant, cartilagineux, ayant la figure d'une mole informe, ou d'une tête preſque ronde; il eſt couvert d'une peau ou d'un cuir rude, de couleur cendrée ſur le dos, blanche ſous le ventre; ſa gueule & ſes yeux ſont petits; ſa chair eſt blanche, nerveuſe, graſſe; on dit qu'il gronde comme un cochon quand on le prend; il n'a point d'écailles. Quelques-uns l'appellent *Luna*; à cauſe de ſa figure qu'on trouve approchante de celle de la Lune. *Luna.*

Sa graiſſe eſt adouciſſante & reſolutive.

Mola, parce que ce poiſſon a la figure d'une mole qui ſe forme quelquefois dans la matrice des femmes. Etimologie.

MOLDAVICA.

Moldavica betonicæ folio, flore cæruleo aut albo, Pit. Tour.
Meliſſa moldavica, Math. Caſt.
Meliſſa peregrina, folio oblongo, C. B.
Meliſſa turcica, Dalechampii, Lugd.
Meliſſa turcica multis dicta, J. Bauh. Raii. hiſt.
Meliſſa turcica, flore cæruleo & albo, Parx.
Meliſſa vel Cedronella, id eſt Citrago turcica, Geſn. hort. *Cedronella Citrago Turcica.*
Melliſſophyllum turcicum, Ad. Lob.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, quarrées, rougeâtres, rameuſes; ſes feuilles ſont oblongues & de la figure de celles de la Betoine rangées trois ſur une même queuë, dentelées en leurs bords; ſes fleurs ſont verticillées ou rangées par étages & par anneaux autour de leurs tiges entre les feuilles; chacune d'elles eſt un tuyau évaſé par le haut en gueule, ou découpé en deux lévres, de couleur bleuë ou blanche, ſoûtenu dans un calice épineux. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede des ſemences un peu longues, noires, enfermées dans une capſule, qui avoit ſervi de calice à la fleur: cette plante a l'odeur & le goût de la Meliſſe ordinaire: mais plus forte & moins agréable, on la cultive dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

Elle a les mêmes vertus que la meliſſe commune. Vertus.

Moldavica à Moldavia, parce que cette plante nous a été apportée de Moldavie où elle croit ſans culture. Etimologie.

MOLLE.

Molle, J. B. Raii. hiſt.
Molle ſive molli, Cluſii & Lob. Ger.
Mollis, Caſt.
Moly, molle & muelle, Trag.
Lentiſcus peruana, C. B.
Lentiſci peruanæ ſimilis Molle dicta, Parx.
Arocira, Maregr.
Arocira ſive Lentiſcus, Piſon. Muelle.

Eſt un arbre du Perou grand & étendu, ſes feuilles reſſemblent à celles du Lentiſque, mais elles ſont beaucoup plus longues & plus étroites, pointuës, liſſes, dentelées en leurs bords, rendant un ſuc laiteux, gluant, qui a l'odeur & le goût du Fenouil: ſes fleurs ſont très-nombreuſes, petites, attachées à des rameaux particuliers, compoſées chacune de cinq feuilles pointuës, de couleur jaune-blanchâtre; il leur ſuccede des bayes ſemblables au fruit de l'aſperge, diſpoſées en grapes comme le raiſin,

couvertes d'une pedicule rougeâtre, de ſubſtance oleagineuſe, contenant chacune un petit noyau oſſeux; ces bayes ont l'odeur & le goût des bayes de Genievre, âcre, accompagné de quelque amertume : on les fait bouillir dans de l'eau, pour en préparer un vin ou une boiſſon très-bonne, laquelle ſe tourne auſſi en vinaigre. Cet arbre croît abandamment dans le Perou ; ſes bayes meuriſſent dans le mois de Juillet ; on fait des inciſions à ſon écorce par où il découle une reſine odorante, qu'on dit être ſemblable à la gomme Elemi, mais plus blanche.

Vin de Molle. Vinaigre. Reſine de Molle.

Vertus. L'écorce & les feuilles du molle ſont eſtimées fort reſolutives, on les employe en fomentation pour les douleurs, & pour les enflures des jambes & des cuiſſes, pour les humeurs froides ; ſes petits rameaux ſervent à faire des curedents.

Sa gomme diſſoute dans du lait eſt bonne pour emporter les taches & les cataractes des yeux.

Son écorce ſeche & pulveriſée eſt propre pour déterger & mondifier les ulceres étant appliquée deſſus.

La liqueur vineuſe qu'on tire de ſes bayes eſt bonne pour les maladies des reins.

MOLUCCA.

Molucca, eſt une plante étrangere dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Molucca lævis, Dod. P. Tourn.
Molucca, J. B. Raii. hiſt.
Meliſſa molucca lævis, Ger.
Meliſſa molucca lævis Syriaca, Park.
Meliſſa moluccana odorata, C. B.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, robuſtes, preſque quarrées, rougeâtres, remplies de moëlle, portant beaucoup de feuilles ſemblables à celles de la meliſſe, découpées autour aſſez profondement, attachées à des queues longues, d'une odeur agréable & d'un goût amer : *ſes fleurs ſont verticillées entre les feuilles, chacune d'elles eſt en gueule ou formée en tuyau découpé par le haut en* deux levres comme celle du Lamiun, mais un peu plus petite, de couleur blanche, ſoûtenue par un calice qui a la figure d'une Campane, quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences relevées de trois coins, & enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Sa racine eſt ligneuſe & fibreuſe.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Molucca ſpinoſa, Dodon. Pit. Tournefort.
Molucca aſperior fœtida, J. Bauhin. Raii hiſt.
Meliſſa moluccana fœtida, C. B.
Meliſſa molucoa aſperior ſive Syriaca, Park.
Molucca aſperior Syriaca & Maſeluc Turcorum, Lob.
Molucca vel Meliſſa Conſtantinop. Caſt.

Maſeluc Turcorum.

Seconde eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, quarrées, canelées ; ſes feuilles & ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece, mais ſes fleurs ſont ſoûtenuës par des calices plus longs, plus étroits, épineux, piquants : cette plante a une odeur deſagreable.

On cultive l'une & l'autre eſpece de molucca dans les jardins ; elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel.

Vertus. La premiere eſpece eſt propre pour reſiſter aa venin, pour fortifier le cerveau & le cœur, on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etimologie. On a nommé cette plante *Molucca*, à cauſe qu'elle fut trouvée premierement aux Iſles Moluques.

MOLY.

Moly est une espece d'ail qui ne differe d'avec l'ail ordinaire qu'en ce qu'il n'a point d'odeur mauvaise : il y en a de plusieurs especes ; je parleray ici d'une des principales qu'on appelle

Moly latifolium liliflorum, C. B.
Moly, Theophrasti. *Magnum*, J. B.
Moly Homericum, Ger.
Moly Theophrasti, sive Homeri Park. Raii hist.

C'est une plante qui pousse de sa racine cinq feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges de deux ou trois doigts, épaisses, pointuës, vertes ; mais couvertes souvent d'une poudre qui se sépare facilement : il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, ronde, nue, verte, creuse, portant en son sommet une ombelle ou bouquet de petites fleurs à six ou sept feuilles pointues, disposées en rond, blanches ou rougeâtres ; après qu'elles sont passées, il paroît de petits fruits triangulaires, divisez interieurement en trois loges qui contiennent des semences presque rondes, noires, ressemblantes à celles de l'oignon : sa racine est bulbeuse, grosse ordinairement comme le poing, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive cette plante dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Sa Semence & sa racine sont aperitives & propres pour resister au venin. Vertus.

Moly à μωλυω, *deleo*, j'éface, je détruits, parce que cette plante a été estimée par Homere propre pour dissiper & détruire les venins & les enchantemens. Etimologie.

MOLYBDOYDES.

Molybdoides. Lapis plumbarius, est une espece de mine de plomb moins pesante, mais baaucoup plus dure que la commune ; ou une pierre noire douce au toucher, ressemblante en quelque maniere au crayon noir ; elle naît dans des mines d'argent ou dans des mines particulieres en Angleterre & en plusieurs autres lieux. Quelques-uns croyent qu'elle contient un peu d'argent ; étant cassée elle paroît d'une couleur de gris de souris, & d'un grain fort aigre ; cette matiere est très-difficile à mettre en fusion, & elle fait gâter les ouvrages de plomb dans lesquels elle se rencontre ; c'est pourquoy les ouvriers prennent bien garde qu'il n'y en ait de mêlée parmi la mine de plomb ordinaire. Quelques Alchymistes s'appliquent à tirer le plomb de cette mine, parce qu'ils prétendent qu'il est plus dur & plus doux que le plomb ordinaire.

Le Molybdoides est dessicatif étant appliqué exterieurement. Vertus.

Molybdoides à, μολυβδος, *plumbum*. Etimologie.

MOMORDICA.

Momordica, C. Dur.
Momordica vulgaris, P. Tournefort.
Momordica fructu luteo rubescente, Eyst.
Balsamina rotundifolia repens sive mas, C. Bauh.
Balsamina mas, Ger. Park.
Cucumis Puniceus, Cord. Hist.
Balsamina sive Pomum mirabile, Trag. *Pomum mirabile.*
Charantia, Dod.
Balsamina cucumerina, J. Bauh. Raii. hist.

En François, *Pomme de Merveille.*

Est une plante qui pousse des tiges menues, sarmenteuses, à la hauteur de deux ou trois pieds, anguleuses, canelées, s'attachant par des fibres qu'elles poussent, & qui leur servent de mains, à des bâtons ou à des échalas qu'on plante proche d'elles pour

les soûtenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la Bryone, ou plûtôt à celles de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable, attachées par des queues médiocrement longues, d'un goût legerement amer & acre. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, elles sont formées en bassins taillez en cinq parties jusqu'à leur centre, & quelquefois même separées les unes des autres, de couleur jaune-blanchâtre. Aprés que la fleur est passée il lui succede un fruit long, formé à peu prés comme un Concombre, plus ou moins renflé vers son milieu, prenant en meurissant une couleur rouge, ou quelquefois jaune-rougeâtre, parsemé en sa surface de tubercules épineux. Ce fruit n'est point charnu, il s'ouvre de lui-même comme par une maniere de ressort; & il laisse voir une cavité qui contient beaucoup de semences grandes comme celles de la Citrouille, oblongues, rougeâtres, legerement crenelées, & envelopées d'une coife: sa racine est petite, fibreuse. On cultive cette plante dans les jardins; on se sert en Medecine de ses feuilles & de son fruit, qu'on appelle *Pomme de Merveille*: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraîchissante, dessicative, vulneraire: elle calme les douleurs, elle adoucit les hemorroïdes, elle est propre pour la brûlure, pour les hernies, appliquée exterieurement.

MONOCEROS.

Monoceros. Unicornis. Unicornu. En François, *Licorne.*

Est, suivant beaucoup de Naturalistes anciens, un grand animal à quatre pieds, semblable à un Cheval, portant sur le haut de son front une corne droite, tortillée en spirale, longue de deux ou trois pieds, pointuë, laquelle lui sert de defense; mais cet animal ne se trouve point, & aucun de ceux qui en ont écrit, ne dit l'avoir vû; on n'a pas même designé les lieux où il naît: il est vray qu'on nous apporte une corne blanche ressemblant à l'yvoire, fort dure, pesante, ayant jusqu'à deux aunes de longueur, tortillée, creuse en dedans, laquelle on appelle *Unicornu*, & dont on se sert en Medecine, mais cette corne naît à un grand poisson nommé par les Islandois

Narvval. *Narvval*, comme je le dirai en son lieu en parlant de ce poisson.

Monoceros à μόνος, solus & κέρας, cornu; comme qui diroit, *Bête à une seule corne*

MORHUA.

Morhua. Molua. En François, *Morue.*

Est un poisson de mer long d'environ deux pieds ou deux pieds & demi, large à proportion, marbré sur le dos de tâches cendrées & roussâtres: sa gueule & ses yeux sont grands; il a quatre dents dures, pointuës, blanches, serrées, formant une espece de lime, placées au fond du gosier, deux en haut & deux en bas, répondant l'une à l'autre, ayant leurs pointes tournées vers le dedans, sa chair est blanche & de bon suc: on sale ce poisson pour le conserver; il est fort commun dans les poissonneries. Le mâle est de meilleur goût que la femelle.

On pêche la morue la plus estimée & la meilleure à Terreneuve vers Canada, où elle se trouve en abondance, & principalement en un lieu de la mer qu'on appelle le grand banc des morues.

Pêche de la meilleure morue. On choisit la plus nouvelle, comme étant la plus délicieuse au goût.

On fait secher des morues aprés les avoir salées, & c'est ce qu'on appelle merluche ou morue salée.

Choix. Merluche. Dose. Les dents de la morue sont aperitives, absorbantes, propres pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de sang, étant broyées sur le porphire: La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0576-7

Sa saumure est laxative dans les lavemens, resolutive & dessicative, étant appliquée exterieurement.

MORINGA.

Moringa, Acostæ. Cast. Lugd. Est un arbre des Indes, qui ressemble au Lentisque en sa grandeur & en ses feuilles, il a fort peu de branches & beaucoup de nœuds; son bois est fort aisé à rompre, ses feuilles ont une couleur verte-brune vive, d'un goût semblable à celui des feuilles de Navet; il porte un fruit long d'un pied, gros comme une rave, orné de huit angles de couleur claire entre verte & grise, moëlleux & blanc en dedans, divisé en plusieurs loges qui contiennent de petites semences semblables à celles de l'Ers, vertes & fort tendres, mais qui ont un goût plus âcre que les feuilles: on mange ce fruit aprés l'avoir fait cuire.

L'Arbre moringa croît en abondance dans toute la Province de Malabar, le long de la Riviere de Mangate, où il porte du fruit abondamment, lequel on va vendre au marché comme on fait des fèves en Europe. Vertus.

Sa racine est estimée un alexipharmaque propre contre les poisons, contre les maladies contagieuses, contre les morsures des serpens les plus venimeux & des autres insectes, contre la colique, contre la ladrerie: on s'en sert exterieurement & interieurement.

MORINA.

Morina Orientalis carnilæ folio, Pit. Tournefort. | En François, *Morine.*

¶ Est une plante qui croît à la hauteur de deux pieds & demi, d'un bel aspect: ses feuilles qui s'élevent de la racine sont longues environ comme la main, larges de 2. ou 3. doigts, pointues, vertes, luisantes, rudes, garnies en leurs bords de pointes ou épines foibles ou pliantes; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, verticillées, de figure irréguliere; elles sont d'une seule piece, formées en gueule, blanches en naissant, & rougissant à mesure qu'elles vieillissent, d'une odeur réjouïssante comme celles de la vigne; les verticillées sont soûtenuës par des feuilles formées comme celles d'en bas; mais beaucoup plus petites, renversées la pointe en bas. Cette fleur a deux calices dont l'un est sterile, & l'autre porte un embryon ou jeune fruit; ce dernier calice est comme emboité dans le premier; l'embryon devient en grossissant une semence presque ronde, un peu anguleuse; sa racine est grosse comme celle de la Mandragore, charnuë: sa fleur contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. Vertus.

Elle est cordiale, cephalique, stomacale, propre pour resister au mauvais air, pour chasser par transpiration les mauvaises humeurs, étant prise en infusion ou en conserve. Cette plante croît dans les pays chauds, on en cultive au Jardin du Roi à Paris.

Morina à Morino, morine. M. Tournefort ayant apporté cette plante du Levant lui donna le nom de son ami M. Morin celébre Botaniste de l'Academie Royale des Sciences, Docteur Regent de la faculté de Medecine à Paris. Etimologie.

MORION.

Morion. Pramniom, est une espece d'Onix, ou une pierre precieuse noire, mêlée de la couleur du carboncle, resplendissante, transparente, laquelle on apporte des Indes, de Tyr, d'Alexandrie, de Cypre, de Misène. Vertus.

On prétend que cette pierre soit propre pour chasser la mélancolie & l'épilepsie,

étant penduë au coû ; mais c'eſt un remede de petite efficace, il vaut mieux s'en ſervir pour l'ornement.

MOROCTHUS.

Morochtus lapis. Leucophragis. Graphida. Galaxias. Dioſcor. G. Agricol.

George Agricola. *Milchſtein.*

Eſt une pierre tendre, tantôt verte, tantôt noire, tantôt jaune, qui rend une liqueur laiteuſe : on la trouve dans des carrieres de Saxe en Allemagne ; les Allemands l'appellent milchſtein. Dioſcoride en parlant de cette pierre, dit qu'elle naît en Egypte, & que parce qu'elle eſt molle & facile à liquefier, on s'en ſervoit comme de ſavon pour blanchir le linge : quelques-uns l'employent comme un crayon pour écrire, ou pour tracer des lignes, d'où vient qu'on l'a appellée *Graphida*. Elle contient du phlegme & de l'huile.

Graphida.

Vertus.

Elle eſt propre pour arrêter le crachement de ſang & les autres hemorragies, pour reſſerrer les pores, pour adoucir les acretez de la veſſie, étant priſe par la bouche : La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme ; on s'en ſert en peſſaire, mêlée avec de la laine, pour le flux de menſtrues. On l'employe en colyre pour deſſecher les petits ulceres des yeux, & pour arrêter les larmes involontaires : on en mêle dans des cerats pour deſſecher les playes & pour les adoucir.

Doſe.

Etimologie.

Morochtus eſt un nom Grec μόροχθος, *leuco phragis, ex* λευκός, *albus, & phragis, à fragendo*, comme qui diroit, pierre fragile, & qui rend une liqueur blanche.

Galaxias, à γάλα, *lac*, parce que cette pierre rend une liqueur laiteuſe.

Graphida à γραφὶς, projet de peinture, on a donné ce nom à la pierre *Morochtus*, parce qu'on l'employe comme un crayon pour tracer des lignes.

MORUS.

Meurier.

Morus, en François, *Meurier*, eſt un arbre grand & rameux, dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée.

Morus, Brunf. Trag. Ger.
Morus nigra, Cord. in Dioſc. J. B. Raii. hiſt.
Morus nigra vulgaris, Park.
Morus fructu nigro, C. B. Pit. Tourn.
Morus rubra, Ang.

Premiere eſpece.

Son tronc eſt aſſez gros, tortu, noueux, couvert d'une groſſe écorce, rude : ſon bois eſt dur, robuſte, jaune vers le cœur ; ſes feuilles ſont larges comme la main, oblongues ou preſque rondes, pointues, dentelées en leurs bords, un peu dures & rudes au toucher, d'un goût douçâtre & viſqueux : elles ſervent de pâture aux vers à ſoye ; ſes chatons ſont verds, lanugineux, portant pluſieurs fleurs à quatre feuilles, du milieu deſquelles s'élevent quelques étamines. Ces chatons ne laiſſent aucun fruit après eux : les fruits naiſſent en des endroits ſeparez : ce ſont les meures que tout le monde connoît ; elles ſont vertes & auſteres au commencement, puis elles deviennent rouges acides ou ſtiptiques, & enfin en meuriſſant elles acquierent une couleur noire, elles ſont remplies d'un ſuc viſqueux & doux, teignant en couleur de ſang. On trouve auſſi dans les meures des ſemences preſque rondes. Cet arbre a beaucoup de racines grandes, fortes, ſe répendant au large ; il croit dans les jardins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Morus alba, Ger. Park. J. B. Raii. hiſt.
Morus fructu albo, C. B. P. Tourn.
Morus candida, Cord. in Dioſc.

On croit que son origine vient de ce qu'on enta des branches de meurier ordinaire sur le peuplier blanc. Ses feuilles sont oblongues, moins larges, plus tendres, & meilleures pour les vers à soye que celles du précedent, ses chatons sont semblables à ceux de l'autre meurier; ses fruits sont des meures blanches plus petites que les meures noires, d'un goût mielleux, assez fade & peu agreable. Ses racines sont plus grandes & plus étendues que celles du meurier noir: on remarque aussi que l'arbre croît plus haut. Pendant que le meurier blanc est encore jeune & petit, ses feuilles sont découpées; mais quand il a atteint sa grandeur parfaite, elles sont entieres; on le cultive dans les jardins.

Seconde espece.

Meures blanches.

Les meures noires sont employées dans les alimens & dans les remedes; elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel.

Vertus.

Avant leur maturité elles sont deterfives & astringentes, propres pour les maux de gorge en gargarisme: lorsqu'elles sont meures, elles humectent, elles amolissent, elles adoucissent la poitrine, elles excitent le crachat. M. Bartolin Medecin Danois rapporte dans une dissertation intitulée *Medecina Danorum domestica*, que la Norvege produit des meures qui sont souveraines contre le scorbut; on ne se donne pas, dit-il, la peine de porter de ces meures aux malades, on envoye les malades mêmes dans les bois où elles naissent, afin qu'ils en mangent tout leur saoul, & l'on les y laisse jusqu'à ce qu'ils soient gueris.

L'écorce de la racine du meurier est déterfive & aperitive, bonne contre les vers étant prise en poudre, la dose en est d'une dragme.

Morus à μυρὶς, *niger*, parceque le fruit du meurier ordinaire est noir.

Etimologie.

MOSCHATA.

Moschata, *Nux moschata*, *Nucista*, | *Moschocaryon*, *Moschocarydion*, *Nux aromatica*, | *Nux myrifica*, *Nux unguentaria*, En François, *Muscade*.

Est une espece de noix, ou le fruit d'un arbre étranger grand comme un Poirier, dont les feuilles ressemblent à celles du Pêcher, mais elles sont plus petites: sa fleur est formée en rose, d'un odeur agréable: après qu'elle est tombée il paroit un fruit gros comme nos noix vertes, couvert de deux écorces; la premiere, qui est fort grossiere, se fend à mesure que le fruit meurit; & elle laisse paroître la seconde qui embrasse étroitement la noix. Cette seconde écorce est tendre, rougeâtre ou jaunâtre, odorante; elle se separe de la Muscade à mesure qu'elle se seche; & elle prend une couleur jaune; c'est ce qu'on appelle *Macis*, ou improprement, *Fleur de Muscade*; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Macis, fleur de Muscade.

Quand la muscade est separée de ses écorces, on la fait secher & on la garde; l'arbre qui la porte croît abondamment dans l'Isle de Banda en Asie: il y en a de deux especes, un sauvage & l'autre cultivé. Les muscades qui naissent au muscadier sauvage sont appellées *Muscades mâles* ou *sauvages*; leur figure est oblongue, elles n'ont presque point d'odeur ni de goût; c'est pourquoi l'on ne s'en sert point; & comme l'on en apporte rarement, ceux qui en veulent avoir par curiosité en France, les achetent plus cher que les autres: les Anciens les appelloient *Azerbes*.

Muscades mâles ou sauvages.

Azerbes, Muscades femelles.

Les muscades qui naissent au muscadier cultivé sont appellées *Muscades femelles*; ce sont celles dont nous nous servons dans les alimens & dans plusieurs remedes; elles nous sont envoyées par les Hollandois, qui sont les Maîtres du pays où les muscadiers croîssent: elles sont plus petites que les muscades mâles, & leur figure est courte & presque ronde ou ovale.

On doit choisir les muscades femelles d'une grosseur raisonnable, bien nourries,

pesantes, recentes, compactes, non cariées, de couleur grise en dessus, rougeâtre, marbrée en dedans, onctueuse, d'une odeur agréable, d'un goût âcre & piquant, échauffant & aromatique : elles contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Muscades confites. On confit des muscades dans les pays où elles naissent, comme on confit ici les noix. Les Voyageurs aux pays Septentrionaux, en portent sur mer pour leur usage, on en envoye aussi par tout le monde : on choisit les plus grosses & les plus nouvelles.

Choix. Vertus des muscades confites. Elles fortifient & réchauffent l'estomac ; elles aident à la digestion, elles chassent les vents : on les mange comme des noix confites ordinaires.

Vertus des Muscades ordinaires. Les muscades seches ordinaires fortifient le cerveau, le cœur, l'estomac ; elles aident à la digestion, elles chassent les vents, elles excitent les mois aux femmes, elles provoquent la semence, elles corrigent la mauvaise haleine, elles resistent à la corruption.

Choix du macis & ses Vertus. Il faut choisir le macis recent, entier, de couleur jaune, d'une odeur & d'un goût agreable, un peu âcre.

Il a les mêmes vertus que la muscade, mais ses principes sont plus exaltez, & il agit avec plus de penetration & d'efficace.

Macer des anciens. Le macer des anciens est l'écorce du tronc d'un arbre du même nom, qui croît en Barbarie ; elle est grosse, rougeâtre, d'un goût amer & acerbe.

Sa vertu est astringente & propre pour arreter la dysenterie & les autres cours de ventre : mais comme cette écorce ne nous est apportée que rarement, on se sert en sa place du macis, dont pourtant les qualitez sont differentes, & l'on confond ordinairement, quoi qu'à tort, le macer avec le macis, dans l'usage de la Medecine.

Etimologies. *Moschata à Moscho*, musc ; on a donné ce nom à la noix muscade, à cause de sa bonne odeur, quoi qu'elle ne sente point le Musc. *Macis* est un nom Indien.

Macer, à cause de la siccité de cette écorce, & du peu d'humeur qu'elle contient, comme qui diroit, *Ecorce maigre*,

MOSCHATELLINA.

Moschatellina foliis fumariæ bulbosæ, J. B. Pit. Tournefort.
Ranunculus nemorosas Muschatellina dictus, C. B.
Moscatella, Cord. hist. Thal.
Ranunculus minimus Septentrionalium herbido muscoso flore, Ad Lob. Ico.
Radix cava minima viridi flore, Ger.

Est une petite plante qui pousse de sa racine deux ou trois queues longues comme la main, menues, molles, délicates, de couleur verte-pâle, soûtenant des feuilles découpées ou divisées comme celles de la *Fumeterre bulbeuse*, d'un verd de mer : il s'éleve d'entr'elles un pedicule qui n'est guere plus haut que les feuilles, il soûtient en sa sommité cinq petites fleurs de couleur herbeuse, composées chacune de cinq feuilles : toutes ces fleurs étant ramassées ensemble, representent un cube : un peu au dessous de la fleur sont attachées par des queues courtes deux petites feuilles : ces fleurs & ces feuilles ont une odeur de musc. Lorsque la fleur est passée il lui succede un fruit mou, plein de suc, où l'on trouve ordinairement quatre semences assez semblables à celles du Lin : Sa racine est longue, blanche, entourée de plusieurs petites écailles qui ont la figure de la dent d'un chien, creuses en dedans : elle jette en sa partie superieure beaucoup de fibres longues : son goût est doux. Cette plante croît dans les prez, aux bords des ruisseaux, dans les hayes ombrageuses ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, & du sel essentiel. Sa racine est détersive, vulneraire resolutive.

Vertus. Etimologie. *Moschatellina à moscho*, musc, comme qui diroit, *petite plante musquée*.

MOSCHUS.

MOSCHUS.

Moſchus, en François, *Muſc*, eſt une maniere de ſang bilieux, fermenté, caillé, & preſque corrompu, qu'on tire d'une veſſie groſſe environ comme un œuf de poule, laquelle ſe trouve ſous le ventre vers les parties genitales d'une bête à quatre pied ſauvage, nommée. Muſc.

Moſchus. Moſchius. Dorcas moſchi. Capreolus moſchi. Gazella Indica.

En François, *Gazelle.*

Moſchius, Dorcas moſchi, Capreolus moſchi, Gazella Indica, Gazelle.

On dit qu'elle a la couleur & la figure d'une Biche : ſon poil eſt long comme le petit doigt d'un enfant formé en ſpirale, ſec & ſe rompant facilement ; elle naît aux Royaumes de Boutan, de Tunquin, & en pluſieurs lieux de l'Aſie. Elle habite les bois & les forêts où l'on va la chaſſer. Lorſqu'elle eſt tuée, on coupe la veſſie qu'elle a ſous le ventre, on en ſepare le ſang caillé, lequel on fait ſecher au Soleil ; il s'y réduit en une matiere mouſſeuſe, legere, preſque en poudre, de couleur rougeâtre obſcure, & il y acquiert une odeur forte & aſſez deſagréable ; on l'envelope alors dans ſa veſſie même pour le tranſporter : c'eſt le muſc que nous employons. Comment on prepare le muſc.

Il ſe trouve une prodigieuſe quantité d'animaux qui portent le muſc, principalement au Royaume de Boutan ; on les attrape ordinairement au Printems, ou au commencement de l'Eté ; car ayant ſouffert la faim pendant l'Hyver, à cauſe des neiges qui tombent en ces pays-là, juſqu'à dix ou douze pieds de haut, ils viennent chercher à manger. Leur ſang alors étant en grande chaleur & une vehemente fermentation, le muſc qui s'en tire eſt ſi fort & ſi ſpiritueux, que ſi l'on ne l'expoſoit quelque tems à l'air en le faiſant ſecher, on ne pourroit pas ſouffrir ſon odeur.

On ne retire pas beaucoup de muſc de chacun de ces animaux ; car ils ne portent qu'une veſſie, laquelle ne peut rendre au plus, qu'aſſez de ſang pour qu'on en ait trois dragmes de muſc deſſeché. On dit que cette veſſie, pendant que l'animal eſt en rut, ſe tourne en un abcez, qui l'incommodant & lui cauſant de la démangeaiſon, il ſe frotte ſi fort en cet endroit contre des pierres & contre les troncs d'arbres, qu'il le fait crever : & que la Sanie s'en étant repanduë & s'étant fermentée & ſechée au Soleil, elle devient muſc.

Il n'y a rien d'impoſſible en cette Hiſtoire ; mais on ne doit pas admettre comme ont fait preſque tous les Naturaliſtes anciens & modernes, que tout le muſc qu'on nous apporte ſoit tiré de ces abſcez. Car quelle apparence y a-t-il qu'on pût ſuivre ces animaux ſauvages à la piſte dans des bois & dans des forêts, pour ramaſſer le pus qu'ils auroient jetté tantôt dans des lieux inacceſſibles, tantôt dans des boues, tantôt dans du ſable ; ſi nous n'avions point d'autre muſc que celui-là, il ſeroit beaucoup plus rare & beaucoup plus cher qu'il n'eſt. De plus, un abſcez deſſeché auroit une autre couleur que n'a le muſc : il ſeroit d'un gris blanchâtre. Opinion ordinaire touchant l'origine du muſc.

Quand on achete le muſc en veſſie, il faut le choiſir bien ſec, que la peau de la veſſie ſoit mince, peu garnie de poil, car plus il s'y rencontre de peau & de poil, & moins il y a de marchandiſe. Il faut que le poil ſoit de couleur brune qui eſt la marque du Muſc de Tunquin qu'on eſtime le plus. Le muſc de Bengale eſt enveloppé dans des veſſies garnies de poil blanc. Choix du muſc en veſſie.

Quand le muſc eſt ſeparé de la veſſie, on doit le garder dans une boëte de plomb, afin que la fraicheur du métal, empêche qu'il ne ſe deſſeche trop, & qu'il ne perde pas beaucoup de ſes parties les plus volatiles. Il faut le choiſir aſſez ſec, d'une couleur rougeâtre, d'une odeur forte, d'un gout amer ; il eſt preſque tout ſoufre ou huile Choix du muſc ſeparé des veſſies.

& sel volatil ; il contient très - peu de terre : son odeur est incommode & désagréable quand on en sent quelque quantité à la fois : mais elle est suave & douce lorsqu'on en a mêlé seulement quelques grains dans beaucoup d'autre matiere. La raison de ces differences vient de ce qu'étant en trop grande quantité, il en exhale tant de parties, qu'elles pressent & fatiguent le nerf olfactoire ; mais étant en petite quantité, le peu des parties volatiles qui s'en élevent, ne sont capables que de chatouiller agréablement le nerf de l'Odorat. Le musc a été autrefois bien plus en usage qu'il n'est chez les parfumeurs & les confituriers ; on le craint presentement à cause des vapeurs qu'il excite, principalement aux femmes.

Vertus. Il fortifie le cœur & le cerveau, il rétablit les forces abatuës, il resiste au venin, il discute, il rarefie les humeurs grossieres ; il excite la semence, il chasse les vents.

Dose. La dose en est depuis demi grain jusqu'à quatre grains ; il est propre pour la surdité, étant mis dans l'oreille avec un petit coton ; on en applique aussi vers la matrice pour abattre les vapeurs.

* Si le musc perd son odeur comme il arrive quelquefois, il faut le suspendre pour quelques jours au haut de la chausse d'un aisement il s'y raccommodera & reprendra son odeur ; ce qui dénotte que le fond du musc est une matiere extrementitielle ou, qui a bien du rapport avec les excremens de plusieurs animaux : en effet la cervelle du petit-cochon, animal qui se nourrit d'excrémens & d'autres odeurs, sent le musc. La fiente de pigeon, & celle de plusieurs autres oiseaux ont la même odeur.

Etimologies. *Moschus quasi muscus*, *mousse*, parce que le musc a quelque ressemblance avec de la mousse, ou bien ce mot vient de l'Arabe *Mosch* ou *Musc* qui signifie la même chose.

Dorcas, δόρκας *à* δέρκω *video* ; on a donné ce nom à la Gazelle, parce qu'elle a la vûë très - fine.

MOTACILLA.

Motacilla, Jonst. | *Cauda tremula*, quibusdam.

Est un petit oiseau qui remue incessamment la queue, d'où viennent ses noms. Il y en a de deux especes, un blanc & un jaune : ils habitent aux environs des rivieres, ou aux autres lieux aquatiques ; cet oiseau vit de mouches & de vers ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Il est aperitif & fort propre pour la pierre, pour exciter l'urine ; on le fait secher. & on le prend en poudre. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

MOXA.

Moxa, Pomet, est un coton de la Chine, ou une bourre qu'on tire d'une espece d'Armoise dont les feuilles sont plus grandes que celles de l'Armoise ordinaire. On fait secher ces feuilles, puis les ayant écrasées ou broyées entre les mains, on en separe la bourre d'avec le bois & les fibres, on garde cette bourre ou coton.

Vertus. Les Chinois, les Japonnois, & même les Anglois en forment des meches grosses comme un tuyau de plume, desquels ils se servent pour guerir la goutte : ils mettent le feu à une de ces méches, & ils en brûlent la partie douloureuse. On prétend que ce feu ne cause point de douleur, à cause d'une proprieté particuliere du coton ; mais la chose est difficile à croire, à moins qu'ils n'employent ce cotton comme les Chirurgiens font ici les étoupes dans une Ventouse.

MUCUNA.

Mucuna phaseolus, G. Pison. | *Mucuna Brasilienſis*, Marc. grav.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0582-0 DFG

Phaseolus siliqua deurente.
Phaseolus siliquis, latis hispidis & rugosis fructu nigro, Plumerii,
En François, *Pois à faire grater.*

¶ Espece d'haricot de l'Amérique ou une plante sarmenteuse, grimpant & s'attachant jusqu'aux rameaux des arbres les plus élevez; sa tige est grosse, tenace, fort pliante, ses feuilles ont la figure & la grandeur de celles de nos haricots, mais elles sont un peu plus solides, nerveuses, de couleur verte foncée en dessus & blanche en dessous avec une laine douce au toucher comme de la soye; ses fleurs naissent en haut composées chacune de cinq feuilles jaunes qui ont la figure des gousses de pois, ouvertes & au milieu desquelles s'élevent beaucoup d'étamines pâles, sans odeur, soutenant chacune un petit sommet brun; à ces fleurs, quand elles sont passées, succedent des gousses longues, ridées, rousses au commencement, mais prenant une couleur noire en meurissant, couvertes de petits poils fort déliez & legers, mais pointus & très-pénétrans, qui s'attachent facilement à la peau, pour peu qu'on les touche, ou même qu'on en aproche, & y causent une demangeaison avec un prurit cuisant, & d'autant plus incommode que plus on grate la partie, plus ce poil-là pénétre, & plus la démangeaison est forte; le dedans de la gousse est blanc & luisant; elle contient deux ou trois semences ou phaseoles grosses comme des pois, rondes ou orbiculaires, aplaties, couvertes d'une peau ou écorce mince, mais dure, noire, luisante: leur chair est solide, blanche, fade au goût, quelques-uns en mangent.

Les feuilles de la plante sont employées par les Indiens pour teindre en noir.

MUGIL.

Mugil. Cephalus. En François, *Muge. Mujon. Mulet.*

Est un poisson de mer & de riviere, qui a la tête grosse, d'où vient qu'on l'appelle *Cephalus à κεφαλή, caput*; son museau est gros & court, son corps est oblong, couvert d'écailles; on trouve dans sa tête une pierre qu'on appelle, *Echinus* ou *Sphondilus*, parce qu'elle est entourée de pointes. Ce poisson est commun dans la mer Mediterannée; il nage d'une viteſſe extraordinaire, & il donne de la peine aux Pêcheurs, il est bon à manger. Il contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel volatil & fixe. Etimologie. *Echinus*, *Sphondilus.*

Son estomac étant desseché & mis en poudre, est propre pour arrêter le vomissement, pour fortifier l'estomac. Vertus.

La pierre qui se trouve dans sa tête est fort aperitive, & propre pour attenuer la pierre du rein ou de la vessie. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Les œufs de ce poisson servent à faire le Boutarque qu'on mange en Provence avec de l'huile & du citron, les jours maigres. Dose. Boutarque.

MULLUS.

Mullus, en François, *Barbeau* ou *Surmulet*, est un poisson de mer oblong, de grandeur médiocre, pesant ordinairement environ deux livres, il est couvert de grandes écailles tendres, il vit de poissons & de cadavres d'animaux; il est bon à manger; il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel presque tout volatil. Barbeau. Surmulet.

Il est propre pour appaiser la colique, pour exciter les hemorrhoïdes, on dit qu'il calme les ardeurs de Venus; mais il n'y a pas d'apparence, car il rarefie le sang. Vertus.

Ses œufs sont fort purgatifs.

MULUS.

Mulus, seu Hinnus, en François, *Mulet*, est un animal à quatre pieds grand comme un cheval; la femelle s'appelle *Mula*, & en François, *Mule*, l'un & l'autre sont *Hinnus.* Mulet.

engendrez par l'accouplement du cheval & de l'ânesse, * ou par celui de l'âne & de la cavale ; aussi tiennent-ils de tous les deux : il est trés rare que cet animal engendre, on a même crû qu'il étoit aussi incapable d'engendrer que les monstres, dont on prétend qu'il soit une espece, mais on s'est trompé, car il est arrivé plusieurs fois qu'en differens pays une mule a fait un petit mulet ; entr'autres l'on en vit une en l'année 1703. à Palerme en Sicile, qui à l'âge de trois ans engendra un poulain, elle le nourrit de son lait, dont elle eut une assez grande abondance : on trouve ce fait rapporté dans le Journal de Trevoux du mois d'Octobre 1703. pag. 82.

On trouve vers les montagnes de Savoye & d'Auvergne une espece de Mulet appellé *Gémars*, il est engendré par l'accouplement du Taureau & de la cavale ; il est à peu prés haut comme un Asne, mais il est plus fort & capable de porter une charge plus pesante que n'en porte un Mulet ordinaire : il a le museau semblable à celuy du Bœuf, mais son corps est fait comme celuy du mulet ; ses oreilles sont plus petites.

Toutes les parties du mulet & ses excrémens contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Ongle du pied. Vertus. Dose.

L'ongle du mulet est propre pour arrêter le flux des menstrues & les autres hémorragies ; on en donne par la bouche depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules, on en fait aussi des fumigations.

Excrement Vertus.

La fiente du mulet est propre pour la dysenterie, pour le flux des menstrues, pour la douleur de la ratte, pour exciter la sueur ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme, étant sechée & pulverisée.

MUMIA.

Mumie.

Mumia, en François, *Mumie*, est un cadavre d'homme ou de femme ou d'enfant, qui a été embaumé & desseché. Les premieres mumies ont été tirées des sepulchres des anciens Egyptiens, sous les Pyramides dont on voit encore de beaux restes à quelques lieuës du grand Caire : cet embaumement étoit fait avec des baumes, de la resine de Cedre, du Bitume de Judée, de la Mirrhe, de l'Aloës & plusieurs autres ingrediens aromatiques capables d'absorber l'humidité des chairs, de boucher les pores, pour empêcher l'entrée de l'air & pour résister à la corruption. Nous nous servons aujourd'huy à peu près des mêmes drogues pour embaumer les corps morts ; mais soit que leurs drogues fussent meilleures que les nôtres, soit qu'ils eussent une methode d'embaumer plus parfaite que celle que nous avons, soit que leurs sepulchres fussent plus secs, plus empreins de sels ou de bitumes, ou enfin moins sujets à la corruption que les nôtres, leurs cadavres embaumez duroient bien plus de tems sans se corrompre que ceux qu'on embaume presentement, car si l'on en croit à la tradition, l'on voit des Mumies d'Egypte de quatre mille ans, au lieu qu'on a eu peine à conserver les corps dans les derniers siecles plus de trois cens ans.

On trouve quelquefois sur les côtes de la Lybie des cadavres humains qui y ayant été poussez par les vagues de la mer, sont penetrez de sable & desséchez, ou pour mieux dire calcinez par la chaleur du Soleil qui est excessive en ce pais-là ; on en rencontre aussi dans les deserts de Zara, où le sable est si subtil qu'il penetre tout & où l'on ne trouve point d'eau pour se desalterer. Les voyageurs qui ne suivent point les caravanes s'y égarent facilement & y perissent par la faim & par la soif, leurs corps s'y dessechent tellement qu'ils ne pesent que le quart de ce qu'ils devroient peser : on appelle ces cadavres dessechez Mumies blanches.

Mumies blanches. Mumies de Toulouze.

Il y a en plusieurs pays chauds, comme à Toulouse & ailleurs, certaines caves ou cimetieres dans lesquels les corps morts se dessechent & se conservent avec leur

poil sans aucun embaumement, jusqu'à deux cens ans, à cause que ces mêmes caves ont servi autrefois à garder de la chaux ; car cette chaux a consumé l'humidité du lieu & y a laissé une impression de corpuscules ignez, qui sont capables de dessecher le phlegme du cadavre & de chasser l'air grossier : ces corps sont encore une espece de Mumie.

Mumie commune qu'on employe ordinairement en Medecine.

Il ne faut pas croire que la Mumie commune qu'on nous apporte, soit de la veritable Munie d'Egypte qui ait été tirée des sepulchres des anciens Egyptiens ; celle-là est trop rare, & si l'on en a quelque partie on la garde dans des cabinets comme une grande curiosité. Celle que nous trouvons chez les Droguistes vient des cadavres de diverses personnes que les Juifs ou même les Chrétiens embaument après les avoir vuidez de leurs entrailles & de leur cervelle, avec de la Mirrhe, de l'Aloes, de l'Encens, du Bitume de Judée & plusieurs autres drogues ; ils mettent secher au four ces corps embaumez pour les priver de toute leur humidité phlegmatique & pour y faire penetrer les gommes afin qu'ils puissent se conserver.

Choix.

Il faut choisir la Mumie nette, belle, noire, luisante, d'une odeur assez forte & qui n'est point desagreable ; on en tire par la distilation chymique beaucoup d'huile & du sel volatil.

Vertus.

Elle est detersive, vulneraire, resolutive, elle resiste à la gangrene, elle fortifie, elle est propre pour les contusions & pour empêcher que le sang ne se caille dans le corps.

Les Mumies blanches ou les corps dessechez sans embaumement ne possedent pas beaucoup de vertu, parce que l'ardente chaleur du soleil les a calcinez & en a emporté presque toute l'huile & le sel volatil.

Etimologie.

Mumia est un mot Arabe qui signifie un corps embaumé & dessecché.

MUNGO.

Mungo, Gatzix. Messe, Avicennæ. Mens, Bellonensi.

Est une semence de l'Amerique grosse comme celle de la Coriandre, verte au commencement, mais en meurissant elle prend une couleur noire ; elle est si commune en Guzarate & en Decan qu'on s'en sert pour le fourrage des chevaux ; quelquefois les hommes en mangent aprés l'avoir fait cuire comme du ris : on dit qu'il croît aussi de cette semence en la Palestine.

Vertus.

Le Mungo est propre pour guerir les fievres, on en fait prendre la décoction & la pulpe.

MUREX.

Murex, est un poisson à coquille, espece de pourpre, gros comme deux huitres jointes ensemble ; sa coquille est raboteuse par dehors, jettant quatre ou six cornes longues, dures, pointues, sa couleur est jaunâtre en dehors, blanche, polie, luisante en dedans : il y en a de plusieurs especes : on le trouve proche des rochers dans la mer, sa chair est bonne à manger, mais elle est indigestive. Son sang teint en pourpre.

Poupre Vertus.

Ce poisson est aperitif ; sa coqullle étant pulverisée est propre pour exciter l'urine, pour arrêter le cours de ventre & pour adoucir les acides du corps, car c'est une matiere alkaline ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules on s'en sert aussi pour nettoyer les dents.

Dose.

Etimologie.

Murex à mure, rat, à cause que la figure de ce coquillage a quelque ressemblance avec celle d'un rat.

Cochlea.

¶ Le Pere Plumier, parmi un grand nombre d'observations curieuses qu'il a faites dans les Isles de l'Amerique, parle d'une espece de murex qu'il a appellé *Cochlea ve-*

veram purpuram furdent. Pisseur.

ram purpuram fundens, & que les habitans des Isles connoissent sous le nom de *Pisseur*, ce dernier nom lui a été donné à cause que quand on veut le retirer de dessus les rochers sur lesquels il se traine comme nos limaçons sur la terre, il jette avec grande viteſſe une liqueur; cette liqueur est de même consistence & blancheur que du lait ordinaire; ce coquillage a la base fort courte, & l'ouverture très-ample, tout le dehors est raboteux par plusieurs petites éminences semblables à de petites ongles arangées de suite & par ordre à peu prés comme les tuiles d'un toit; le bord de la lévre est dentelé assez délicatement, le dedans en est extrêmement poli, de couleur blanche-pâle, tirant sur le brun, excepté vers le côté opposé à la lévre où il est de couleur de chair tant soit peu livide; on voit quelquefois de ces mêmes coquilles colorées diversement au dehors.

Le poisson qui est contenu dans la coquille est une espece de limaçon qui sort & se traine sur les rochers par le moyen d'une base assez large; il porte à chaque côté de sa tête une corne fort molle & fort pointue, à la base desquelles ses yeux sont situez sur de petites éminences rondes; sa chair est un peu plus dure que celle de nos limaçons, de couleur blanche-grisâtre, d'un goût aussi piquant que le poivre: Quand il est rentré dans sa coquille, il s'y renferme entierement, par le moyen d'un écusson ovale, long, dur comme de la corne, mince, de couleur noirâtre; la liqueur qu'il jette quand on le veut retirer de dessus les rochers est conservée dans un grand repli qu'il a sur le dos, immediatement aprés le cou, en façon de gibeciere; il la jette du coin vers la base, il faut être bien adroit pour recueillir ce suc, car si l'on ne détache bien promptement le coquillage de dessus le rocher, il jette tout en dehors avec une promptitude admirable, chaque animal n'en contient que pour remplir la moitié de la coquille d'une noix: ce suc en sortant du petit poisson est très-blanc, mais quelque tems aprés il devient d'un beau vert & ensuite d'un très-beau rouge, mêlé de tant soit peu de violet; le linge teint de ce suc conserve toûjours sa couleur quelque soin quon prenne de le laver.

Si le suc ou la liqueur que jette cet animal a été le pourpre des anciens Romains, poursuit le Pere Plumier, il ne faut pas s'étonner si elle étoit si estimée & si précieuse, eu égard à la petite quantité qu'on en tire, il faudroit un grand nombre de ces petits poissons pour fournir à teindre seulement un manteau, il n'est pas surprenant non plus qu'on en ait quitté l'usage depuis qu'on a découvert la cochenille qui donne la même teinture.

Petit limaçon qu'on croit être le *Murex* des Anciens.

On a parlé dans le Journal de Trevoux du mois d'Octobre 1712. d'un certain petit limaçon des Indes qu'on trouve sur quelques côtes de la mer du Sud, au Royaume de Guatimala, où l'Amerique Septentrionale confine avec l'Isthme de Darien; ce petit animal paroît être le murex des Anciens, il est de la grosseur d'une Abeille, sa coquille est mince & peu dure, on le ramasse à mesure qu'on en trouve, & on le conserve dans un pot plein d'eau; mais comme il est rare d'en trouver beaucoup à la fois, les Indiens sont long-tems à en ramasser la quantité necessaire pour teindre un morceau d'étoffe de moyenne grandeur; ils en teignent ordinairement du fil de coton, la teinture n'en est pas difficile à faire.

Aprés avoir ramassé un nombre suffisant de ces petits limaçons, on les écrase avec une pierre bien polie, & l'on mouille aussi-tôt le fil de coton ou l'étoffe dans leur sang, & il s'y fait une teinture de pourpre la plus belle & la plus agreable qui se puisse voir, & ce qu'il y a d'avantageux est que plus on lave l'étoffe qui en est teinte, plus sa couleur en devient belle & éclatante, elle ne se dissipe point du tout en veillissant: cette teinture est d'un haut prix, les femmes Indiennes les plus riches s'en parent.

MUS.

Mus, Ratus, en François, *Rat*, eſt un animal à quatre pieds dont il y a beaucoup d'eſpeces; mais je ne parlerai ici que du Rat domeſtique : il eſt ordinairement long comme la main & gros comme le poing, fort agile, toûjours en inquietude & en mouvement; ſa tête eſt petite, ſes yeux ſont vifs & penetrans, voyant pendant la nuit; ſon muſeau eſt oblong & pointu, garni aux deux côtez de quelques brins de barbe; ſes dents ſont aigues & tranchantes; ſes oreilles ſont petites, fermes & droites : ſa queue eſt fort longue & peu attachée, car il ne faut que la tirer un peu fort pour la faire ſeparer du corps: la couleur de ſon poil eſt ordinairement griſe cendrée ou brune : cet animal ſe tient caché dans les trous des murailles, entre les meubles, dans les caves, dans les greniers, pour éviter le chat qui eſt ſon cruel ennemi; il ſe nourrit de ce qu'il peut attraper, comme de fruits, de grains, de fromage, de bois, de pain, de chandelle; ſon odeur eſt mauvaiſe, dégoutante : il contient beaucoup de ſel volatil, de phlegme & d'huile. *Ratus.* Rat. Rat domeſtique.

On l'eſtime propre pour remedier à l'incontinence d'urine, on en fait manger à ceux qui piſſent au lit; il eſt reſolutif étant appliqué exterieurement. Vertus.

Son excrement appellé en Latin *Muſcerda*, eſt aperitif & propre pour la pierre, étant pris & deſſeché & réduit en poudre; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à une dragme : on s'en ſert auſſi exterieurement pour la gratelle étant diſſout dans du vinaigre; pour faire croître & revenir les cheveux, étant pulveriſé, delayé dans de l'eſprit de miel & du ſuc d'oignon. *Muſcerda.* Vertus. Doſe.

¶ On m'apporta de Barbarie en l'année 1702. une eſpece de rat d'une beauté trés-ſinguliere, il étoit de la groſſeur d'un des plus gros rats qui ſe trouvent en France : ſa tête étoit un peu plus groſſe qu'un œuf de pigeon, large en haut de deux doigts, s'étreciſſant peu à peu juſqu'à ſon mûſeau qui n'étoit pas bien pointu; la longueur de toute ſa tête étoit de trois doigts & quelques lignes : ſes oreilles reſſembloient à celles du Rat ordinaire, mais elles étoient beaucoup plus petites, de couleur griſe, placées fort en arriere; ſes yeux étoient grands, beaux, vifs, ſes dents étoient trés-aigues, il avoit quelques brins de barbe griſe aux deux côtez de ſon muſeau, mais aſſez aplatis; ſon cou étoit court, ſon corps étoit long de cinq pouces, plus gros devers la queuë qu'ailleurs, ſes pattes étoient à peu prés longues comme celles de l'écureuil, mais celles de derriere étoient un peu plus longues & plus robuſtes que celles de devant; ſes pieds avoient chacun cinq doigts aſſez longs, grêles, armez de griffes trés-petites, l'animal étoit couvert par tout excepté ſur la queuë d'un poil aſſez ras, beau, liſſe, luiſant, marqué par belles lignes magnifiques de couleurs variées, griſe, brune, blanche & iſabelle, rangées par ordre ou paralelles tout le long, depuis le muſeau juſques vers la queue & ſur les jambes : ſa queuë étoit plus longue que ſon corps, grêle, mais revetue & ornée par tout d'un beau poil long comme le doigt, delié, reſſemblant à la plume, relevé tout au tour en forme d'une pannache magnifique, de couleurs à peu-prés ſemblables à celles du corps, & rangées de même ordre, ce qui produiſoit un grand agréement. Cet animal étoit né dans les bois en Barbarie, il étoit mâle, on avoit apporté avec lui une femelle de la même eſpece, mais elle étoit morte en chemin; il étoit fort ſuſceptible du froid & tremblant preſque toûjours, principalement en hyver, quoiqu'on eut ſoin de le tenir proche du feu ou dans un manchon, il ne marchoit pas vîte : il grimpoit rarement, il avoit le cri du rat; & il ſe cachoit bien vîte quand il ſentoit ou entendoit un chat : il mangeoit des noix, du pain, des amandes, du lait, du ſucre, il s'aſſeyoit mangeant ſes repas, ſur ſon derriere comme l'écureuil, & levant ſes pattes de devant qui lui ſervoient de mains, il prenoit ce qu'on lui donnoit avec ſes doigts pour le por-

ter à sa gueule, & le tenoit jusqu'à ce qu'il l'eut tout-à-fait rongé; il étoit fort aprivoisé, & il se laissoit porter avec plaisir dans un manchon, parce qu'il s'y trouvoit chaudement: il ne put pas vivre long-tems dans notre climat; soit à cause du froid, soit par le défaut de sa femelle, car il devint tellement en chaleur que ses parties genitales sortirent de son ventre en une grosse tumeur où il se fit mortification & grangrenne. Cet animal tenoit du rat & de l'ecureuil.

MUS ARANEUS.

Musaraigne. *Mus araneus*, en François, *Musaraigne*, est une espece de petit rat gros comme une souri dont on estime la morsure venimeuse comme celle de l'araignée; son museau est long & pointu; ses dents sont menues & à double rang, ses yeux sont fort petits en comparaison de son corps, en sorte qu'il semble être aveugle; sa queue est courte & menue, son poil est roussâtre, excepté au ventre où il est blanc: on le trouve en Italie, en Allemagne; il se retire en Hyver dans les étables, & en Eté dans les jardins & aux lieux remplis de fiente de bœuf, il se nourrit de racines & principalement de celles d'artichaux & d'autres legumes, ce qui fait grand tort aux jardiniers: on ne s'en sert point en Medecine: Quelques-uns l'appellent Muset.

Muset. Etimologie. *Mus araneus*, parce que cet animal est une espece de rat qu'on croit être venimeux comme l'araignée.

MUSA

Musa arbor, J. B. Park.
Musa Serapionis. Lob. Ger.
Palma humilis longis latisque foliis.
Musa & ficus martabanis, Garz.
Musa sive ficus Indica, Acostæ.
Mauze, Theveti.
Mauz, Alpino.
Poma Paradysi, Lud. Romano.
Dudaim in Bibliis,
Pacoira, Marcgr. Pison.
Bala, H. M.

Est un petit arbre ou un arbrisseau des Indes, dont le tronc est gros ordinairement comme la cuisse d'un homme, quelquefois plus gros, spongieux, couvert de plusieurs écorces ou feuilles écailleuses couchées les unes sur les autres; ses feuilles sont fort longues & fort larges, affermies chacune par une côte grosse & large qui regne tout du long au milieu & qui se répand en travers; le sommet de cette plante jette un seul rameau gros comme le bras, terminé en haut par une tête formée en pomme de Pin & garnie de fleurs rouges ou jaunâtres: ce rameau est divisé en plusieurs nœuds qui produisent chacun douze ou quatorze fruits, de sorte que quelquefois on voit jusques à deux cens fruits suspendus le long de ce rameau; ce fruit est appellé par les Indiens *Amasa* ou *Musa*, il est oblong & de la grandeur d'un de nos Concombres relevé de trois coins, couvert d'une peau cuiraſſée qui se separe aisément en trois parties, & qui renferme une chair moëlleuse & molle comme du beurre, d'un goût agréable & fort bonne à manger; sa racine est longue, grosse, ronde, garnie de plusieurs fibres ligneuses, noire en dehors, charnue, & blanche en dedans, d'un goût aqueux, douçâtre & un peu astringent; cette racine rend par des incisions qu'on y fait un suc un peu onctueux & blanc, mais qui devient bien-tôt rouge. Cet arbre croit dans plusieurs provinces des Indes Orientales & Occidentales.

Amasa.

Son fruit est nourrissant, mais de difficile digestion; les Egyptiens en font une décoction dont ils se servent pour adoucir l'âcreté du rhume, car ce fruit est rafraîchissant & humectant, propre pour les inflammations de la poitrine.

Sa racine écrasée & bouillie dans du lait est bonne pour abattre les vertiges; son suc qui distile par les incisions qu'on y fait, est fort astringent.

MUSCA

MUSCA.

Musca, en François, *Mouche*, est un petit insecte aîlé, dont il y a grand nombre d'especes; mais je ne parle ici que de la mouche commune ou domestique, laquelle tout le monde connoît : Mouche.

¶ Elle a à sa tête deux cornes entrelacées ensemble, une petite trompe avec un aiguillon & deux yeux de couleur purpurine; ses aîles sont membraneuses, tout son corps est velu, de couleur grise noirâtre, ayant sur le ventre comme des demi anneaux; elle a six jambes velues, distinguées en plusieurs parties; & chacun de ses pieds est armé de deux griffes ou pinces entre lesquelles on appperçoit de petits poils, & ils sont outre cela garnis en dessous & mêmes tout autour d'un fort grand nombre de petites pointes semblables aux peignes des Cardeurs; elles se servent de ces griffes & de ces pointes pour s'accrocher aux corps les plus polis, & pour se susprendre au haut d'un plancher & s'y promener sans tomber, comme nous le voyons; cet insecte naît en Eté, il se sert de sa trompe & de son aiguillon pour succer le suc des herbes & le sang des animaux : il fait des œufs blancs revêtus de deux peaux, qui éclosent en petits vers, qui à mesure que leurs aîles croissent deviennent Mouches & s'envolent; les Mouches contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elles sont propres pour ramollir, pour resoudre, pour faire croître les cheveux, étant écrasées & appliquées; on en tire aussi par la distilation une eau propre pour les maladies des yeux. Vertus.

MUSCARI.

Muscari, Clusii, Ger.
Muscari majus absoleto flore, Eyst. P. Tournefort.
Muscari absoletiore flore, Clus. Raii hist.
Hyacinthus odoratissimus dictus Tibcadi & Muscari, J. B.
Hyacinthus racemosus moschatus, C. B.
Hyacinthus Botryoïdes Chalcedonicus moschatus, Tab.
Dipcadi Chalcedonicum & Italorum, Lob. Lugd.

Est une plante qui pousse de sa racine cinq ou six feuilles repandues à terre, longues de plus d'un demi pied, étroites, canelées, assez épaisses, pleines de suc; il s'éleve d'entr'elles une tige plus longue que la main, assez grosse, ronde, sans feuilles, mais revêtuë depuis presque sa moitié jusqu'en haut, de fleurs formées en grelots, crenelez à six pans dans leur ouverture, de couleur au commencement purpurine ou verte, puis d'un verd blanchâtre ou bleuâtre, ou noirâtre, ou d'un purpurin foncé, ensuite pâle ou jaunâtre, & enfin quand elles commencent à se passer, noirâtres; leur odeur est aromatique, fort agreable, approchante de celle du musc : il succede à ces fleurs des fruits assez gros, relevés chacun de trois coins, & divisez en trois loges remplies de quelques semences grosses comme des orobes, rondes, noires. Sa racine est une grosse bulbe ou oignon blanchâtre, couvert de plusieurs tuniques, d'un goût amer, garni en dessous de quelques fibres longues & grosses. Cette plante est cultivée dans les Jardins des Fleuristes. Il y a plusieurs autres especes de Muscari qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parce qu'elles sont sauvages. M. Tournefort a établi une difference de ce genre de plante d'avec la Jacinte, par la fleur qui dans le Muscari est un grelot, c'est-à-dire, une espece de cloche retressie par l'ouverture, au lieu que celle de la Jacinte est fort évasée. Difference du Muscari d'avec la Jacinte.

La racine du Muscari est vomitive, étant prise interieurement, elle est propre pour digerer, pour attenuer, pour resoudre, étant appliquée exterieurement. Vertus.

On a nommé cette plante *Muscari*, à cause que sa fleur a une odeur de musc. Etimologie.

MUSCIPETA

Muſcipeta, l *Muſcapa*, l En François, *Moucherole.*

Eſt un petit oiſeau gros comme un moineau, qui fait la chaſſe aux Mouches pour les manger; il y en a de pluſieurs eſpeces : il habite dans les Bois, mais il vole ſouvent après les bœufs pour attraper les mouches qui les environnent.

Vertus. Il eſt aperitif & reſolutif.

Etimologie. *Muſcipeta*, *quaſi Muſcæpeta*, *à Muſca*, Mouche, *& peto*, je demande; comme qui diroit, *Oiſeau friand de mouches.*

MUSCIPULA.

Muſcipula Lobelii, Ger. Parx.
Armerius flos, 3. Dod.
Viſcaria ſativa, Tab.
Lychnis viſcoſa purpuræa latifolia lævis C. B. hiſt. Pit. Tournefort.
Centaurium minus adulterinum, *quibuſdam.*
Lychnidis viſcidæ genus, J. B.
En François *attrape Mouches.*

Eſt un eſpece de Lychnis, ou une plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, gréles, rondes, roides, rameuſes, ordinairement rougeâtres en bas, nouées. Ses feuilles naiſſent oppoſées, larges par leur baſe, & embraſſant leur tige, pointuës par l'autre bout, de couleur de verd de mer, d'un goût nitreux approchant de celui des herbes potageres. Ses fleurs ſont aux ſommitez des tiges & des rameaux, diſpoſées en petits bouquets comme celles de la petite centaurée, d'une belle couleur rouge, un peu odorantes. Chacune de ces fleurs eſt compoſée de cinq feuilles rangées en Oeillet comme aux autres eſpeces de Lychnis, ſoutenues par un calice oblong, purpurin. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un fruit qui contient des ſemences menues, preſque rondes, rougeâtres : ſa racine eſt ſimple, ligneuſe, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît aux bords des chemins, aux lieux incultes & ſecs; *il découle de ſa tige certaine humeur viſqueuſe où les mouches ſe prennent; elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.*

Vertus. On l'eſtime propre contre les morſures & piqueures des beſtes venimeuſes : elle eſt déterſive & conſolidante.

Etimologie. *Muſcipula à muſca*, mouche, *& pulla*, noire; comme qui diroit, *plante noire de mouches*; parce que les mouches s'attrapent à la glu qui ſort de ſa tige.

MUSCULUS.

Muſculus, *Mytulus*, *Deltoides.* En François, *Moucle*, *Moulę*, *Cayeu.*

Eſt un petit coquillage fort connu dans les Poiſſonneries; il a la figure approchante de celle d'un petit muſcle, d'où peut-être eſt venu ſon nom, il s'ouvre en deux parties égales, voutées ou convexes en dehors, & concaves en dedans. Il y en a de deux eſpeces generales : une de mer, & une de riviere. La Moucle de mer eſt la plus eſtimée, ayant beaucoup meilleur goût que l'autre. Sa coquille eſt noire, bleuâtre, polie, luiſante; elle renferme un petit poiſſon oblong, gros comme une féve, tendre, blanc, nageant dans une eau ſalée, délicat, fort bon à manger.

Moucle de mer.

Moucle de riviere. La Moucle de riviere a la coquille ovale, jaunâtre, elle renferme un petit poiſſon de la groſſeur & de la figure du précedent, nageant auſſi dans de l'eau, mais il n'eſt point ſalé; ſa chair eſt un peu dure & indigeſte.

Les Moucles ſe trouvent ordinairement attachées à des rochers, ou quelquefois à des morceaux de bois, par certains calus pierreux qui ont à peu près la figure de l'alveole d'une groſſe dent; elles ſont auſſi environnées d'une eſpece de mouſſe fila-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0590-7

menteuse ; elles vivent d'eau dont elles remplissent de tems en tems leurs coquilles, la puisant avec leurs oüies par une maniere de respiration, elles s'ouvrent, elles se referment, elles sortent à moitié de leurs coquilles & elles y rentrent, il y en a même une grande espece qui voltige à la superficie de l'eau ; elles se cachent & s'enterrent dans le sable en des tems qu'elles sentent le froid : elles éjaculent quelquefois une liqueur blanche comme du lait : Ceux qui voudront être plus amplement instruits sur cet article, pourront lire les dissertations qu'en ont données M. Poupart, M. Mery & M. de Reaumur dans des dissertations separées qu'on trouvera dans les Memoires de l'Academie Royale des Sciences ; les moules contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil.

La coquille de la Moucle étant broyée sur le porphyre, est aperitive par les urines, & propre pour arrêter le cours de ventre ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Celle de la Moucle de mer est propre pour déterger & consumer les cataractes qui naissent sur les yeux des chevaux, si après les avoir pulverisées on en souffle dedans. Le poisson est dessicatif & resolutif. Vertus.

On dit qu'en quelques lieux du Bresil, on voit des Moules si grosses, qu'étant separées de leur coquille, elles pesent quelquefois jusqu'à huit onces chacune, & que les coquilles de ces grosses Moules sont d'une grande beauté.

On a nommé ce coquillage *Musculus*, soit parce qu'il a une figure approchante d'un petit muscle, comme il a été dit, soit parce qu'il est environné dans les eaux d'une maniere de mousse appellée en Latin *muschus*.

Deltoides, *Grac.* δελτοειδὴς, parce que ce coquillage a la figure de la Lettre Grecque δελτα. Etimologie.

MUSCUS ARBOREUS.

Muscus arboreus, *Usnea officinarum*, C.B.
Muschus quercus, Lob. Ger.
Muschus arboreus vulgaris & quercinus, Park.
Muschus arboreus villosus, J. Bauhin. Raii. hist. *Usnea officinarum.*

En François, *Mousse d'arbre*, ou *Usnée commune.* Usnée commune.

Est une petite plante dont les feuilles sont découpées menu comme des poils, blanches, molles ; elle naît dans les crevasses & sur les écorces de plusieurs arbres, comme sur le Chêne, sur le Peuplier, sur l'Orme, sur le Bouleau, sur le Pommier, sur le Poirier, sur le Pin, sur le Picea, sur le Sapin, sur le Cedre, sur le Larix. La plus odorante & la plus estimée est celle qu'on trouve sur le Cedre ; on doit la choisir blanche & nette ; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Choix.

Elle est astringente, propre pour arrêter le cours de ventre, les hemorragies, le vomissement : on peut en prendre en décoction ou en poudre. Vertus.

Les Parfumeurs font avec cette mousse pulverisée, le corps de leur poudre de Cypre.

MUSCUS TERRESTRIS REPENS.

Muschus vulgatissimus, C. B. P. Tourn.
Muschus hortensis, Trag.
Muschus terrestris vulgaris, Dod. Lob. Ico.

En François, *Mousse terrestre.*

Est une mousse rampante qui couvre les terres maigres, steriles, humides, dans les bois, dans les forêts, sur les pierres, dans les deserts ; ses feuilles sont menues comme des cheveux bien fins, molles, vertes & quelquefois jaunâtres ; elle contient beaucoup d'huile, & de phlegme, peu de sel essentiel.

Vertus. Elle est astringente, propre pour arrêter les hemorragies, étant appliquée dessus.

Etimologie. Il y a apparence que *Muschus* vient du mot Grec μοσχος, par lequel on dénote plusieurs matieres tendres & nouvelles, comme les rejettons des arbres le plus tendres, los jeunes veaux sortant du ventre de la vache.

MUSTELA.

Fuscina. Belette, Fouine. *Mustela* ou *Fuscina*, en François *Belette* ou *espece de Foüine*, est un petit animal à quatre pieds, fort agile & presque toujours en mouvement; son corps ressemble à celui du Rat, mais il est plus long & plus delié, sa queue est courte, sa couleur est jaune sur le dos & aux côtez, blanche vers la gorge, il est hardi & cruel. Il y en a de deux especes; une domestique, & l'autre sauvage, la premiere se fourre dans les greniers, elle poursuit les pigeons & plusieurs autres animaux pour les attaper & les manger. La Belette sauvage habite dans les cavernes, dans les fentes des pierres, aux païs Septentrionnaux: elle mange des Rats, des Taupes, des Chauvesouris; sa fiente a quelquefois une odeur de musc, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Cerveau. Foye. Estomac. Chair. Vertus. Son cerveau & son foye sont propres pour l'épilepsie; son estomac & sa chair sont bons contre la morsure des serpens, pris en poudre, & appliquez exterieurement sur les morsures.

Fiel. Vertus. Son fiel est propre pour dissiper les cataractes des yeux; on le mêle avec de l'eau de fenouil.

Parties genitales. Vertus. Dose. Ses parties genitales sont bonnes pour la retention d'urine, étant prises en poudre: la dose de toutes les parties de la Belette est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Fiente. Sa fiente est resolutive, propre pour amollir les glandes.

Sang. Vertus. Son sang est estimé bon pour adoucir la douleur de la goutte, étant appliqué dessus.

Mus ponticus Ermineus. Ermine. Il se trouve encore une autre espece de Belette qu'on appelle en Latin *Mus ponticus seu Ermineus*, En François, *Ermine*. Elle ne differe guere des autres Belettes qu'en ce qu'elle est blanche, *par tout, excepté au bout de la queue*, qui est fort noir: elle habite comme les precedentes, dans les cavernes en Mauritanie & en plusieurs autres païs Septentrionnaux.

Vertus. Elle a les mêmes vertus que la belette commune, sa peau sert pour les fourrures.

Etimologie. *Mustella, quasi mus stellatus*, parce que la Belette a quelque ressemblance avec un Rat; & qu'on en trouve quelques especes marquetées de taches qui ont la figure d'une étoile.

Fuscina à fusco pilo.

MUSTELUS.

Mustelus | *Galeus lævis.*

Pesce Columbo. Est une espece de chien de Mer, que les Italiens appellent *Pesce columbo*, ou un poisson qui pese au plus vingt livres; il est couvert d'un cuir sans écailles, doux au toucher, de couleur blanchâtre, il n'a point de dents, mais ses machoires sont rudes; il se nourrit de poissons.

Vertus. Sa graisse est resolutive. On se sert de sa peau pour polir les ouvrages de bois.

Galeus asterias. Mustellus stellaris. Vertus. Il y a une autre espece de chiende mer, qu'on appelle *Galeus asterias, sive Mustelus stellaris*: il est semblable au précedent, excepté qu'il est marqueté sur le dos de taches rondes, étoilées. Ses vertus sont semblables à celles du précedent.

Etimologie. *Mustellus, quasi mus stellatus*, parce que ce poisson a une figure approchante en quel-

que maniere de celle d'un rat ; & que quelques-unes de ſes eſpeces ſont parſemées de taches étoilées.

MUSTUM.

Muſtum, en François, *Mouſt*, eſt le ſuc des raiſins meurs nouvellement exprimé, & qui n'a point encore été fermenté : il y en a d'autant d'eſpeces qu'il y a d'eſpeces de raiſins ; il contient beaucoup de phlegme, de l'huile, & du ſel eſſentiel. Mouſt.

Il lâche le ventre, il eſt adouciſſant, cordial, pectoral. Vertus.

MYAGRUM.

Myagrum, eſt une plante dont il y a deux eſpeces. La premiere eſt appellée.

Myagrum monoſpermon, J. B. Raii. hiſt. | *Myagrum monoſpermon latifolium*, C. B. Pit. Tournefort.
Myagrum monoſpermon majus, Park.

Premiere eſpece.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, dures, de couleur de verd de mer, liſſes, remplies de moëlle blanche, rameuſes, ſes feuilles ſont oblongues, & ſemblables en quelque maniere à celles de l'Iſatis cultivé ; mais la plûpart ſont laciniées, & principalement celles d'enbas, embraſſant leur tige par leur baſe qui eſt la partie la plus large, de couleur de verd de mer, d'un goût d'herbe potagere : ſes fleurs ſont petites, à quatre feuilles diſpoſées en croix, jaunes. Quand elles ſont paſſées il leur ſuccede des fruits formez en petites poires renverſées, qui contiennent chacune en ſon milieu une ſemence oblongue, rouſſâtre ; ſa racine eſt groſſe & blanche, mais elle ne dure qu'une année.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Myagrum monoſpermon minus, C. B. Pit. Tournefort. | *Myagro ſimilis flore albo*, J. B. Raii. hiſt.

Seconde eſpece.

Elle pouſſe une ou deux tiges à la hauteur d'un pied, portant peu de feuilles, menues, d'un verd pâle : celles d'en bas ſont attachées à des queues & elles trainent à terre ; mais celles d'en haut embraſſent leur tige par leur baſe ; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges, petites, blanches, à quatre feuilles diſpoſées en croix, il leur ſuccede des fruits pareils à ceux de l'eſpece precedente, mais plus petits : ſa racine eſt petite, menue, cheveluë, blanchâtre.

L'une & l'autre eſpece croiſſent dans les champs, principalement aux pays chauds.

Huile de Myagrum. Vertus.

On tire de la ſemence de *Myagrum* par expreſſion une huile qui eſt propre pour amolir & pour adoucir les âpretez de la peau.

Etimologies.

Myagrum à μυῖα, *muſca*, & ἄγρα, *captura*, parce qu'on a donné autrefois ce nom à une plante glutineuſe à laquelle les mouches s'attachent. Cette qualité ne ſe trouve pas dans les deux eſpeces dont il a été parlé.

Monoſpermon à μόνος, *ſolus*, & σπέρμα, *ſemen*, comme qui diroit, *Plante dont le fruit ne porte qu'une ſemence.*

MYOSOTIS.

Oreille de Souris.

Myoſotis, en François, *Oreille de ſouris*, eſt un genre de plante qui differe de la Morgeline par la figure de ſon fruit. Il y en a de pluſieurs eſpeces qu'on peut voir diſtinguées dans le livre de M. Tournefort : je parlerai ici ſeulement de la premiere qui eſt appellée.

Myoſotis alpina latifolia, Pit. Tournefort. | *Caryophyllus heloſtius, alpinus, latifolius*, C. Bauhin.

Elle pouſſe quelques petites tiges couchées à terre, velues, garnies de petites feuilles arondies, épaiſſes, velues. Sa fleur eſt à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, aſſez grande, blanche, ſoûtenue ſur un pedicule qui ſort des aiſſelles des feuilles.

Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un capſule qui a la figure de la corne d'un bœuf, & qui renferme pluſieurs ſemences menues, preſque rondes. Sa racine eſt deliée, fibrée, rampante, blanchâtre. Cette plante croît aux lieux montagneux, comme ſur les Alpes, elle contient aſſez d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt déterſive, aſtringente, rafraîchiſſante; ſa racine eſt eſtimée propre pour les fiſtules lacrymales.

Etimologie. *Myoſitis à μυὸς, mus, & ὦτα, auricula*, comme qui diroit, *Oreille de ſouris*, à cauſe que les feuilles de cette plante ſont faites comme des oreilles de ſouris.

MYOSUROS.

Myoſuros, J. B. Raii hiſt.
Cauda muris, Ger.
Coronopus ſylveſtris, Trag.
Cauda muria, Dod.
Holoſtro affinis cauda muris, C. B.
Holoſteum, Loniceri, *caudæ muris vocatum*, Park.
En François, *Queue de ſouris.*

Eſt une petite plante baſſe qui pouſſe de ſa racine des feuilles fort étroites, à peu près comme celles du Gramen, épaiſſes, s'élargiſſant un peu vers leur extrêmité : il s'éleve d'entr'elles de petites tiges grêles, rondes, ou cilindriques, nues, portant en leurs ſommitez de petites fleurs à cinq feuilles, de couleur herbeuſe; quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede un épi oblong, grêle, fait à peu près comme celui du plantain, pointu, doux au toucher, & ayant la figure de la queue d'une ſouris, mais plus court, contenant des ſemences très-menues. Sa racine eſt compoſée de fibres déliées comme des cheveux; cette plante a un goût âcre; elle croît dans les champs, entre les blés, dans les prez, dans les jardins, les grenouilles en ſont friandes.

Vertus. Elle eſt un peu aſtringente & deſſicative; on peut s'en ſervir pour les cours de ventre en decoction, pour les gargariſmes.

Etimologie. *Myoſuros, à μυὸς, mus, & οὐρὰ, cauda*, comme qui diroit, *queue de ſouris*, parce que l'épi de cette plante a la figure de la queue d'une ſouris.

MYRMICALEON.

Myrmicaleon ou *Formicaleum*, ¶ Eſt une eſpece de ver long & gros à peu près comme une cloporte, mais rond & de figure ovale, quelquefois cilindrique, entouré de pluſieurs petits anneaux de couleur griſe, ſa tête eſt petite, relevée de deux cornes qui lui ſervent de pinces; il naît aux lieux ſecs, ſablonneux, expoſez au Soleil, il s'enferme dans le ſable & y fait ſon petit logement qui paroît ordinairement piramidal, parce qu'il pouſſe en haut ſa tête qui eſt menuë, en la mettant dehors pour attraper des fourmis dont il ſe nourrit, il mange auſſi des mouches, mais il eſt plus friand de fourmis; il attrape ſa proye avec ſes cornes, & en ſucce la ſubſtance : il faut que ce ſoit avec ces mêmes cornes, car on ne lui apperçoit aucune trompe, ni autre ouverture par où la nourriture puiſſe paſſer; neanmoins ces cornes ne paroiſſent point creuſes en dedans. Après que cet inſecte a ſuccé ſa proye, il jette le plus groſſier qui lui reſte à preſqu'un demi pied loin de lui, il eſt fort ſobre, il mange peu & rarement, il peut demeurer juſqu'à ſix mois vivant ſans prendre de nourriture; il marche aſſez vîte, mais toûjours à reculons : quand il a vêcu un certain tems, il ſe couvre tout-à-fait de ſable, il ne mange plus & bâtit ſon tombeau avec une ſoye qui ſort de ſon derriere comme celle de l'araignée; il en fait une maniere de coque groſſe

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0594-1

comme une noiſette, ronde, blanche, ſatinée en dedans, molle d'abord, & s'affaiſſant ſur lui, mais elle ſe durcit enſuite par deſſous & y prend une conſiſtance ferme; il pond dans cette coque un œuf gros comme une graine de lin, ovale, blanc, ayant une coquille ſemblable ou de la nature de celle de l'œuf de poule; aprés avoir demeuré dans ſon tombeau vingt ou vingt-quatre jours ſans mouvement apparent, il le ronge en un endroit avec quelques petits os dentez en maniere de ſcie, & il ſe fait une ouverture par où il ſort, mais encore envelopé d'une peau trés-mince; il ſe deshabille enfin entierement, & paroît en une belle mouche qu'on appelle *Demoiſelle*. Le Formicaleon contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Demoiſelle

Il eſt émollient & reſolutif, appliqué exterieurement. Vertus.

Formicaleon à formica, Fourmi, & λέων, Lion, comme qui diroit le Lion, ou le tiran de la fourmi.

MYROBALANI.

Myrobalani, En François, *Myrobolans*, ſont des fruits gros comme des prunes, leſquels on nous apporte ſecs des Indes: Il y en a de cinq eſpeces; les premiers ſont appellez *Myrobalani citrini*; les ſeconds *Myrobalani Indici*; les troiſiémes *Myrobalani chebuli*; les quatriémes *Myrobalani emblici*; les cinquiémes *Myrobalani bellerici*. Mirobolans.

Myrobalani citrini, vel lutei, En François, *Myrobolans citrins*, ſont de petits fruits oblongs ou ovales, gros comme des olives ou un peu plus gros, relevez de pluſieurs côtes, durs, contenant chacun un noyau longuet; ils naiſſent à un arbre reſſemblant au Prunier, mais qui porte des feuilles ſemblables à celles du Cormier, il croît ſans culture aux grandes Indes, & principalement vers Goa: cette eſpece de Myrobolans eſt la plus en uſage de toutes dans la Medecine; il faut les choiſir bien nourris, peſants, durs, de couleur jaune rougeâtre, d'un goût aſtringent, aſſez déſagreable. *Citrini flavi.* Choix.

Myrobalani Indici, ſive nigri, ſive Damaſonii, En François, *Myrobolans Indiens ou noirs*, ſont des fruits oblongs, gros comme de petits glands, ridez, relevez dans leur longueur de quatre ou cinq côtes, fort durs, creux en dedans, ſans noyaux: ils naiſſent à un arbre dont les feuilles ſont faites comme celles du Saule; ce fruit étant encore ſur l'arbre eſt de la groſſeur d'un groſſe olive, de couleur verte au commencement, mais il brunit en meuriſſant, puis il noircit à meſure qu'on le fait ſecher. *Indici, nigri, Damaſonii. Indiens noirs.*

On doit choiſir les Myrobolans Indiens bien nourris, noirs, d'un goût aigrelet & aſtringent, Choix.

Myrobalani chebuli, Quebuli, Chepuli, Cepuli, En François, *Myrobolans chebules*: ſont des fruits gros comme des dattes, oblongs, pointus par le bout qui étoit attaché à l'arbre, relevez chacun de cinq côtes qui font comme des angles, de couleur jaunâtre brune; ils naiſſent à un grand arbre comme un Prunier, qui croît aux Indes ſans culture, aux environs de Decan & de Bengala; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Peſcher: ſes fleurs ſont formées en étoile, de couleur rougeâtre: il faut choiſir les Myrobolans chebules gros, bien nourris, durs, de couleur jaunâtre obſcure, d'un goût aſtringent tirant ſur l'amer. *Chebuli, Quebuli, Chepuli, Cepuli. Chepules.* Choix.

Myrobalani emblici, Embelgi, Emblegi, Ambegi, Diaſeni, En François, *Myrobolans à emblics*: Sont des fruits preſque ronds, gros à peu prés comme des noix de galle, rudes en deſſus, relevez de ſix côtes, de couleur brune ou obſcure, contenant chacun un noyau gros comme une petite aveline, relevé de ſix angles, de couleur jaune: ce fruit naît à un arbre haut comme un Palmier & ayant des feuilles longues & decoupées menu à peu prés comme celles de la Fougere; on nous apporte les Myrobolans emblics coupez par quartiers, ſeparez de leur noyau & ſé- *Emblici, Embelgi, Emblegi, Ambegi, Diaſeni, Emblics.*

Choix. chez : il faut les choisir nets, sans noyaux, noirâtres en dehors, gris en dedans, d'un goût astringent accompagné d'un peu d'acreté. Les Indiens s'en servent pour verdir les cuirs & pour faire de l'encre,

Bellerici, Belleregi, Bellilegi, Bellegu, Bellerics. *Myrobalani bellerici*, *Belleregi*, *Bellilegi*, *Bellegu*, En François, *Myrobolans Bellerics*; ce sont des fruits gros comme nos prunes ordinaires, ovales ou presque ronds, durs, jaunâtres, plus unis ou moins angleux que les autres, contenant chacun un noyau oblong gros comme une olive, pierreux, un peu anguleux, blanc; ce noyau renferme une petite amande : l'arbre qui porte ces fruits est grand comme un Prunier, ses feuilles ressemblent à celles du Laurier, mais elles sont plus pâles; il croît sans culture. On doit choisir les Mirobolans bellerics gros, bien nourris,

Choix. entiers, de couleur jaunâtre, unis, & doux au toucher, d'un goût astringent.

Tous ces fruits contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile, mediocrement de la terre & du phlegme.

Vertus. Les Myrobolans de toutes les especes sont legerement purgatifs & astringents, à peu prés comme la Rhubarbe : mais on estime les Citrins propres pour purger particulierement l'humeur bilieuse : les Indiens pour purger l'humeur mélancolique, & les autres pour purger la pituite.

Etimologie. *Myrobalanus à*, μυρὸν, *ungentum*, & βάλανος, *glans*, comme qui diroit, *gland médicamenteux*, parce que quelques especes de Myrobolans ont la figure d'un gland, & qu'ils sont employez dans la medecine

MYRRHA.

Myrre. *Myrrha*, En François, *Myrrhe*, est une gomme resineuse qui sort par incision d'un arbre épineux qui croît dans l'Arabie heureuse, en Egypte & en Ethiopie, au pays des Abyssins & chez les Troglodites, d'où vient que la meilleure Myrrhe est appellée *Myrrha Troglodytica*; elle doit être choisie recente, en belles larmes claires,

Myrrha troglodytica. transparentes, legeres, de couleur jaune dorée ou rougeâtre, ayant en dedans de

Choix. petites tâches blanchâtres, en forme de coup d'ongles, de substance grasse, d'une odeur forte & qui n'est point agreable, d'un goût amer & âcre : mais comme cette gomme ainsi choisie est rare, il ne s'en faut servir que pour les compositions qu'on employe pour la bouche, comme pour la confection d'Hyacinte, pour la Theriaque: on employera la commune pour les emplatres, pour les onguents & pour les autres remedes exterieurs. Il faut la choisir nette, sans mélange, en petites masses assez legeres, hautes en couleur, rougeâtres, d'un odeur & d'un goût semblables à la précedente. La Myrrhe contient beaucoup d'huile & de sel essentiel, peu de phlegme.

Vertus. Elle est aperitive par les urines & un peu astringente par le ventre, elle excite les mois aux femmes, elle hâte l'accouchement & la sortie de l'arriere-faix, elle incise, elle attenue, elle resout, elle resiste à la pourriture, elle est vulneraire, elle est propre pour les hernies; on s'en sert interieurement & exterieurement.

La Myrrhe que les Mages présenterent au Sauveur du Monde pendant qu'il étoit dans la Crêche, étoit apparemment une drogue differente de la notre, car elle nous est representée comme un parfum trés-précieux & aromatique; au lieu que notre Myrrhe est commune & qu'elle n'a ni odeur, ni goût agreable. Quelques-uns tiennent que c'étoit du Stacten ou *Myrrha Stactè*, dont je parlerai en son lieu : d'autres veulent que ce fût le Storax : les autres prétendent que c'étoit une gomme ou un baume odorant & trés-rare, qui avoit alors le nom de Myrre, & que nous ne connoissons plus sous ce nom; il est difficile de décider juste sur ce sujet.

Etimologie. *Myrrha*, *à* μύρω, *fluo*, je coule, parce que cette gomme découle d'un arbre; ou bien

bien à μύρον, *unguentum*, parce que cette gomme eſt la matiere de pluſieurs onguents. Quelques-uns prétendent que ce nom vienne d'une fable, qui dit que Myrra fille d'un Roy de Cypre ſe ſauvant pour éviter la colere de ſon pere avec lequel elle avoit couché, fut convertie dans l'Arabie en un arbre qui porte ſon nom, & qu'il pleure ſon crime en jettant des larmes de Myrrhe.

MYRRHIS.

Myrrhis, Dod.
Myrrhis major, *vel Cicutaria odorata* C. B. Pit. Tournefort.
Myrrhis major vulgaris, *ſive cerefolium majus*, Park.
Myrrhis magno ſemine longo, ſulcato, J. B. Raii. hiſt.
Cerefolium magnum, *ſive Myrrhis*, Ger.
Cicutaria tertia, Cæſ.

Cicutaria odorata.

Eſt une plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds, rameuſes, s'étendant en large, veluës, creuſes en dedans; ſes feuilles ſont grandes, amples, découpées & reſſemblantes à celles de la Cigue, mais plus blanchâtres & ſouvent marquetées de tâches blanches, molles, un peu veluës, ayant la couleur & l'odeur du Cerfeuil & un goût d'Anis, attachées par des queuës fiſtuleuſes: ſes fleurs naiſſent en paraſols aux ſommets des tiges & des branches, compoſées chacune de cinq feuilles inégales diſpoſées en fleurs de Lis, de couleur blanche, un peu odorantes. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, grandes, longues, ſemblables au bec d'un oiſeau, canelées ſur le dos, noirâtres, d'un gout d'Anis agréable. Sa racine eſt longue, groſſe, blanche, molle, & comme fongueuſe, d'un goût doux mêlé d'un peu d'âcreté, aromatique, & ſemblable à celui de ſa ſemence. Cette plante croît dans les prez & dans les jardins; ſa feuille eſt auſſi bonne à manger que le Cerfeuil; quelques-uns l'appellent Cerfeuil muſqué; toute la plante contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & du ſel eſſentiel.

Cerfeuil muſqué.

Elle eſt propre pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour la cachexie, pour la phtiſie, pour l'aſthme, pour l'épilepſie, pour reſiſter au venin.

Vertus.

Myrrhis à Myrrha; parce que l'eſpece à qui l'on a d'abord donné ce nom, avoit une odeur de Myrrhe.

Etimologie.

MYRTIDANUM.

Myrtidanum, *ſeu manus Myrti*, eſt une excroiſſance raboteuſe, inégale, fongueuſe, ou gonflée, qui naît ſur le tronc du Myrte & qui l'embraſſe tout autour.

Manus, Myrti.

Elle eſt plus aſtringente que le Myrte même.

Vertus.

Pline donne le nom de *Myrtidanum* à une eſpece de vin, qu'on faiſoit de ſon tems avec les bayes du Myrte ſauvage.

Myrtidanum. vin.

MYRTUS.

Myrtus, *ſeu Murtus*, en François, *Myrte* ou *Meurte*, eſt un petit arbre ou arbriſſeau toujours verd & odorant, dont il y a beaucoup d'eſpeces qui different par la grandeur de leurs feuilles & par la couleur de leurs fruits. Car aux uns ces feuilles ſont plus larges, & aux autres elles ſont plus étroites, aux autres elles ſont plus pointues & piquantes; aux uns les fruits ſont blancs, aux autres noirs. Je décrirai ici le Myrte ordinaire qu'on appelle

Murtus. Myrte, Meurte.

Myrtus minor vulgaris, C. B. P. Tour.
Myrtus tarentina, J. B. Raii. hiſt.
Myrtus minor, Dod. Gal.
En François, *Petit Myrte*.

Il pouſſe de petits rameaux flexibles, garnis de beaucoup de feuilles qui reſſemblent à celles du Buis, mais beaucoup plus petites, plus pointues, douces au toucher, vertes, reſplendiſſantes, d'une odeur agreable; ſes fleurs naiſſent entre les feuilles, elles ſont compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe, blanches, odorantes, ſoûtenues par un calice découpé. Lorſque la fleur eſt paſſée, ce calice devient une baye ovale ou oblongue, garnie d'une eſpece de couronne formée par les découpures du calice. Cette baye eſt au commencement verte, mais elle noircit en meuriſſant: elle eſt partagée interieurement en trois loges remplies de ſemences dures, formées en croiſſant ou plûtôt en petit rein, de couleur blanche: toute la plante a un goût aſtringent; on la cultive dans les Jardins, principalement aux pays chauds où elle a plus d'odeur que dans nos regions temperées. Elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & du phlegme, mediocrement du ſel.

Vertus. Ses feuilles & ſes fleurs ont une qualité aſtringente; elles ſont employées pour déterger ou pour nettoyer la peau, pour rafermir les chairs, pour fortifier les fibres. On en fait diſtiler une eau dont les Dames ſe lavent.

Myrtilli. Myrtilles. Les bayes du Myrte ſont appellées en Latin *Myrtilli*, & en François, *Myrtilles*, celles que nous employons nous ſont apportées ſeches des pays chauds; elles ont été tirées de pluſieurs eſpeces de Myrte, & ſechées au Soleil, ce qui les a rendues ridées

Choix. & méconnoiſſables de ce qu'elles étoient ſur l'arbriſſeau. Il faut les choiſir recentes, aſſez groſſes, bien ſechées, noires, d'un goût aſtringent; elles contiennent beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Elles ſont déterſives, aſtringentes, fortifiantes; on les fait entrer dans les compoſitions de beaucoup de remedes exterieurs, on s'en ſert auſſi exterieurement. Quelques Teinturiers employent les Myrtilles pour teindre en bleu.

Les Myrtes croiſſent aux régions chaudes ſans culture, & en ſi grande quantité, que l'air en eſt tout parfumé.

Etimologie. *Myrtus à myrrha*, parce qu'on prétend que le Myrte ait une odeur approchante de celle d'une eſpece de Myrrhe fort odorante qu'on appelle *Stacten*. Mais cette Etimologie ne me paroît pas aſſez vray-ſemblable; car outre que ces odeurs ne ſe raportent guéres, on eſt incertain lequel des deux noms de *Myrrha* ou de *Myrtus* a été inventé le premier.

Quelques-uns veulent que *Myrtus* vienne d'une certaine belle fille d'Athenes nommée Myrſine, que la Fable a dit avoir été metamorphoſée après ſa mort en cet arbriſſeau par Pallas qui l'aimoit.

M Y R U S.

Myrus eſt un ſerpent de mer dont il y a deux eſpeces, l'un noir & l'autre rouge, ſon corps eſt rond, ſans taches, ſans écailles, ſa chair eſt tendre.

Il y a encore une autre eſpece de *Myrus* fait comme un ſerpent terreſtre, de couleur rouge, traverſé de lignes obliques; ſa gueule eſt petite, ſes dents ſont aigues: il

Vertus. eſt très rare. L'un & l'autre ſont aperitifs; leur graiſſe eſt reſolutive.

M Y T U L U S.

Mitulus, *Mitilus*, *Miaca*, eſt un petit poiſſon à coquillage oblong, & reſſemblant beaucoup à la Mouſle, il eſt chaſſé par les vagues de la mer ſur le ſable où on le ramaſſe: on en trouve auſſi dans les rivieres, il eſt bon à manger & principalement

Choix. celui de la mer. On choiſit le plus petit comme le plus tendre.

Vertus. Il eſt propre contre la morſure du chien enragé, il eſt fort aperitif, il excite l'urine & les mois aux femmes.

N

NAPELLUS.

Napellus, Dod.
Napellus verus cæruleus, Ger.
Napellus verus flore cæruleo, Park.
Napellus reticulatus, Cæs.

Aconitum cæruleum, seu Napellus 1. C. B. Pit. Tournef.
Aconitum magnum, purpureo flore vulgo Napellus, J. B. Raii hist.

En François, *Napel.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois pieds, rondes, roides, mal aisées à rompre, remplies de Moëlle, garnies depuis le bas jusques au haut de feuilles amples, presque rondes, découpées profondement, ou divisées & subdivisées en beaucoup de parties étroites, nerveuses, d'un verd obscur luisant, attachées à des queues longues; ses fleurs sont disposées en maniere d'épis aux sommitez des tiges, portées chacune sur son pedicule, ayant la figure d'une tête couverte d'un heaume, de couleur bleue, rayée, & garnies en dedans de quelques poils. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit à plusieurs graines membraneuses, disposées en maniere de tête: elles renferment des semences menues chagrinées, noires; sa racine a la figure d'un petit navet, noirâtre en dehors, blanche en dedans, jettant des filamens qui s'embrassent ensemble, de maniere qu'ils semblent representer un rets. Cette plante croît aux lieux montagneux & dans les Jardins. Elle est un gros poison, mais particulierement sa racine. Les Anciens en empoisonnoient leurs fleches quand ils alloient à la guerre.

Accidens qui suivent le poison du Napellus.

Les accidens de ceux qui ont par malheur pris du Napellus, sont que la langue & les levres enflent & s'enflamment, que les yeux grossissent & sortent de la tête, tout le corps devient livide & enflé, il arrive des vertiges, des défaillances, des convulsions, & enfin la mort, si l'on n'y remedie.

Nature du poison du Napellus.

Ces funestes effets du Napellus montrent que la nature du poison qu'il produit est un acide coagulant, qui s'étant introduit dans les veines & dans les arteres, intercepte en plusieurs endroits la circulation du sang & par consequent des esprits; car les enflures, les inflammations, la couleur livide, les convulsions, sont des marques assurées des obstructions qui arrivent quand on a été mordu de la vipere ou piqué du Scorpion: il est indubitable que ces venins sont d'une même nature; & si l'on y remarque quelques differences, elles ne procedent que du plus ou du moins.

Remedes contre ce poison.

Les remedes qui sont propres contre le poison du Napellus, sont les mêmes qu'on donne contre le venin de la Vipere; la Theriaque, l'Orvietan, le Mithridat, les sels volatils des Viperes, de corne de cerf, d'urine, de crane humain, de sang humain, les vomitifs.

Etimologie.

Napellus, quasi narpus parvus, à cause que la racine de cette plante ressemble à un petit navet.

NAPTHA.

Naptha. Maltha. Pissaphaltum naturale.

En François, *Naphte. Bitume limoneux. Bitume liquide. Poix de terre.*

Est une espece de Bitume mou, de differentes couleurs, fort inflammable, lequel on tiroit autrefois de plusieurs endroits, comme du lieu où étoit l'ancienne Babylo-

ne, des environs de Raguſe dans la Grece, d'un certain étang de Samoſate, Ville de Comagene, & de divers autres pays, mais on ne nous apporte plus de ce Naphta, celui que nous voyons naît en France & en Italie.

Naphta de France. Le Naphta de France eſt moû comme de la poix liquide, noir, de mauvaiſe odeur, on en trouve dans pluſieurs Provinces du Royaume, & entr'autres en Auvergne, vers le puits de Pege, où il y en a une ſi grande quantité, qu'il s'éleve hors de la terre & incommode fort les paſſans, car il s'attache à leurs ſouliers, & les empêche d'avancer : on appelle ce bitume *Stercus diaboli.*

Stercus diaboli. Naphta d'Italie. Le Naphta d'Italie eſt une eſpece de Petrole ou une huile claire, tantôt blanche, tantôt rouge, tantôt jaune, tantôt verte, tantôt noire ; elle decoule d'une roche ſituée ſur une montagne vers Mont-feſtin, dans le Duché de Modene : la blanche eſt la plus eſtimée.

Les Bitumes appellés *Naphta* ſont preſque tout ſoufre ou huile mêlée avec quelque quantité de ſel acide & volatil.

Vertus. Ils ſont inciſifs, pénetrans, deterſifs, digeſtifs, vulneraires, reſolutifs, fortifians.

NAPUS.

Napus, *Bunias*. En François, *Navet.*

Eſt une plante qui ne differe de la rave que par un certain port que les jardiniers & les laboureurs diſtinguent, & par la figure de ſa racine que tout le monde connoît, Il y en a de deux eſpeces, une cultivée & l'autre ſauvage.

La premiere eſt appellée.

Napus, J. B. Raii. hiſt. | *Bunias ſive Napus*, Ad. Lob. Ger.
Napus ſativa, C. Bauhin. P. Tourn.

Premiere eſpece. Sa tige monte à la hauteur d'un *pied & demi ou de deux pieds*, ſe diviſant en rameaux : ſes feuilles ſont oblongues, *découpées* profondement, rudes, vertes. Sa fleur eſt à quatre feuilles diſpoſées en croix, jaune ; il lui ſuccede une ſilique longue d'environ un pouce, ronde, ſe diviſant en deux loges remplies de ſemences aſſez groſſes, preſque rondes ; de couleur rougeâtre ou tirant ſur le purpurin, d'un goût âcre & piquant. Sa racine eſt oblongue, ronde, groſſe en haut, charnue, plus menue vers le bas, de couleur blanche ou jaune, quelque fois noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux & piquant agréable, on la cultive dans les terres humides ; elle ſert pour la cuiſine.

La ſeconde eſt appellée,

Napus ſylveſtris, C. B. Pit. Tournefort. J. B. | *Bunium & Napus ſylveſtris*, Ad.
Bunias ſive Napus ſylveſtris noſtras, Park. | *Bunias ſylveſtris Lobelii*, Ger.
En François, *Navet ſauvage.*

Seconde eſpece. Elle eſt ſemblable au Navet cultivé, excepté que ſa racine eſt beaucoup plus petite ; ſa fleur eſt jaune, & quelquefois blanche ; elle croît entre les blez ; ſa ſemence eſt preferée en Medecine à celle du Navet domeſtique. L'une & l'autre eſpece contiennent beaucoup de phlegme, d'huile, & de ſel eſſentiel.

Vertus. La ſemence du Navet eſt déterſive, aperitive, digeſtive, inciſive ; elle reſiſte au venin, elle chaſſe par tranſpiration les mauvaiſes humeurs ; elle excite l'urine, elle eſt propre pour la jauniſſe, pour les fiévres malignes, pour la petite verole ; on l'employe dans la theriaque.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0600-9 DFG

Sa racine est bonne pour la toux inveterée, pour l'asthme, pour la phtisie, étant prise en décoction chaude comme un bouillon : on s'en sert aussi exterieurement, étant rapée pour digerer, pour resoudre, pour appaiser les douleurs : on l'applique en maniere de cataplasme.

La graine qu'on appelle *Navette*, n'est pas de la semence du Navet, comme beaucoup de gens le croyent; c'est la semence d'une espece de choux qu'on appelle en Flandre *Colsa*; on la cultive en Normandie, en Brie, en Hollande, en Flandre; on tire de cette semence par expression, une huile qu'on appelle *Huile de Navette*; sa couleur est jaune, son odeur n'est point desagréable, & son goût est doux; elle est employée ordinairement pour brûler: les Bonnetiers s'en servent. Navette Colsa. Huile de Navette.

Elle est resolutive, adoucissante, appliquée exterieurement; mais on ne s'en sert guéres en Medecine. Vertus.

NARCISSOLEUCOIUM.

Narcissoleucoium vulgare, Pit. Tournefort.

Leucoium bulbosum vulgare, C. Bauh. Raii. hist.

Leucoium bulbosum serotinum, Ger.

Viola alba bulbosa, Fuchsii.

Leucoium bulbosum hexaphyllon, Dodon.

Leucoium bulbosum hexaphyllum cum unico flore, rariùs bino, J. B.

Leucoium bulbosum præcox majus, Park.

En François, *Tercenege*.

Est une plante qui pousse de sa racine trois, ou quatre, ou cinq feuilles semblables à celles du poireau, fort lisses, nettes, vertes, resplendissantes; il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur de plus d'un demi pied, anguleuse, canelée, creuse, revêtuë avec ses feuilles, jusqu'à la moitié, d'une espece de guaine ou fourreau blanc; elle ne porte ordinairement qu'une seule fleur en sa sommité, quelquefois deux; rarement trois. Cette fleur est à six feuilles disposées en cloche panchée, de couleur blanche, avec une tâche verdâtre, d'une odeur qui n'est point desagréable. Lorsque cette fleur est passée, son calice devient un fruit relevé de trois coins, & divisé interieurement en trois loges remplies de semences presque rondes, dures, d'un blanc jaunâtre. Sa racine est une bulbe composée de plusieurs tuniques blanches, & garnie en dessous de fibres blanchâtres, d'un goût visqueux sans presque aucune acrimonie. Cette plante croît dans les bois ombrageux; on la transporte dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est digestive, resolutive, consolidante, on ne se sert que de sa racine. Vertus.

Narcissoleucoium, comme qui diroit, plante qui tient du Narcisse & du Giroflier.

NARCISSUS.

Narcissus albus, magno flore, grato odore, circulo pallido, C. B. Pit. Tournef.

Narcissus latifolius, 7. Clus. hist. Raii. hist.

Narcissus medioluteus Poëticus, Tab.

Narcissus mediopurpureus, Ger. Ico.

Narcissus mediopurpureus magno flore, folio latiore, J. B.

En François, *Narcisse*.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles presque semblables à celles du Poireau, de couleur verte-pâle: il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de plus d'un pied, creuse, canelée, nue, portant en sa sommité une grande fleur à une seule feuille évasée en godet ou en campane, blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, attachées si fortement à cette fleur que le tout ensemble paroît être une seule piece, d'une odeur fort agréable. Lorsque la fleur est passée, son calice,

qui eſt ordinairement enveloppé d'une graine membreuſe, devient un fruit oblong ou rond, triangulaire, diviſé interieurement en trois loges remplies de ſemences preſque rondes, noires, ameres. Sa racine eſt bulbeuſe, noirâtre en dehors, blanche en dedans, viſqueuſe, amere: elle pouſſe des fibres en deſſous comme les autres bulbes. On cultive cette plante dans les jardins, à cauſe de la beauté & de la bonne odeur de ſa fleur: elle contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel eſſentiel.

Vertus. La fleur du Narciſſe eſt un peu narcotique: elle excite l'aſſoupiſſement, étant ſentie long-tems, ou priſe par la bouche.

Sa racine eſt déterſive, aglutinante, adouciſſante; on s'en ſert exterieurement.

Etimologie. *Narciſſus à ναρκή, ſopor*, parce que la fleur du Narciſſe excite l'aſſoupiſſement.

D'autres veulent que *Narciſſus* ſoit le nom d'un jeune homme qui, ſelon la Fable, fut changé en cette fleur.

NARCISSUS JUNCIFOLIUS.

Narciſſus juncifolius, en François, *Jonquille*, eſt une Narciſſe dont je décrirai ici trois eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Jonquille. *Narciſſus juncifolius oblongo calice luteus major*, C. B. Pit. Tournefort. | *Narciſſus tenuifolius major*, Dod. En François, *Jonquille à grande fleur.*

Premiere eſpece. Ses feuilles ſortent de ſa racine, longues, étroites, quelquefois preſque rondes, fort douces au toucher & flexibles, reſſemblant à celles du jonc: il s'éleve d'entre elles, une tige qui porte au Printems en ſon ſommet des fleurs ſemblables à celles du narciſſe ordinaire, mais plus petites, jaunes par tout, trés odorantes: ſa racine eſt bulbeuſe, blanche, couverte d'une membrane noire.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Narciſſus juncifolius luteus minor C. B. Pit. Tournefort. | *Narciſſus juncifolius minor*, Dod.

Seconde eſpece. Cette eſpece differe de la premiere en ce qu'elle eſt moins grande en toutes ſes parties, & qu'elle rapporte moins de fleurs.

La troiſiéme eſpece eſt appellée,

Narciſſus juncifolius aureus multiplex, Anemones forma, C. B. Pit. Tournef. | *Narciſſus juncifolius pleno flore*, Cluſ. En François, *Jonquille à fleur double.*

Cette eſpece differe des autres, en ce qu'elle jette beaucoup de belles fleurs doubles, & ayant de la reſſemblance avec celles de l'anemone.

Troiſieme eſpece. Toutes les Jonquilles ſont cultivées dans les jardins en lieux humides, elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Dioſcoride prétend que leurs racines ſoient vomitives & bonnes pour les maladies de la veſſie, étant mangées ou priſes en décoction, mais les Modernes n'ont pas reconnu par les experiences qu'ils en ont faites, qu'elles euſſent ces qualitez.

Etimologie. Jonquillas. Cette plante eſt appellée Jonquille, à cauſe que ſes feuilles ſont ſemblables ou reſſemblantes à celles du jonc; Les Eſpagnols l'appellent *Jonquillas*.

NARDUS CELTICA.

Nardus celtica, Spica Celtica, Saliunca: en François, *Nard Celtique.*

Eſt une petite racine noueuſe, écailleuſe, jaunâtre, aromatique, ayant quelque

forme d'épi qui lui a fait donner son nom. Elle pousse des fibres ou des queues menues, assez longues, qui soutiennent des petites feuilles oblongues, étroites en bas, larges au milieu, & finissant presque en pointe, de couleur jaunâtre. Il s'éleve d'entre ces queues une petite tige à la hauteur d'environ demi pied, portant en sa sommité beaucoup de fleurs qui ont la figure d'une étoile, jaunes tirant sur le rouge. Cette plante croît sur les Alpes, sur les montagnes du Tirol, & en plusieurs autres lieux. On fait secher toute la plante avec sa racine, & on la transporte en petits paquets.

On doit choisir le Nard celtique bien nourri, recent, odorant, de couleur jaunâtre, & en retrancher la partie herbeuse : car sa vertu reside particulierement dans sa racine. Il contient beaucoup de sel & d'huile. Choix.

Il est fort aperitif, propre pour resister au venin, pour chasser les vents. Vertus.

Solimea, quasi salix humilis. Etimologie.

NARDUS-INDICA.

Nardus-Indica. Spica nardi, Spica indica. En François, *Spica nard.*

Est une maniere d'épi long & gros comme le doigt, leger, garni de poils longs, rudes, rougeâtres ou bruns, d'une odeur assez forte & desagreable, d'un goût un peu amer & âcre. Il croît aux Indes à fleur de terre, & même dans la terre ; une même racine en porte plusieurs : il pousse une tige menue ; sa racine est grosse comme un chalumeau de plume, ressemblant à celle de la Pirete, mais elle n'est pas si grosse, ni si longue ; elle est entourée de plusieurs petits filamens semblables à ceux qui se trouvent sous l'oignon ou sous l'ail. Le Spica nard est mis au nombre des racines, à cause qu'il naît à peu près comme elle sous la terre.

On doit choisir les épis les plus grands, les plus recens, les plus nets, les plus hauts en couleur, les plus odorants ; ils contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil. Choix.

Le Spica nard est propre pour inciser, pour attenuer, pour rompre les pierres des reins & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour fortifier le cerveau & l'estomac, pour resister au venin, pour exciter la transpiration. Vertus.

On trouve en France plusieurs plantes appellées *Nard*, comme le Nard bâtard du Languedoc, le Nard des montagnes, qui est une espece de Valeriane ; mais on ne le met guere en usage dans la Medecine. Nard bâtard, Nard des Montagnes.

Ils approchent en vertu du Nard Indien. Vertus.

Nardus vient du mot. Hebreu *narad* ou *nerd*, qui signifie la même chose. Etimologie.

NARWAL.

Narwal. Rhoar. En François *Licorne de mer.*

Est un fort gros poisson qui porte sur son nez une corne longue de cinq ou six pieds, pesante, fort dure, blanche, luisante, tortillée ou de figure spirale, creuse en dedans, ressemblant à de l'yvoire : elle lui sert de deffense, & d'un arme pour attaquer les plus grosses Baleines. Ce poisson se trouve assez communément dans la mer du Nord, & principalement vers les côtes d'Islande & de Groenlande.

La corne de ce poisson est ce que nous appellons *Corne de Licorne*, & qu'on a cru naître sur la tête d'un grand animal à quatre pieds, nommé *Monoceros*, dont j'ay parlé en son lieu. Elle a été autrefois très rare & gardée dans les cabinets des Curieux comme une des choses du monde les plus prétieuses, témoin celle qu'on voit dans le Tresor de saint Denis en France. La raison de cette rareté venoit de ce qu'on ne connoissoit point encore le Narval ; mais depuis qu'on a pesché beaucoup de ces Corne de Licorne.

poiſſons, cette corne n'eſt plus guéres rare ; on en trouve chez pluſieurs marchands coupées par tronçons ; elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Doſe. Elle eſt cordiale, ſudorifique, propre pour reſiſter au venin, pour l'épilepſie, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules, on en porte auſſi en amulette pendue au cou pour ſe preſerver du mauvais air, mais il ne faut pas attendre d'effet de cette amulette. Ceux qui veulent garder par curioſité la corne de ce poiſſon entiere la choiſiſſent bien longue, bien groſſe & bien peſante.

Narvval & Rhoar, ſont des noms Iſlandois.

NASTURTIUM.

Naſturtium vulgare, J. B.
Naſturtium hortenſe, Ger. Raii. hiſt.
Naſturtium hortenſe vulgatum, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Creſſon Alenois*, *Naſitord*.

Eſt une plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, ſolides, rameuſes ; ſes feuilles ſont oblongues, découpées profondement, d'un goût âcre, mais agreable : ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges & des branches petites, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur blanche ou tirant ſur le purpurin ; lorſque ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des petits fruits preſque ronds, applatis, diviſez en deux loges remplies de ſemences preſque rondes, rougeâtres, d'un goût brulant : ſa racine eſt ſimple, ligneuſe, blanche, garnie de fibres. On cultive cette plante dans les jardins, parce qu'on en mêle dans les ſalades ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, médiocrement du phlegme & de l'huile.

Vertus. Elle eſt inciſive, attenuante, déterſive, aperitive, antiſcorbutique, elle purifie le ſang, elle aide à la reſpiration, étant priſe interieurement ; elle guérit la gratelle ſi l'on s'en frote ; on s'en ſert dans les errhines pour provoquer l'éternuement

Etimologies. *Naſturtium, quaſi naſiterium à naſo*, parce que le Creſſon picotte les narrines en faiſant éternuer : le nom François *Naſitord* vient du Latin *Naſus*, *nez*, & du François *tordre*, comme qui diroit *herbe qui fait tordre le nez*, parce que le Naſitord étant mis dans le nez y excite un mouvement convulſif qui le fait tordre en quelque maniere, de même qu'il arrive par les autres ſternutatoires, car l'éternuement eſt une convulſion.

Creſſon vient du verbe Latin *creſcere*, *croître* ; on a donné ce nom à ce genre de plante, parce que le Creſſon ordinaire croit bien vîte.

Alenois vient du verbe Latin *alere*, *nourir* ; on a donné ce ſurnom au Creſſon de jardin, parce qu'on l'employe dans les alimens.

NASTURTIUM AQUATICUM.

Naſturtium aquaticum vulgare, Park. Raii. hiſt.
Naſturtium aquaticum ſupinum, C. B.
Laver odoratum. *Sion crateva Eruca folium*, Ad. Lob.
Siſymbrium cardamine, *ſive Naſturtium aquaticum*, J. B.
Siſymbrium aquaticum, Matth. Pit. Tournefort.
Ceſſo, *laver odoratum*, Eri. Cordo.
Sium & laver, Dod. Gal.

En François, *Creſſon*.

Eſt une eſpece de Siſymbrium ou une plante qui pouſſe des tiges longues d'environ un pied, courbées, aſſez groſſes, creuſes, rameuſes, d'un verd tirant quelquefois un peu ſur le rouge ; ſes feuilles ſont preſque rondes, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une ſeule feuille, toûjours vertes, ſucculentes, odorantes, d'un goût un peu piquant & agréable, on en mange en ſalade pendant qu'elles ſont encore tendres,

tendres ; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges & des rameaux, petites, blanches, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix : quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede une ſilique qui ſe diviſe en deux loges remplies de ſemences preſque rondes, menues, rougeâtres, âcres au goût ; ſa racine eſt filamenteuſe, blanche. Cette plante croît le long des ruiſſeaux, aux marais, proche des fontaines ; elle eſt plus tendre en Hyver qu'en Eſté & elle eſt par conſequent meilleure pour les ſalades : celle qui croît à un lieu nommé Cailli en Normandie, à quelques lieues de Roüen, eſt préferable à toute autre, à cauſe qu'elle eſt trés-petite, fort tendre, & d'un goût excellent ; le Creſſon contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel. Cailli, petit Creſſon.

Il eſt inciſif, attenuant, déterſif, aperitif, reſolutif, propre pour rompre la pierre du rein, pour lever les obſtructions, pour exciter les mois aux femmes, pour le ſcorbut, pour les maladies de la rate ; on s'en ſert interieurement & exterieurement en gargariſme, en errhine. Vertus.

NATRIX.

Natrix, ou *Hydrus*, eſt une eſpece de ſerpent aquatique nageant dans l'eau ; ſa tête eſt large & plate, ſon corps eſt gros comme celui d'une couleuvre ordinaire, diminuant vers ſa queuë, ſa couleur eſt quelquefois cendrée, quelquefois jaune verdâtre, traverſée de lignes noires : il habite en Italie dans les prez & dans les autres lieux aquatiques ; il ſe nourrit de petits poiſſons, de grenouilles, de rats, il ſe jette aux mamelles des vaches & il en ſucce le lait & le ſang ; il entre quelquefois dans les pots au lait pour en boire : ſa morſure eſt venimeuſe, on en guerit en prenant du ſel de vipere, de la theriaque.

Sa peau eſt eſtimée propre pour les vapeurs hyſteriques, on la brûle & l'on en fait recevoir la fumée par le nez à la malade. Vertus.

Sa chair purifie le ſang & elle eſt propre pour reſiſter au venin.

Natrix à nare, nager, parce que ce ſerpent nage.

Hydrus ab ὕδωρ, aqua, parce que ce ſerpent eſt aquatique. Etimologies.

NAUTILUS.

Nautilus, *Pompilos*, eſt un poiſſon à coquille que les vagues de la mer jettent ſouvent ſur le ſable, ſa coquille approche en figure de celle du limaçon, la couleur du poiſſon eſt blanche ; il nage dans ſa coquille comme dans un petit bateau.

Ce poiſſon & ſa coquille ſont aperitifs. Vertus

Nautilus quaſi parvus nauta, petit Nautonnier, parce que ce poiſſon conduit ſa coquille comme un Nautonier conduit ſon vaiſſeau. Etimologie.

NEGUNDO.

Negundo, Acoſtæ, Garz, eſt un arbre des Indes dont il y a deux eſpeces, l'un eſt appellé mâle, & l'autre femelle ; le mâle eſt grand comme un Amandier, ſes feuilles ſont faites comme celles du Sureau, dentellées aux bords, lanugineuſes & veluës comme celles de la ſauge.

La femelle eſt apellée par les Portugais *Norchila*, par les Canarins *Niergundi*, en Malagate *Sambali*, en Malabar *Noche*, il croît à la même grandeur que le mâle, mais ſes feuilles ſont un peu plus larges & plus rondes, entieres ou ſans dents, ſemblables à celles du Peuplier blanc. L'une & l'autre eſpece ſont appellées par les Arabes, par les Perſes & par les habitans de Decan *Bache* & par les Turcs *Ayt* : leurs feuilles ont l'odeur & le goût de la Sauge, mais un peu plus âcres & ameres. Il paroit au grand matin ſur pluſieurs de ces feuilles une certaine écume blanche qui en eſt ſortie la nuit. Leurs fleurs approchent fort en figure de celles du Roſmarin : les fruits qui *Norchila*, *Niergundi*, *Sambali*, *Noche*, *Bache*, *Ayt*.

ſuccedent à ces fleurs, ſont ſemblables au poivre noir, mais leur goût n'eſt point ſi âcre, ni ſi brulant. Ces arbres croiſſent en pluſieurs lieux des Indes, mais particulierement en la Province de Malabar.

Vertus. On dit que leurs feuilles, leurs fleurs & leurs fruits étant concaſſez, cuits dans de l'eau & fricaſſez dans de l'huile, ſont appliquez avec utilité dans toutes les douleurs provenantes de quelques cauſes que ce ſoit, principalement pour les douleurs des jointures cauſées par une humeur froide: on tient qu'elles produiſent un merveilleux effet aux tumeurs & aux contuſions: on applique auſſi ces feuilles écraſées ſur les vieux ulceres, car elles ſont vulneraires, déterſives & cicatriſantes. Les femmes font une décoction des feuilles, des fleurs & des fruits de ces arbres, dont elles boivent & elles ſe lavent le corps, croyant qu'elle aide à la conception. Les feuilles étant machées donnent une bonne haleine; on les eſtime propres pour réprimer les ardeurs de Venus.

NEPETA.

Nepeta vulgaris, Trag.
Nepeta major vulgaris, Park.
Mentha cataria, J. B. Raii hiſt.
Mentha cataria vulgaris & major, C. Bauh.
Mentha ſelina, Tab. Ger. Eiſt.
Cataria herba, ſive calaminthe tertia, Dodon.
Cataria major vulgaris, P. Tourn.
Calamintha montana, Lon.

En François, *Herbe au Chat.*

Eſt une eſpece de Cataria ou une plante dont la tige s'éleve à la hauteur de trois pieds, quarrée, veluë, rameuſe: ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la grande Ortie ou de la Meliſſe, dentelées en leurs bords, pointues, lanugineuſes, blanchâtres, d'une odeur forte, d'un goût âcre: ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches formées en gueule, jaunes ou blanchâtres, diſpoſées en maniere d'épis; chacune de ces fleurs eſt un tuyau découpé par le haut en deux levres, & ſoûtenu par un calice fait en cornet; lorſque la fleur eſt paſſée, *il lui ſuccede quatre ſemences ovales.* Sa racine eſt ligneuſe, diviſée *en pluſieurs branches.* Cette plante croît dans les jardins ou aux bords des *chemins aux lieux humides:* les chats l'aiment fort, car ils ſe roulent deſſus & *ils* en mangent; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt propre pour reſiſter au venin, pour exciter les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement & la ſortie de l'arriere-faix, pour aider à la reſpiration, elle eſt vulneraire & bonne contre les morſures & piqueures venimeuſes.

Etimologies. *Nepeta à nepa*, ſcorpion, parce que cette plante eſt eſtimée bonne contre la piqueure du Scorpion. *Cataria à cato*, chat, parce que les chats aiment cet herbe.

NERITA.

Nerita eſt une eſpece de coquillage de mer dont il y a pluſieurs eſpeces; les uns ſont grands, ronds, ayant la figure d'un cornet ou du Buccinum: les autres ſont des eſpeces de Limaçons de mer qu'on trouve ſur les ſables aux rivages de la mer Mediterranée, ils approchent en figure & en groſſeur des Limaçons terreſtres, mais leur coquille eſt plus épaiſſe, polie, de couleurs differentes en dehors, tantôt blanche, tantôt incarnate, tantôt rouſſâtre, & ordinairement rougeâtre en dedans.

Vertus. Ces animaux étant mangez excitent la ſemence, leur coquille eſt aperitive.

On ſubſtitue quelquefois ces Limaçons de mer au nombril marin.

NERIUM.

Nerium ſive oleander, Ger.
Nerium floribus rubeſcentibus ne-

rion floribus albis, C. B. Pit. Tourn.
Rhododendrum, Dod.
Norion sive Rhododendrum flore rubro & albo, J. B. Raii hist.
Oleander sive Laurus rosea, Park.
Rhododaphne, Ger. hor. Cæs.

En François, *Laurier rose.*

Est un arbrisseau fort agreable à la vûë, dont on orne les jardins; il a le port du Laurier: ses feuilles sont oblongues, plus grandes & plus larges que celles de l'Amandier, épaisses, dures, ses fleurs sont fort belles, grandes, ressemblantes à des roses, de couleur rouge ou blanche: chacune d'elles est un tuyau évasé par le haut en maniere de soucoupe, divisé en cinq parties. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des siliques presque cilindriques, longues comme le doigt, contenant des semences garnies d'aigrettes; sa racine est longue, ligneuse, polie, d'un goût salé. Cet arbrisseau se délecte aux lieux maritimes & proche des rivieres: on dit qu'il est un poison violent non seulement à l'homme, mais encore à toutes sortes d'animaux qui en mangent; il contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Les remedes à ce poison sont l'huile d'amande douce, le lait, le beurre frais, la décoction des figues, des racines d'Althæa, pour adoucir son âcreté; car c'est un poison corrosif.

Les feuilles du Laurer-Rose étant écrasées & appliquées exterieurement, sont resolutives & propres contre la morsure des bêtes venimeuses. Vertus.

Nerium, seu Nerium à νηρὸν, *humidum*, parceque cet arbrisseau croît aux lieux humides. Etimologies.
Rhododendron à ῥόδον, *rosa*, *&* δένδρον, *arbor*, comme qui diroit, *arbre portant des roses.*
Phodadaphne à ῥόδον, *Rosa*, *&* δάφνη, *Laurus*, comme qui diroit, *Laurier-Rose.*

NHAMBI.

Nhambi, G. Pison, est une plante de l'Amerique, dont la tige est assez longue & grosse, velue, rameuse, en partie serpentante à terre, & en partie s'élevant comme le Pourpier, rameuse, couverte de poil; sa feuille est grande, verte, quelquefois dentelée seulement aux bords, quelquefois incisée profondement; ses fleurs naissent aux sommitez de ses branches en forme de boutons, rondes, grosses comme de petites Cerises, sans feuilles, n'étant pas beaucoup differentes de celles de la Camomille; sa semence est faite en ombilic, de figure ovale, de couleur grise, rougeâtre, luisante; sa racine jette plusieurs filamens blancs, tendres. Cette plante croît dans les bois, dans les forêts, dans les jardins; son goût est piquant & aromatique. On en mange dans les salades.

Elle est aperitive, elle rompt la pierre du rein & de la vessie, elle chasse les vents, elle fortifie le cœur & l'estomac, elle excite la sueur, elle resiste au venin. Vertus.

NHAMDUI.

Nhamdui, est une espece d'Araignée du Bresil, son corps est long comme la moitié d'un doigt, garni sur le dos d'une forme de bouclier triangulaire très-reluisant, ornée aux côtez de six cones pointus, blancs avec des taches rouges: elle a dans sa bouche deux petites dents recourbées, luisantes. La partie anterieure de ce petit animal, laquelle est la plus petite, est soûtenue par huit jambes longues, presque comme le doigt, de couleur jaune & rouge-brune; & sa partie posterieure qui est la plus grande, est luisante comme de l'argent. Elle represente en bas un visage d'homme, comme s'il y avoit été peint. Cet insecte file de la toile comme les autres Araignées; il est venimeux. On s'en sert en amulette, on le pend au cou dans le tems de l'accés de la fiévre quarte: on pretend que ce remede chasse la fiévre Vertus.

NICOTIANA.

Nicotiana, En François, *Nicotiane*, *Herbe de la Reine*, *Herbe de l'Ambaſſadeur*, *Tabac*, *Petun*.

Eſt une plante dont il y a trois eſpeces principales.

La premiere eſt appellée,

Nicotiana, Lon. Lugd.
Nicotiana major latifolia, C. B. Pit. Tournef.
Nicotiana major ſive Tabacum majus, J. B. Raii. hiſt.
Tornabona quæ à Tornabonio miſſa, Cæſ.
Herba ſanctæ crucis fœmina, Caſt.
Tabacum latifolium, Cam. Eyſt.
Tabacco latifolium, Park.
Hyoſciamus peruvianus, Ger. Dod.
Sana ſancta Indorum, Ad. Lob. Ger.
Perebecenuc, Oviedo, Lugd.
Petum Theveti *latifolium*, Cluſ. ad Monard.

Premiere eſpece. Elle pouſſe une tige à la hauteur de cinq ou ſix pieds, groſſe comme le pouce, ronde, velue, remplie de moëlle blanche; ſes feuilles ſont amples, plus grandes que celles de l'Enule Campane, ſans queue, velues, un peu pointues, nerveuſes, de couleur verte-pâle, glutineuſes au toucher, d'un goût âcre ou brûlant, le haut de ſa tige ſe diviſe en pluſieurs rejettons qui ſoûtiennent des fleurs faites en campanes, ou en godets découpez en cinq parties, rabatues d'ordinaire ſur les côtez, de couleur purpurine. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits membraneux, oblongs, partagez en deux loges, contenant beaucoup de ſemences, petites, rougeâtres, ſa racine eſt fibreuſe, blanche, d'un goût fort âcre. Toute la plante a une odeur forte.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Nicotiana major, anguſtifolia, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Nicotiana ſive Tabacum folio anguſtiore, J. B. Raii. hiſt.
Petum anguſtifolium, Cluſ. ad Monard.
Tabacco anguſtifolium, Park.
Sana ſancta Indorum, Ger.
Herba ſanctæ crucis mas, Caſt.
Tabacum anguſtifolium, Cam.
Hyoſciamus peruvianus alter, Dod.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, plus pointues, & attachées à leur tige par des queues aſſez longues.

La troiſiéme eſpece eſt appellée,

Nicotiana minor, C. B. Pit. Tournefort, Raii hiſt.
Priapeia, quibuſdam Nicotiana minor, J. Bauh.
Hyoſciamus luteus, Ger. Dod.
Tabaco Anglicum, Park.
Petum quartum, Cluſ. ad Monard.

Troiſiéme eſpece. Elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ronde, dure, velue, quelquefois auſſi groſſe que le doigt, rameuſe, glutineuſe au toucher, portant des feuilles rangées alternativement, oblongues, graſſes, de couleur verte-brune, attachées à des queues courtes. Ses fleurs, ſes fruits & ſes ſemences ſont ſemblables à celles des eſpeces précedentes; mais ſes fleurs ſont de couleur jaune-verdâtre; ſa racine eſt quelquefois ſimple & groſſe comme le petit doigt, quelquefois diviſée en des fibres blanches qui s'épandent au large dans la terre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0608-5

Les Nicotianes sont cultivées en terre grasse, dans les jardins ; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel fort âcre, volatil & fixe.

Elles purgent par haut & par bas avec beaucoup de violence ; on s'en sert dans l'apoplexie, dans la paralisie, dans la letargie, dans les suffocations uterines, dans l'asthme, on en fait prendre par la bouche & en lavement ; on s'en sert pour le mal des dents, appliquées dessus, ou en fumée ; on en prend en poudre par le nez pour exciter à moucher & à éternuer : elles sont vulneraires, on en employe dans les remedes exterieurs, elles resolvent, elles gueriſſent la gratelle, étant appliquées en infusion ou en décoction. Vertus.

La Nicotiane a pris son nom de M. Nicot Ambassadeur de France en Portugal, qui en apporta la semence qu'il avoit reçûe d'un Flamand arrivant de la Floride en l'année 1560. On l'appelle aussi Herbe de la Reine, parce qu'il en fit present à la Reine Catherine de Medicis ; ce fut sous le Regne de François II. elle a été appellée en Italie, Herbe de sainte Croix, du nom du Cardinal de sainte Croix, qui y en envoya étant Ambassadeur en Portugal en l'année 1685. Etimologies. Herbe de Ste. Croix.

Tabacum, parce qu'il croît abondamment de cette plante en une Isle de l'Amerique appellée *Tabaco*.

Petum à πίτω, *extendo*, à cause de la grandeur des feuilles de la premiere espece du Tabac.

NIDUS AVIS.

Nidus avis, Lugd. Pit. Tournefort.
Orchis abortiva fusca, C. B.
Orchis abortiva rufa sive nidus avis, Park.
Orobanche affinis nidus avis, J. Bauh. Raii hist.
Satyrium abortivum sive nidus avis, Ger.

En François, *Nid d'oiseau.*

Est une plante qui pousse une, ou deux, ou trois tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, blanches, revêtues de feuilles creusées, luisantes, canelées, representant en quelque maniere la figure d'un cœur : ses fleurs sont rangées le long des sommitez des tiges, comme en l'Orchis, composées chacune de six feuilles pâles. Quand elles sont tombées, il leur succede un fruit formé en lanterne à trois côtes arondies, & qui renferme des semences semblables à de la scieure de bois : sa racine est composée de grosses fibres, fragiles, pleines de suc, entremêlées & ressemblant en quelque façon à un nid d'oiseau. Toute cette plante a un goût amer & âpre ; elle croît dans les bois, aux lieux ombrageux & montagneux, aux pieds des Sapins ; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel.

Elle est déterſive, resolutive, vulneraire, appliquée exterieurement. Vertus.

Nidus avis, à cause que la racine de cette plante represente un nid d'oiseau. Etimologie.

NIGELLA.

Nigella, *Melanthium*, *Gith*, *Melaspermum*, *Cuminum nigrum Germanicum.*

En François, *Nielle.*

Est une plante dont il y a beaucoup d'especes : je parlerai ici de celle qui est la plus usitée en Medecine : on l'appelle.

Nigella flore minore simplici candido, C. B. Pit. Tournefort.
Nigella Romana sive sativa, Park.
Melanthium, Ger.
Gith, *sive Nigella Romana*, Tur.
Melanthium calice & flore minore, *semine nigro & luteo*, J. Bauhin.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied, grêles, canelées, ſes feuilles ſont médiocrement larges, vertes, découpées menu : ſes fleurs ſont placées aux ſommitez de ſes rameaux, grandes, ſeparées l'une de l'autre, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche ou tirant ſur le pâle, accompagnées au milieu de pluſieurs étamines qui ſont entourées par une couronne de petits corps oblongs. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits membraneux aſſez gros, terminez par pluſieurs cornes, & diviſez en pluſieurs loges qui renferment des ſemences anguleuſes, noires ou jaunes, d'une odeur aromatique, d'un goût piquant. On cultive ces plantes dans les jardins en terre graſſe, elle croît auſſi dans les blez ; nous nous ſervons de ſa ſemence en Medecine ; on en fait venir d'Italie, parcequ'elle eſt meilleure que celle qui croît autour de Paris.

Choix. Il faut la choiſir nouvelle, bien nourrie, d'une belle couleur noire ou jaune, d'une odeur & d'un goût aromatique ; elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée & du ſel volatil.

Vertus. Elle eſt inciſive, aperitive, reſolutive ; elle excite le crachat, elle augmente le lait des nourrices, elle provoque les mois aux femmes, elle reſiſte au venin, elle eſt propre pour la fiévre quarte, elle eſt vulneraire, elle tue les vers, elle chaſſe les vents.

Etimologies. *Nigella quaſi nigrella, à nigredine ſeminis*, parce que la ſemence de la Nielle eſt ordinairement noire.

Melanthium, à μέλας, nigrum, & ἄνθος, flos, comme qui diroit, *Fleur noire*. La fleur de cette plante n'eſt pourtant pas noire.

Melaſpermum à μέλας, niger, & σπέρμα, ſemen, comme qui diroit, *Semence noire*,

Git. *Gith* ou *Git* eſt un nom Arabe.

N I M B O.

Nimbo, Garziæ, Acoſtæ, eſt un arbre de l'Amerique qui reſſemble au Freſne : ſes feuilles ſont vertes, dentelées aux bords & pointues, un peu ameres au goût : ſes fleurs ſont petites, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, & ayant au milieu de petits filets jaunes ; leur odeur eſt ſemblable à celle du *Lotus ſylveſtris* ou *Triolet* odorant : ſon fruit a la figure d'une petite olive, de couleur jaunâtre ; ſon écorce eſt fort

Bepole. deliée. Cet arbre eſt rare, on l'appelle en Malabar *Bepole*.

Vertus. Ses feuilles ſont déterſives, vulneraires, cicatriſantes, reſolutives, on les pile en y mêlant du ſuc de Limons & on les applique ſur les playes ſordides.

Le ſuc de ces feuilles étant pris par la bouche & appliqué ſur le nombril, eſt eſtimé bon pour tuer les vers du corps. Ses fleurs ſont propres pour fortifier les nerfs.

On tire de ſon fruit par expreſſion une huile bonne pour les piqueures & contractions des nerfs, pour reſoudre.

N I S I.

Niſi, Ging-ging, Nimging, Canna, Gimſim.

Eſt une plante de la Chine qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied, groſſe comme celle du blé, portant des feuilles qui reſſemblent à celles du Violier ; ſes fleurs naiſſent premierement en boutons rouges qui s'épanoüiſſent en ſix feuilles blanches ; ſa racine approche en figure de celle de la Mandragore, mais elle eſt plus petite, de couleur blanche, parſemée de petites veines noires, jettant peu de fibres, d'un goût doux & un peu amer, deſagreable : on fait ſecher cette racine pour la garder, elle devient jaunâtre en ſéchant, & elle reſſemble beaucoup à la racine de Behen blanc : on en apporte en Hollande, * où l'on dit qu'on l'a vendue autrefois au poids de l'or : mais il en eſt venu depuis ce tems-là & elle n'eſt plus ſi chere, le ver s'y met quand on la garde long-tems, & elle ſe carie, nous en voyons peu en France :

on en rencontre quelquefois de grise brune qui n'est pas si estimée que la blanche.

Les Chinois en font un remede pour toutes leurs maladies, elle purifie le sang, elle repare les esprits, elle chasse par transpiration les mauvaises humeurs, elle resiste au venin, la dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux scrupules. Vertus.

Nisi, est un nom Japonnois

Ging-ging ou *Nimging*, est un nom Chinois qui signifie homme, on a donné ce nom au Nisi, à cause que sa racine dans la terre a la figure des cuisses d'un homme. Etimologies.

Canna, est un nom des sauvages.

NITRUM.

Nitrum, *Sal nitrum*, *Salpetræ*, En François, *Salpêtre* ou *Nitre*.

Est un sel mineral en partie volatil & en partie fixe, qu'on tire des pierres & des terres des vieilles masures, des vieux bâtimens, des cavernes, des cimetieres, des écuries, des étables, des colombiers, des urines de plusieurs animaux, lesquelles ont long-tems sejourné dans la terre, dans des caves, ou sur des pierres: ce sel a principalement été formé par un acide de l'air, qui après avoir pénetré & rarefié les pierres ou la terre, s'y est fixé ou corporifié. * On en trouve un peu dans certains puits profonds, dans les eaux croupies, dans la rosée, dans la pluye; les terres fertiles sont toutes remplies de Salpêtre, & l'on peut dire que ce sel est un des principaux agens qui contribuent à la production & à l'accroissement des vegetaux, le sel naturel des animaux avant qu'il ait passé par le feu a beaucoup de rapport avec le Salpêtre, c'est pourquoy l'on tire beaucoup de Salpêtre des terres que les urines & les excremens des animaux ont penetrées.

On separe le Salpêtre par la dissolution, par la filtration, & par la coagulation, on pulverise grossierement les pierres & les terres qui ont été long-tems exposées à l'air, ou qu'on a tirées des vieux édifices; on les met tremper dans beaucoup d'eau chaude afin que le sel s'y dissolve, on coule cette infusion, puis on la verse sur de la cendre commune pour en faire une lessive & la dégraisser, on passe & on repasse plusieurs fois la même liqueur sur les cendres, puis étant bien claire on en fait évaporer sur le feu environ les trois quarts de l'humidité, on la laisse refroidir & cristaliser, on retire les cristaux pour les mettre secher & l'on fait encore évaporer presque toute l'humidité; on laisse refroidir la liqueur comme auparavant, & l'on retire du Salpêtre qui contient beaucoup du sel des cendres, & qui approche assez du sel marin. Or quoique ce sel des cendres soit alkali, il change de nature, parce que ses pores ont été remplis par l'acide du Salpêtre. Le Salpêtre qu'on a tiré par cette premiere purification est appellé Salpêtre commun; le dernier sel qu'on en retire ne doit point être mêlé avec le premier; parce qu'il est presque fixe & par consequent moins bon. * Si l'on le fait distiler comme le Salpêtre, on en retirera un esprit acide, qui est une espece d'eau regale, & qui dissout l'or. Separation du Salpêtre des terres & des pierres. Salpêtre commun. Espece d'eau regale.

La derniere liqueur qui reste aprés les cristalisations est graisseuse, visqueuse, jaunâtre; on l'appelle mere de Salpêtre, ou eau-mere. Mere de Salpêtre. Eau-mere.

Pour purifier le Salpêtre commun on le met dans une grande chaudiere *étamée* & nette, on verse dessus de l'eau claire en quantité suffisante; pour le dissoudre on fait du feu dessous, & quand la liqueur commence à boüillir, on en ôte la premiere écume qu'on appelle boüe de Salpêtre; on continue à faire boüillir la liqueur quelque tems doucement, jusqu'à ce qu'elle ait acquis un peu plus de consistence qu'elle n'en avoit, on y jette alors un peu de vitriol blanc ou d'alum en poudre, afin de la clarifier; il se fait dessus une écume noire qui s'épaissit, on la separe peu à peu avec une écumoire le plus exactement qu'on peut. Bouë de Salpêtre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0611-0

Quand la liqueur a été dépouillée de cette écume, on la verſe toute bouillante avec des cuillers, ou autrement dans un autre vaiſſeau haut & étroit qu'on appelle

Cuve à raſſeoir. cuve à raſſeoir, & on la couvre d'un drap, de peur qu'elle ne refroiſſe trop tôt : on la laiſſe en repos une heure & demie ou deux heures, pendant lequel tems il ſe précipite au fond des féces, en une maniere de lie jaune, la liqueur s'étant déchargée de cette impureté, devient claire & belle ; alors on la ſepare des féces étant encore chaude, la verſant par inclination dans des vaiſſeaux qu'on apelle jattes ou baſſi-

Jattes, Baſſines à rocher. nes à rocher ; on couvre ces vaiſſeaux d'un drap, on laiſſe la liqueur en repos pendant un jour ou deux, juſqu'à ce que le Salpêtre s'y ſoit figé en beaux criſtaux, grands, clairs, blancs, tranſparens, qui ſont ordinairement de figure ſexangulaire : on tire alors ces cryſtaux de dedans les jattes, & on les met dans une cuve percée au fond,

Salpêtre raffiné. où ils égoutent & ſe ſéchent, c'eſt-là le Salpêtre raffiné.

On fait évaporer la liqueur reſtante, qui eſt encore beaucoup empreinte de Salpêtre, à diminution d'environ la moitié, puis on la laiſſe refroidir : il s'y forme des cryſtaux un peu moins beaux que les premiers, on continue de même juſqu'à ce qu'on ait retiré tout le Salpêtre ; mais les derniers cryſtaux qui ſe trouvent en petite quantité doivent être ſeparez des autres, parce qu'ils tiennent beaucoup du ſel fixe.

* On purifie une ſeconde fois le même Salpêtre raffiné, afin qu'il ſoit encore plus pur & plus dépoüillé de ſa partie fixe ; il eſt alors moins ſuſceptible de l'humidité de l'air.

Si l'on expoſe à l'air pendant pluſieurs années la terre dont on tire le Salpêtre, elle en reprend de nouveau.

On trouve auſſi du Salpêtre naturel attaché contre des murailles & à des rochers en petits cryſtaux, on les ſepare en houſſant ces lieux avec des balets, & on l'appelle

Salpêtre de houſſage. par cette raiſon Salpêtre de houſſage, il eſt préferable au Salpêtre ordinaire pour la poudre à canon & pour les eaux fortes, parce que n'ayant point paſſé comme lui ſur

Choix. les cendres, il n'eſt point empreint de leur ſel : il doit être choiſi net, prenant feu facilement. Les Anciens l'appelloient *Aphronitrum.*

Aphronitrum.

* On nous apporte des Indes Orientales un beau Salpêtre très-eſtimé, principalement pour la poudre à canon ; on dit qu'il eſt proche de Pegu, & que ce ſel mineral y eſt ſi abondant qu'on en voit s'élever de certaines terres deſertes & ſteriles, en cryſtaux blancs, auſſi près à près l'un de l'autre que de l'herbe ; on n'a qu'à le ramaſſer & à le purifier, il paroît ſemblable à notre Salpêtre raffiné.

Choix. Le Salpêtre ordinaire doit être choiſi bien raffiné en longs cryſtaux, comme il a été dit, rafraichiſſant la langue lorſqu'on en applique deſſus, jettant une grande flame quand on en met ſur des charbons ardens. On travaille au raffinement du Salpêtre au petit Arſenal de Paris, on en fait auſſi venir des Indes.

Vertus. Il eſt aperitif, inciſif, reſolutif, il appaiſe la ſoif, il excite l'urine, il reſiſte à la pourriture, il éteint les ardeurs du ſang, il pouſſe la pierre du rein & de la veſſie ; la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à une dragme : on en ſale les ſaumons pour leur donner une belle couleur rouge.

Etimologie. Le Nitre des Anciens ne nous eſt pas connu, ce n'étoit pas le Salpêtre, il tiroit ſon nom d'un païs de l'Egypte appellé *Nitrum*, où il ſe trouvoit à ce qu'on dit, en abondance : on croit que c'étoit l'Anatrum dont j'ai parlé en ſon lieu.

N I X.

Neige. *Nix*, en François, *Neige*, eſt une eau rareſiée & congelée dans l'air par un vent froid, elle eſt ordinairement formée en petits floccons criſtalins, blancs, mais ſes figures ſont differentes, ſuivant les déterminaiſons que le vent lui a données ; on en voit quelquefois tomber en forme de petites étoiles : cette eau en ſe congelant enfer-

me

me un sel acide de l'air qui rend la neige un peu piquante & pénetrante ; elle est utile en hyver sur les terres pour la conservation des blés, parce qu'elle les couvre & entretient par le moyen de son sel une espece de fermentation ou de chaleur qui empêche que ces semences ne gêlent & périssent.

Elle est rarefiante, humectante, détersive, rafraîchissante, propre pour la brûlure, pour les opthalmies, pour les inflammations.

Vertus. On enveloppe les fruits gélés avec de la Neige, afin que dégelant doucement ils se conservent sans se corrompre ou se pourrir.

NOCTUA.

Noctua en François, *Chahuam* ou *Hibou*, est un oiseau qui ne vole ni ne chante que la nuit : il y en a de differentes grosseurs, mais il est ordinairement grand comme un pigeon, sa tête est grosse, ses yeux sont larges, ressemblants à ceux du chat ; ils ne lui servent que la nuit, car il ne peut soûtenir la lumiere du jour ; son bec est petit, oblong, jaune, son cou est court ; ses jambes sont couvertes de plumes & ses pieds sont velus, sa couleur est obscure, il habite les lieux pierreux, entre les rochers, sur les montagnes, dans les vieux édifices ruinez : il se nourrit de mouches à miel, de laizards, de rats ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Chahuan Hibou.

Sa chair est resolutive & propre pour la paralysie, pour la mélancolie, pour la squinancie, on s'en sert interieurement & exterieurement ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme, étant sechée & pulverisée. Chair. Vertus.

Son fiel est bon pour emporter les taches des yeux. Fiel.

Sa graisse est émolliente & resolutive, propre pour fortifier les nerfs, pour aiguiser la vûë. Graisse.

Noctua à nocte, parce que cet oiseau ne vole ni ne chante que la nuit. Etimologie.

NOLI ME TANGERE.

Noli me tangere, J. B. Raii. hist.
Balsamina lutea, sive Noli me tangere, C. B. Pit. Tournefort.
Persicaria siliquosa, Ger.
Mercurialis sylvestris, Noli me tangere dicta, sive Persicaria, siliquosa, Park.
Impatiens herba, Dod.

Est une espece de Balsamine, ou une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, tendre, lisse, luisante, verte, vuide, rameuse, empreinte d'un suc insipide. Ses feuilles sont rangées alternativement, semblables à celles de la Mercuriale, mais un peu plus grandes, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte, pleines de suc : il sort de leurs aisselles des pedicules longs, menus, courbez vers terre, se divisant en trois ou quatre branches, où sont attachées de petites fleurs à quatre feuilles inégales, semblables à celles des autres especes de Balsamine, de couleur jaune, marquées de pointes rouges, accompagnées en leur milieu de plusieurs étamines blanches. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits longs, menus, noueux, d'un blanc verdâtre, rayé de lignes vertes. Ces fruits s'ouvrent en meurissant, & étant agitez par le vent ou par le moindre attouchement, ils élancent par une maniere de ressort des semences oblongues, cendrées ou rougeâtres : sa racine est fibrée. Cette plante croît dans les bois, aux lieux humides, ombrageux ; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile, & de sel essentiel. Quelques Auteurs, & entr'autres Dodonée, l'ont crûë d'une qualité maligne, & l'ont mise entre les poisons ; cependant l'experience ne montre point qu'elle produise de méchans effets, & l'on en reconnoit de bons.

Elle est très-aperitive, propre pour faire uriner, pour briser la pierre du rein & Vertus.

de la veſſie, étant priſe en décoction ou en eau diſtilée.

On l'eſtime auſſi purgative & émetique; je n'ay pas reconnu cet effet, mais il y a de l'apparence que les climats differens où elle croît lui donnent des vertus differentes : elle eſt reſolutive, déterſive, vulneraire, appliquée exterieurement.

Etimologie. *Noli me tangere, ſeu impatiens herba*, à cauſe que quand on touche le fruit de cette plante, il en ſort avec impetuoſité des ſemences qui s'embaraſſent entre les doigts & ſaliſſent les mains.

NOSTOC.

Noſtoc ciniſtorum, Pit. Tournefort. | *Muſcus fugax membranaceus pinguis*, Bot Monſp.

Eſt une eſpece de mouſſe membraneuſe, un peu onctueuſe, ou un gazon ras, de couleur verte-pâle, inſipide au goût, qui croît & qui s'étend beaucoup le long des chemins & dans les prez; elle ne paroît qu'entre l'équinoxe du Printems & celui de l'Automne, on en trouve par tout aux environs de Paris. Quelques Botaniſtes l'appellent *Uſnea plantarum*, ou Uſnée plante; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel volatil urineux.

Uſnea plantarum. Uſnée plante.

Cette plante étant cueillie & infuſée dans de l'eau chaude s'y diſſout preſque toute, & elle ſe corrompt en peu de tems.

Vertus. Elle eſt émolliente, adouciſſante, vulneraire, reſolutive, elle calme les douleurs étant appliquée exterieurement.

Noſtoc eſt un nom Allemand.

NUMMULARIA.

Nummularia, Ger. Raii hiſt.
Nummularia vulgaris, Park.
Centimorbia, Geſn. Tur.
Nummularia major lutea, C. B.
Nummularia ſive centimorbia, J. B.
Lyſimachia humi fuſa folio rotundiore, P. Tournefort.
En François, *Nummulaire*.

Eſt une eſpece de Lyſimachia, ou une plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues, grêles, rameuſes, rampantes & ſerpentantes à terre, portant des feuilles oppoſées l'une vis-à-vis de l'autre, larges d'un doigt, preſque rondes, & un peu crêpées, vertes, d'un goût fort aſtringent : ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; grandes, jaunes, formées en roſettes, coupées en cinq parties, pointues, attachées à des pédicules courts : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede de petits fruits ſpheriques qui renferment des ſemences fort menues; ſa racine eſt petite. Cette plante croît aux lieux humides, aux bords des chemins, proche des ruiſſeaux; elle s'étend plus ou moins en grandeur ſuivant les terres où elle naît : celle qui ſe trouve dans les jardins croît plus grande que celle des champs; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt aſtringente, vulneraire, propre pour les ulceres du poumon, pour l'aſthme, pour les morſures des ſerpens, pour le ſcorbut, pour la dyſenterie, pour le crachement de ſang, pour le flux de menſtrues & d'hemorroïdes, pour les hernies, pour les cours de ventre, on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etimologies. *Nummularia à nummo*, monnoye, parce que les feuilles de cette plante repreſentent par leur figure une piece de monnoye.

Centimorbia, comme qui diroit, *herbe propre à guerir cent ſortes de maladies*; ce qui eſt une exageration aſſez ſouvent uſitée chez les Auteurs.

NUX CARYOPHYLLATA.

Nux caryophyllata, en François, *Noix geroflée* ou *Noix de Madagascar*. Noix de geroflé.

Est une noix grosse comme une noix de galle, ronde, legere, de couleur de châtaigne, ayant l'odeur & le goût de Gerofle, mais plus foible, contenant un pepin ou une semence : on nous l'apporte de Madagascar ; c'est le fruit d'un arbre appellé dans le pays *Ravendsara*, qui croît abondamment en l'Isle de saint Laurent : ses feuilles approchent en figure de celles du Laurier. Noix de Madagascar. *Ravendsara.*

On separe la seconde écorce de cet arbre & on la fait secher, elle ressemble beaucoup en figure & en couleur à la Canelle, mais elle a le goût de Gerofle : on l'appelle Canelle geroflée, ou Capelet, ou Bois de Crabe. Canelle geroflée. Capelet. Bois de Crabe.

Le fruit & l'écorce de cet arbre sont céphaliques, stomacales, propres pour chasser les vents, pour exciter l'apetit, pour resister au venin. Vertus.

NUX INSANA.

Nux insana, ab affectu prunula insana nautis Belgis, Clus. | *Pruna insana spinosa*, C. Bauh.

Est un fruit des Indes gros comme nos petites prunes, rond, couvert d'une écorce dure, rude, rougeâtre, enfermant un noyau membraneux, noir & marqué d'une tache blanche, assez grande, entouré d'une pulpe noire semblable à celle de la prune sauvage ; ce noyau contient une amande ferme de couleur cendrée. Cette noix naît à un grand arbre comme un Cerisier, & portant des feuilles longues & étroites comme celles du Pescher.

Ce fruit produit un fort méchant effet à ceux qui en mangent, car il cause des vertiges au cerveau, & un délire qui dure quelquefois deux ou trois jours, ou bien il donne des cours de ventre. Méchans effets du fruit.

Il est narcotique, on peut l'employer exterieurement dans les onguents pour adoucir & calmer les douleurs. Vertus.

Nux insana, à cause des méchans effets que cette espece de noix excite dans le corps lorsqu'on la mange. Etimologie.

NUX JUGLANS.

Nux juglans, Dod. J. B. Raii hist. | *Nux juglans vulgaris*, Park.

Nux juglans, sive regia vulgaris, C. B. Pit. Tournefort. | En François, *Noyer*.

Est un arbre grand & beau, fort rameux, & qui répand ses rameaux fort au large, faisant un grand ombrage ; ses feuilles sont grandes, larges, nerveuses, vertes, d'une odeur forte, d'un goût astringent ; ses chatons sont longs, pendans, de la figure & de la grosseur des Chenilles, composez de plusieurs feuilles rangées par écailles le long d'un poinçon, de couleur jaunatre ; le dessous de ces feuilles est couvert de plusieurs sommets attachez ordinairement par des étamines si courtes qu'on a de la peine à les appercevoir : ses fruits naissent sur le même pied qui porte les chatons, mais dans des endroits separez ; ce sont les noix que tout le monde connoît & qu'on appelle en Latin *Nuces* ; ils sont couverts chacun par une écorce charnue, verte, sous laquelle se trouve la coque ligneuse, dure, presque ronde ou ovale que nous appellons coquille de noix, & qui renferme une espece d'amande divisée en deux, ou en quatre parties charnues, moëlleuses, blanches, ressemblant en quelque façon à de petites cuisses ; d'un goût savoureux & agréable, envelopées étroitement par une membrane déliée, Noix. *Nuces.*

mince qui y est adherente, mais qui s'en separe facilement : ces petits membres de la noix sont separez par une cloison ligneuse, qu'on appelle zest : pendant que la noix est encore bien tendre & un peu aqueuse, elle est appellée Cerneau, on la mange avec du sel ; c'est un ragoût visqueux qui cause souvent des indigestions quand on en fait excès ; le sel à la verité le corrige en attenuant ses parties ; la noix est moins sujette à produire ce mauvais effet, quand elle a atteint sa grosseur parfaite ou sa maturité.

Bois de noyer. Le bois du noyer est dur, robuste, compacte, ondé en des endroits, couvert d'une grosse écorce cendrée. Ses racines sont grandes, longues, s'étendant beaucoup dans la terre. Cet arbre croît dans les terres grasses, aux champs & aux jardins ; il con-

Vertus. tient beaucoup d'huile & de sel.

Le bois de noyer est employé chez les artisans pour les cabinets, pour les bureaux, pour les comptoirs, pour les armoires : on s'en sert peu en Medecine ; il est pourtant sudorifique & adoucissant, étant pris en décoction.

L'écorce charnue des noix est sudorifique & propre pour resister au venin. Les Teinturiers en tirent une forte teinture.

Coquilles des Noix Les coquilles & les zest des noix sont aussi *sudorifiques*, *dessicatives*, on les emploie avec l'Esquine, la Sarcepareille, le Gayac dans les tizannes.

Vertus. Les noix confites fortifient l'estomac, excitent la semence, donnent bonne bou-

Noix confites. che, & corrigent l'haleine mauvaise.

huile de Noix. On tire des noix seches par expression, une huile qui est fort en usage dans les alimens & dans la Medecine : on l'employe pour les coliques, pour adoucir les tran-

Vertus. chées des femmes nouvellement accouchées, pour resoudre & pour fortifier les nerfs.

Seconde écorce du bois de Noyer. La seconde écorce du bois de noyer arrête le vomissement, on la fait secher & on la reduit en poudre. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Vertus. Dose. Le suc de la racine de noyer est estimé propre pour appaiser les douleurs de la

Suc de la racine. Goutte, étant appliqué dessus.

Feuilles & fleurs. Les feuilles & les chatons ou fleurs *du noyer sont astringentes, sudorifiques &* propres pour résister à la *malagnité des humeurs, étant prises en décoction.*

Vertus. *Nux à nocere, nuire*, parce que l'odeur du noyer excite de la douleur à la tête,

Etimologies. & étourdit plusieurs personnes. On remarque aussi qu'il ne croît que très-peu de plantes sous l'ombre du noyer.

Juglans, quasi Jovis glans.

Nux regia, parce que le Noyer fut transporté de Perse par des Rois, & cultivé en d'autres païs.

NUX MEDICA.

Noix medicinale. *Nux medica*, en François, *Noix medecinale*, est un fruit de la grosseur d'une chataigne, fort dur, oblong, relevé en son milieu & un peu applati par les deux bouts, de couleur jaunâtre, tirant un peu sur le rouge, entr'ouvert d'un côté dans sa longueur, & clos exactement de l'autre, ayant une côte au milieu tout autour. Il naît à un arbre qui croît aux Isles des Maldives en Amerique.

Vertus. Ce fruit est propre pour aider à l'accouchement, pour faire sortir l'arrierefaix, pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, étant pris par la bouche.

Etimologie. *Nux medica*, à cause que cette noix est souvent employée en Medecine chez les Indiens.

NUX VOMICA.

Noix vomique. *Nux vomica*, en François, *Noix vomique*, est un petit fruit plat, rond, ou orbiculaire, large comme un de nos liards, velouté ou lanugineux, de couleur de gris

de Souris en dehors, dur comme la corne, de diverſes couleurs en dedans, tantôt jaune, tantôt blanc, tantôt brun; Quelques-uns croyent que c'eſt le noyau d'un fruit gros comme une pomme, qui croît ſur une grande plante en pluſieurs endroits de l'Egypte: mais la verité eſt qu'on ne ſçait point encore bien l'origine de la noix vomique, & qu'il n'y a rien de ſur dans toutes les Hiſtoires qu'on en a rapportées. Il faut la choiſir groſſe, nette, nouvelle: on ne peut la mettre en poudre, qu'elle n'ait été auparavant rapée; car elle a une conſiſtence de corne. On en fait manger aux chiens & à pluſieurs autres animaux à quatre pieds qu'on veut faire mourir; car elle les empoiſonne en ſe gonflant comme une éponge dans leur eſtomac & les ſuffoquant. Elle n'eſt point poiſon aux hommes. Choix.

Elle eſt déterſive, deſſicative, reſolutive, étant appliquée exterieurement en poudre: on l'employe auſſi interieurement dans pluſieurs compoſitions propres à reſiſter au venin, à chaſſer par tranſpiration les mauvaiſes, humeurs. Vertus.

NYMPHÆA.

Nymphæa, en François, *Nenufar*, eſt une plante aquatique dont il y a deux eſpeces. Nenufar.

La premiere eſt appellée,

Nymphæa alba, J. Bauh.
Nymphæa candida, Trag. Fuch.
Nymphæa alba major, C. B. P. Tourn.
Nenufar album, Brunf.

En François, *Nenuphar blanc.*

Cette plante pouſſe des feuilles, grandes, larges, preſque rondes, épaiſſes, charnues, cuiraſſées, nageantes à la ſurface de l'eau, venimeuſes, de couleur verte-blanchâtre ſur le dos, d'un vert-brun en deſſous, ayant chacune deux petites oreilles, obtuſes, d'un goût herbeux aſſez fade; ces feuilles ſont ſoûtenues par des queues longues, *groſſes comme le doigt d'un enfant*, rougeâtres, rondes, tendres, ſucculentes, *fongueuſes; ſes fleurs ſont grandes, groſſes*, larges quand elles ſont épanouïes, à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, belles, blanches, comme celles des Lys, mais ſans odeur, contenues dans un calice ordinairement à cinq feuilles blanchâtres, ſoûtenues chacune par ſon pedicule ſemblable à la queue de la feuille. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroit un fruit rond, partagé dans ſa longueur en pluſieurs loges remplies de ſemences oblongues, noirâtres, luiſantes: Sa racine eſt longue, groſſe comme le bras, ayant des nœuds ſur ſon écorce, de couleur brune en dehors, blanche en dedans, charnue, fongueuſe, empreinte de beaucoup de ſuc viſqueux, attachées au fond de l'eau dans la terre par pluſieurs fibres.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Nymphæa lutea, Ger.
Nymphæa lutea major, C. Bauh. Pit. Tournef.
Nymphæa citrina, Cord. hiſt.
Nenuphar luteum, Brunf.

En François, *Nenufar jaune.*

Elle differe de la précedente en ce que ſes feuilles ſont un peu moins rondes, ou un peu oblongues; en ce que ſes fleurs ſont jaunes, en ce que ſon fruit eſt de figure conique, contenant des ſemences plus grandes que celles du Nenufar blanc; & en ce que ſa racine eſt verte en dehors. L'un & l'autre Nenufar naiſſent dans les marais, dans les étangs, dans les rivieres; ils contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel Le Nenuphar blanc eſt fort en uſage dans la Medecine.

Sa fleur & ſa racine ſont humectantes, rafraîchiſſantes, un peu narcotiques: elles calment par leurs parties viſqueuſes le trop grand mouvement des humeurs; elles ſont Vertus.

propres pour les âcretez d'urine, pour adoucir le sang, pour les fievres ardentes, pour le rhume, étant prise en décoction. On s'en sert aussi exterieurement pour les inflammations, pour décrasser & adoucir la peau, pour exciter le sommeil.

Etimologie. On a donné au Nenufar le nom de *Nimphæa*, à cause qu'il naît dans les eaux, où les Poëtes ont feint que les Nymphes habitoient.

NYMPHOIDES.

Nymphoides aquis innatans, P. Tournefort. | *Nymphæa lutea minor flore fimbriato*, C. Bauh. J. Bauh.

Est une plante aquatique que les Auteurs ont placée entre les especes de Nenufar. M. Tournefort en a fait un genre separé; ses feuilles sont de la figure de celles du Nenufar jaune, mais plus petites, attachées à la racine par des queues longues, rondes & nageantes sur l'eau, ameres au goût; il s'éleve d'entr'elles des tiges rondes qui soûtiennent des fleurs à une seule feuille formée en bassin découpé le plus souvent en cinq quartiers frangez par les bords, de couleur jaune: ce bassin est contenu dans un calice fendu jusques vers sa base en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il lui succede une capsule oblongue, applatie, un peu charnue, n'ayant qu'une cavité dans laquelle sont renfermées plusieurs semences oblongues, enveloppées chacune d'une coife membraneuse, d'un goût amer: sa racine est grosse, noueuse, attachée dans la terre par beaucoup de fibres. Cette plante croît dans les étangs, dans les marais; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Elle est déterstve, rafraichissante, astringente, épaississante, propre pour arrêter les hemorragies, pour concilier le sommeil, pour adoucir les âcretez du sang, étant prise en décoction.

Etimologie. *Nymphoides à Nymphæa*, parce que cette plante approche beaucoup du Nenufar.

O

OCHRA.

Ocre. *Ochra*, en François, *Ocre*, est une terre en masse, seche, graisseuse, friable, douce au toucher, de couleur jaune ou dorée, qui se tire de quelques mines profondes du Berry.

Ocre rouge. On en calcine au feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur rouge; c'est ce qu'on appelle *Ocre rouge*.

Choix. L'une & l'autre de ces terres sont employées dans la Peinture; on les choisit nettes, fragiles, hautes en couleur.

Vertus. Elles sont resolutives, dessicatives, astringentes étant appliquées exterieurement. On nous apporte d'Angleterre une espece d'Ocre rouge, qu'on appelle *rouge brun* ou *brun rouge d'Angleterre*: on l'employe pour la Peinture.

Rouge-brun, ou brun-rouge d'Angleterre. On nous apporte du même païs une autre espece d'Ocre qui ne differe du rouge-brun qu'en ce que sa couleur est bien foncée; on l'appelle *Potée*, on s'en sert pour polir les glaces.

Potée. Vertus. Ces deux dernieres especes d'Ocre-rouge, sont dessicatives, astringentes.

OCHRUS.

Ochrus folio integro capreolos emittente, | C. B. Pit. Tournefort.

Ochrus sive Ervilia, Dodon. Raii hist.
Ochrus sive Ervilium flore & fructu albo, Park.
Lathyri species, qua Ervilia sylvestris Dodonæo, J. B.

Est une plante qui pousse des tiges semblables en quelque façon à celles de la Gesse, longues d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuses, foibles, se couchant par terre : ses feuilles sont oblongues, les unes simples, les autres composées d'autres feuilles rangées par paires, finissant toutes par des mains : ses fleurs sortent des aisselles des feuilles attachées à des pedicules courts ; elles sont legumineuses, blanches, soûtenues sur des calices découpez en pointe. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des gousses composées chacune de deux cosses qui renferment cinq ou six grains ou semences presque rondes, grosses comme de petits pois, de couleur obscure jaunâtre : sa racine est fibreuse. Cette plante croît dans les champs, entre les blez ; sa semence contient beaucoup d'huile & de sel essentiel ou volatil.

Vertus.

Elle est déterſive, astringente, resolutive, digestive.

Etimologie.

Ochrus ab Ochra, Ochre, à cause que la semence de cette plante a une couleur qui approche de celle de l'Ocre.

OCIMUM.

Ocimum vulgatius, C. B. P. Tournef.
Ocimum vulgare majus, Park.
Basilicum sive ocimum, Brunf.
Ocimum medium vulgatius & nigrum, J. B. Raii. hist.
Ocimum medium citratum, Ger.
En François, *Basilic*.

Est une plante qui croît à la hauteur d'environ demi pied, toufue, se divisant en beaucoup de petits rameaux quarrez, velus, tirant un peu sur le rouge, garnis de feuilles faites comme celles de la Parietaire, mais plus petites, d'une odeur forte, aromatique & trés-agreable ; ses fleurs sont verticillées & disposées en épi assez long, peu serré aux sommitez des branches, de couleur blanche tirant sur le purpurin, fort odorantes : chacune d'elles est en gueule, ou faite en tuyau découpé par le haut en deux lévres : il luy succede une capsule qui enferme des semences oblongues, menues, noires : sa racine est ligneuse, fibreuse, noire. On cultive cette plante dans les jardins & dans les maisons, où elle rend un parfum agreable : elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil ; on se sert en Medecine de ses feuilles & de sa semence.

Elle est propre pour exciter les urines & les mois aux femmes ; pour resister au venin, pour chasser les vents, pour aider à la respiration, pour fortifier le cerveau & le cœur, pour déterger, pour digerer, pour resoudre, pour fortifier les nerfs : on l'employe exterieurement & interieurement.

Vertus.

Ocimum, *ab ὠκέως, celeriter*, parce que la semence de cette plante pousse & leve promptement.

Etimologies.

Basilicum à Βασιλεὺς, *Rex*, comme si l'on disoit, *Plante Royale* ; à cause de son excellente odeur & de ses vertus.

On trouve quelquefois dans les descriptions des Pharmacopées *Ozimum* au lieu de *Ocimum*

Ozimum.

OCULUS CATI.

Oculus cati, Boet. de Boot.
Solis oculus quibusdam.
Astroites, Plin.
Mithrax, Persis.
Pseudopalus, Cardan.
En François, *Oeil de Chat*.

Eſt une pierre prétieuſe, belle, luiſante, tranſparente, de diverſes couleurs, reſſemblant à l'Opale, mais beaucoup plus pure : elle nait dans les Indes en pluſieurs endroits ; mais celle qu'on tire de Zeilan eſt la plus eſtimée ; on en trouve de differentes groſſeurs : ſa figure eſt ordinairement oblongue, à peu prés comme une feverole, on dit que laplus grande qui ſoit en Europe, eſt gardée dans le cabinet de Monſieur le grand Duc de Toſcane ; elle eſt plus groſſe que le pouce. L'Oeil de Chat n'eſt point en uſage en Medecine.

Etimologies. *Oculus cati*, parce que cette pierre reſſemble à l'œil du chat.

Solis oculus, parce qu'elle repreſente un œil, & qu'elle eſt rayonnante comme un petit Soleil.

Aſtroites parce qu'elle eſt rayonnante comme une étoile.

Mitrhax eſt un nom Perſien qui ſignifie *Soleil* ; parce que cette pierre rayonne comme un petit Soleil,

Pſeudopalus à ψεῦδος, *falſus*, & ὄπαλος, *opalus*, c'eſt-à-dire, *fauſſe Opale* ; car cette pierre reſſemble à l'Opale.

OENANTHE.

Oenanthe Apii folio, C. Bauhin, Pit. Tournefort.
Oenanthe Apii folio major, Park.
Oenanthe ſive Filipendula Monſpeſſulana Apii folio J. B. Raii hiſt.
Filipendula anguſtifolia, Ger.

Eſt une plante dont les feuilles ſont premierement larges, répandues à terre, & ſemblables à celles du Perſil ; enſuite elles prennent la forme de celles du Peucedanum ou queue de Pourceau : il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, anguleuſes, rameuſes, canelées, bleuâtres : ſes fleurs ſont diſpoſées en ombelles aux ſommitez des branches ; petites, compoſées chacune de cinq feuilles rangées en fleurs de lys, de couleur blanche tirant ſur le purpurin. Lorſque ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede de ſemences jointes deux à deux, oblongues, canelées ſur le dos, garnies à leur extrêmité d'enhaut de pluſieurs pointes. Ses racines ſont de navets noirs en dehors, blanc en dedans, ſuſpendus par des fibres longues, s'étendant plus au large ou aux côtez qu'elles ne pénetrent avant dans la terre, d'un goût doux & aſſez agréable, approchant un peu de celuy du Panais. Cette plante croît aux lieux marécageux, elle contient beaucoup de ſel & d'huile ; on ſe ſert en Medecine principalement de ſa racine.

Vertus. Elle eſt déterſive, aperitive, carminative ; on l'employe pour la pierre, pour les hemorroïdes.

Etimologie. *Oenanthe ab* οἶνος, *vitis* & ἄνθη, *flos*, comme qui diroit, *Fleur de vigne*; parce que les Anciens donnerent le nom de *Oenanthe* à une plante qui fleuriſſoit en même tems que la vigne, ou dont les fleurs avoient une odeur ſemblable à celle de la fleur de la vigne.

Entre les eſpeces de Oenanthe, il y en a une qui eſt trés-pernicieuſe & à qui il faut prendre garde, car c'eſt un grand poiſon ; en voici la deſcription.

Oenanthe chærophilli foliis, C. B. Pit. Tournefort.
Oenanthe cicutæ facie ſucco viroſo, croceo Lob. Icon.
Oenanthe ſucco viro ſocicutæ facie lobelio J. B. Wepfer.

Cette plante a beaucoup de rapport & de reſſemblance avec la Cigue, elle croît à la hauteur d'environ trois pieds : il ſort de ſa racine pluſieurs tiges aſſez éparſes, rondes, rameuſes, portant des feuilles qui reſſemblent à celles du cerfeuil, de couleur verte-brune, ou noirâtre, d'un goût âcre & ingrat, remplies d'un ſuc qui eſt au commencement laiteux, mais qui jaunit enſuite & devient virulent, puant, venimieux

meux & ulcerant, ces fleurs sont disposées en ombelles comme en la ciguë : chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles rangées en rose ou en fleur de Lys ; elles laissent aprés qu'elles sont tombées un petit fruit composé de deux semences oblongues, canelées, ses racines sont des navets comme celles de l'Asphodele, blancs, attachez immediatement à leur tête, sans qu'aucun fibre les suspende, remplis du même suc que la plante ; elle ne croît gueres que dans les pays froids & septentrionaux ; on en trouve en Angleterre le long des ruisseaux & autres lieux aquatiques.

C'est un poison mortel, si l'on a eu le malheur d'en avoir avalé, il cause dans le ventricule une ardeur tres-douloureuse; il fait tomber dans des convulsions fortes qui renversent les yeux, qui otent le sentiment, qui resserrent les machoires, il excite des hoquets frequens, des envies & des efforts inutiles de vomir, des hemorragies par les oreilles, des contractions, une tension considerable vers la region de l'estomac : tous ces mauvais accidens font connoître que cette plante par son acrimonie ronge & cauterise la tunique nerveuse de l'estomac ; les remedes qu'on doit y faire sont les mêmes qu'aux poisons de l'arsenic & du sublimé, faire boire au malade beaucoup d'huile, de graisse ou du beurre fondus, de lait & d'autres liqueurs onctueuses qui puissent lier, embarrasser & adoucir les sels âcres & rongeans, que les sucs de la plante communiquent aux visceres, & les évacuer par haut & par bas. Effets de ce poison.

OENANTHE AVIS.

Oenanthe, Vitiflora, Vitifera. En François, *Cu blanc*,

Est un petit oiseau, donc le bec, les aîles, les jambes, & le bout de la queue sont noirs, son dos est cendré, son ventre & le dessous de sa queue sont blancs; ses jambes sont longuettes, ses pieds sont petits, sa langue est oblongue & plate : on le trouve dans les buissons, il ne vole pas bien long-tems sans s'arrêter ; il se nourrit de mouches, de vers de terre, de chenilles; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est aperitif & propre pour l'épilepsie.

Oenanthe ab οἶνη, *vitis*, & ἄνθος, *flos*, c'est-à-dire, *Fleur de vigne* : on a donné ce nom à cet oiseau, à cause qu'il paroit dans le tems que la vigne fleurit : on l'appelle *Vitiflora* pour le même raison.

Cu blanc, parceque les plumes de son derriere sont toutes blanches.

OENAS.

Oenas, Vimago, Vinitorculum, Rupicola.

Est un oiseau plus gros qu'un Pigeon ; son bec est long & pointu : sa tête, ses aîles & son ventre sont de couleur cendrée, sa queuë est grise & noire, ses pieds sont rouges ; il aime fort les raisins meurs : on le trouve dans les vignes au temps des vendanges : sa chair est dure. On met cet oiseau entre les pigeons sauvages ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est propre pour l'épilepsie, pour exciter l'urine, pour reparer les forces ; on en fait des bouillons. Vertus.

Oenas ab οἶνος, *vinum*, parce que cet oiseau succe les raisins meurs. Etimologie.

OESYPUS.

Oesypus, Isopus, humida, en François, *Oesipe, suint.*

Est une espêce de mucilage graisseux & en consistance d'onguent de couleur grise brune, d'une odeur fade & désagréable ; on le tire de la laine grasse appellée en Latin

Lana succida. *Lana succida*, qui nait à la gorge & entre les cuisses des brebis & des moutons : on lave cette laine & on la fait bouillir dans de l'eau pour la degraisser afin qu'elle soit en état d'être employée comme d'autre laine : on laisse un peu reposer les lotions ou la decoction, & l'on trouve une maniere d'écume grasse nageante ; on la ramasse, & l'ayant passée par un linge, on la met refroidir dans un bassil ou dans un pot pour la garder, c'est l'Oesipe. Celui que nous trouvons chez les Droguistes & que nous employons dans quelques emplâtres est apporté de Normandie, de la Beausse, du Berry, il le faut choisir nouveau, de bonne consistence, net, de couleur brune, d'une odeur desagreable, mais qui ne soit point corrompue, car il s'empuantit quelquefois en veillissant ; d'autrefois il devient dur comme du savon, il contient beaucoup d'huile, un peu de phlegme, & du sel volatil.

Maniere de faire l'Oesipe.

Choix.

Vertus. Il est propre pour ramollir, pour resoudre, pour appaiser les douleurs, pour fortifier, on ne s'en sert qu'exterieurement.

Etimologie. *Oesipus ab ὄϊς, ovis*, brebi, *& σήπομαι, putrescere*, parceque l'Oesipe est une matiere sale & comme corrompue qui se tire des brebis.

OL AMPI GUMMI.

Gummi Olampi, est une gomme ou une resine dure, jaune, tirant sur le blanc, transparente, ressemblante au copal, douce au goût avec tant soit peu d'astriction, on nous apporte cette gomme de l'Amerique, mais rarement.

Elle est detersiive, dessicative, resolutive.

OLEA.

Olivier *Olea*, En François, *Olivier*, est un arbre de grandeur mediocre dont il y a deux especes, un cultivé & l'autre sauvage.

Le premier est appellé.

Olea, Brunf. *Olea sativa*, Dod. C. B. Raii. hist. Pit. Tournefort.

Son tronc est noueux, son écorce est lisse, de couleur cendrée, son bois est assez solide, de couleur jaunâtre, d'un goût un peu amer : ses feuilles sont oblongues & étroites, presque semblables à celles du Saule, pointues, épaisses, charnues, grasses, dures, de couleur verte pâle en dessus, blanchâtre en dessous, mais sans poil, attachées à des queues trés-courtes & opposées l'une à l'autre ; il sort d'entre leurs aisselles des pedicules qui soutiennent des fleurs disposées en grapes blanches, consistant chacune en une seule feuille évasée en haut & fenduë en quatre parties, mais retrecie par le bas en tuyau ; quand cette fleur est passée il lui succede un fruit oblong ou ovale, verd, charnu, succulent ; c'est ce qu'on appelle en Latin *Oliva*, & en François, *Olive*, ce fruit est plus ou moins gros suivant les lieux où il nait ; celui qui croît en Provence & en Languedoc est gros comme un gland de chêne, mais celui qui croît en Espagne est plus gros qu'une muscade ; l'un & l'autre on un goût âcre, amer, acerbe & desagreable ; ils renferment dans leur chair un noyau oblong & pierreux, qui contient une semence oblongue. On cultive cet arbre dans les pays chauds, en Italie, en Espagne, au Languedoc, en Provence.

Premiere espece. Olivier cultivé.

Oliva, Olive.

Olives d'Espagne.

L'Olivier sauvage est appellé.

Olea sylvestris, Ger. Raii hist.
Olea sylvestris folio duro subtus incano C. B. Pit. Tournef.
Oleaster, Lon. Cæs.
Oleaster, sive olea sylvestris, J. Bauh. Park.

Il differe du précedent en ce qu'il eſt plus petit en toutes ſes parties, & en ce que ſes feuilles ſont plus blanches en deſſous : il croît auſſi dans les pays chauds, on ne ſe ſert point de ſes Olives. Seconde eſpece.

On confit les Olives cultivées avec du ſel & de l'eau pour les rendre bonnes à manger, car au ſortir de l'arbre elles ont un goût inſuportable. Olives confites

On tire par expreſſion l'huile d'Olive, comme je l'ay dit dans ma Pharmacopée univerſelle : elle eſt émolliente, anodine, reſolutive, déterſive propre pour la dyſenterie, pour la colique ; les Olives contiennent auſſi beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel qu'on laiſſe écouler & diſſiper avant que de les mettre à la preſſe. Huile d'Olive.

Les feuilles de l'Olivier ſont aſtringentes. Vertus.

Les branches de l'Olivier étoient autrefois des ſignes de la paix, comme celles du Laurier ſont preſentement les marques de la gloire.

Il croît proche de la Mer rouge certains Oliviers ſauvages qui jettent une gomme fort propre pour arrêter le ſang & guérir les playes. Gomme d'Olivier.

Olea vient du nom Grec ἔλαια, qui ſignifie la même choſe. Etimologie.

OLEUM CADINUM VULGARE.

Oleum cadinum, ſeu Takinum vulgare, Eſt une huile claire comme de l'huile d'Olive, rougeâtre, qui ſe ſepare de la poix quand on fait la poix noire, elle a une odeur aſſez deſagréable, les marêchaux l'employent pour les piqueures & pour les playes des chevaux ; elle eſt auſſi en uſage dans la Medecine. En François, *Huile de Cade*, *Oleum Takinum.* Huile de Cade.

Elle eſt digeſtive, émolliente, reſolutive, elle appaiſe les douleurs, elle guérit la galle, elle eſt nervale & vulneraire, appliquée exterieurement. Vertus.

Ce qu'on appelle *Oleum, cadinum verum* ou *veritable huile de Cade*, eſt une huile noire & puante, tirée par la diſtilation du bois de l'Oxicedre, comme je l'ay marqué dans le chapitre, de cet arbre. Huile de Cade veritable.

Cadinum à cadendo, parce que cette huile tombe par la diſtilation. Etimologie.

OLEUM PALMÆ.

Oleum Palmæ, en François, *Huile de Palme* ou *huile de Senega*, ou *Pumicin*, eſt une huile épaiſſe comme du beurre, de couleur jaune dorée, d'une odeur d'Iris agréable ; elle eſt tirée par décoction & par expreſſion de l'amande d'un fruit gros comme un œuf appellé *Aouara*, dont j'ay parlé en ſon lieu, qui croît à une eſpece de Palmier au Senega, au Breſil, en Affrique ; les Affriquains en mangent comme du beurre. On tire cette huile de l'amande du fruit du Palmier de la même maniere qu'on tire celle des bayes du Laurier ; j'en ay parlé dans ma Pharmacopée. Voyez *Oleum Laurinum* Huile de Palme. Huile de Senega. *Pumicin.*

On doit choſir l'huile de Palme recente, en conſiſtence de beurre, haute en couleur, d'une odeur agréable, d'un goût doux ; elle blanchit en vieilliſſant & elle rancit un peu. Choix.

Elle eſt propre pour adoucir la goute & les ruhumatiſmes, pour fortifier les nerfs, pour atténuer les humeurs froides, exterieurement appliquée. Vertus.

OLEUM TERRÆ.

Oleum terræ, en François, *Huile de terre*, eſt une huile rouge tranſparente, d'une odeur forte, laquelle ſort d'une montagne dans les Indes Orientales ; c'eſt une eſpece de Petrole. Huile de terre.

OMPHACIUM.

Verjus. *Omphacium*, en François *Verjus*, eſt le ſuc du raiſin encore verd ou exprimé avant ſa maturité, ſa couleur eſt verdâtre, ſon goût eſt acide, ſtiptique ou aſtringent; il contient beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme, peu d'huile.

Vertus. Il eſt déterſif & aſtringent, il déſaltere, il précipite la bile, il réjouït le cœur, il tempere l'acrimonie des humeurs, il décraſſe la peau, on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etimologies. *Omphacium ab* ὄμφαξ, *uva acerba*, parce que le Verjus eſt tiré du raiſin verd & encore acerbe.

Omphalocarpium, ab ὀμφαλὸς *umbilicus*, & καρπὸς *fructus*: on a donné ce nom au grateron, parce que ſon fruit a une figure approchante de celle d'un petit ombilic.

Oleum omphacinum. Ce que les Auteurs appellent *oleum omphacinum*, ſeroit une huile tirée par expreſſion des olives vertes; mais on n'en peut point tirer, comme je l'ay remarqué dans ma Pharmacopée.

OMPHALODES.

Omphalodes pumila verna ſymphiti folio, Pit. Tournefort.
Symphitum minus borraginis facie, C.B.
Borrago minor herbariorum, Park.
Symphitum pumilum repens, ſive borrago minima herbariorum, J. B. Raii hiſt.
Symphitum parvum borraginis facie, Ger. emac.

Eſt une plante baſſe, rampante, qui reſſemble au Symphitum; elle pouſſe de ſa racine des feuilles aſſez ſemblables à celles de la Pulmonaire, mais plus petites & ſans tâches, pointuës, vertes, attachées à des queuës longues; ſes tiges ſont hautes d'environ demi pied, grêles, revêtues de peu de feuilles, ſoûtenant en leurs ſommitez de petites fleurs bleuës; chacune d'elles eſt une roſette découpée en cinq quartiers arondis: quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit dont l'ame eſt une piramide à quatre faces, ſur chacune deſquelles eſt attachée une capſule faite en corbeille, dentelée ordinairement ſur les bords & renfermant une ſemence aſſez ſemblable à celle du Lin: ſa racine eſt petite, entourée de fibres. Cette plante croît au Printems dans les jardins, ſon goût eſt viſqueux, mêlé d'un peu d'acrimonie: elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, un peu de ſel.

Vertus. Elle eſt épaiſſiſſante, conſolidante, aglutinante, propre pour arrêter le ſang, pour adoucir les humeurs trop âcres, étant donnée interieurement & appliquée exterieurement.

Etimologies. On a donné à cette plante le nom de *omphalodes ab*, ὀμφαλὸς, *umbiculus*, parce que le creux de ſes capſules a une figure approchante de celle du nombril.

Omphax, *Græcè* ὄμφαξ ſignifie du raiſin vert, ou du verjus.

ONAGER.

Aſne ſauvage. *Onager*, en François, *Aſne ſauvage*, eſt une eſpece d'aſne feroce, beaucoup plus grande que l'aſne ordinaire, de couleur diverſifiée, blanche & noire; elle fait ſa demeure en des lieux inhabitez, pierreux, montagneux, en Affrique, en Lycaonie, en Lycie: elle ſe nourrit d'herbes. Sa graiſſe eſt propre pour fortifier les reins.

Vertus. Sa moëlle eſt bonne pour adoucir la goute étant appliquée deſſus.

Etimologie. *Onager, ab* ὄνος *aſinus*, & ἄγριος *ſylveſtris*, comme qui diroit, aſne ſauvage.

ONAGRA.

Onagra latifolia, P. Tournefort.
Liſimachia lutea corniculata, C. Bauh. Raii hiſt.
Lyſimachia Americana, Col.
Lyſimachia lutea virginiana, Ger. emac.
Lyſimachia lutea ſiliquoſa virginiana, Park.
Axochiolt, Hermandez.

Eſt une plante qui pouſſe une tige haute, groſſe comme le doigt, ronde en bas, anguleuſe & rameuſe en haut, griſe & marquetée vers ſa ſommité de points rouges, remplie de moëlle ; ſes feuilles ſont longues, étroites, rangées alternativement, ſinueuſes & dentelées en leurs bords, ſes fleurs ſont grandes & ordinairement à quatre feuilles jaunes, diſpoſées en roſe dans les échancrures d'un calice, duquel une moitié eſt fiſtuleuſe & l'autre ſolide ; cette fleur eſt odorante, mais de peu de durée, car elle ne demeure qu'un jour épanoüie ſans ſe flétrir ; quand elle eſt paſſée, la partie ſolide du calice devient un fruit cilindrique qui s'ouvre par la pointe en quatre parties, contenant quatre loges remplies de ſemences menues, anguleuſes : ſa racine eſt longue, plus groſſe que le doigt, blanche, garnie de quelques fibres. La ſemence de cette plante a été apportée de l'Amerique, on la ſeme & on la cultive curieuſement dans pluſieurs jardins, elle ne pouſſe ſa tige que la ſeconde année.

Vertus. On dit qu'elle eſt aſtringente, déterſive, vulneraire, propre pour arrêter le ſang ; mais je n'en ai vû aucune experience.

Etimologie. *Onagra*, *quaſi Oenagra ab* οἶνος, *vinum*, & ἀγρὸς ; *ager*, comme qui diroit, *vin ſauvage*, parce qu'on a autrefois donné ce nom à une plante dont la racine rendoit une odeur vineuſe.

Onglet. *Ongle*, ou *Onglet* d'une fleur ; Voyez *unguis*.

Oniſcus ab ὄνος, *aſinus* ; on a donné ce nom à la Cloporte, à cauſe dit-on, de ſa couleur qui approche de celle d'un âne.

ONOBRYCHIS.

Saint-Foin. *Onobrychis*, en François, *Saint-foin*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée

Onobrychis, Dod.
Onobrychis vulgaris, Park.
Onobrychis foliis viciæ, fructu echinato major, C. B. Pit. Tournefort.
Onobrychis ſive caput gallinaceum, Ger.
Polygalon Geſneri, J. B. Raii hiſt.
Caput gallinaceum Belgarum, Ad. Lob.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges longues d'environ un pied, rougeâtres, ſe couchant à terre, rampantes, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la Veſſe ou du Galgega, mais plus petites, vertes en deſſus, blanches & velues en deſſous, pointues attachées par paires ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feuille : ſes fleurs ſont diſpoſées en épis longs & fort ſerrez, qui ſortent des aiſſelles des feuilles ; elles ſont legumineuſes, rouges, rarement blanches, ſoûtenues ſur des calices velus : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede de petites gouſſes coupées en crête de coq, heriſſées de pointes rudes, & renfermant chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein : ſa racine eſt longue, médiocrement groſſe, noire en dehors, blanche en dedans.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Onobrychis fructu echinato minor, C. B. Pit. Tournefort.
Onobrychis minor, flore parvo purpureo, ſiliqua echinata majoribus aculeis, Raii hiſt.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties, en ſes gouſſes.

Ces plantes croissent dans les champs aux lieux humides & aux lieux sablonneux ; on les cultive pour la nourriture des bestiaux ; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Le Saint-foin est déterſif, attenuant, digestif, aperitif, sudorifique, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Onobrichis*, *ex* ὄνος, *asinus*, asne, & βρύχω *frendeo*, je crie, parce que l'odeur du Saint-foin fait braire les asnes qui ont envie d'en manger, ou bien *Onobrichis ex* ὄνος *asinus*, & βρύχω, *mordeo*, parce que les asnes mangent le Saint-foin.

Onocardium, *quasi asini cor* ; quelques-uns ont donné ce nom au chardon à Foulon, à cause que ses têtes approchent en figure d'un cœur, & que l'asne aime le chardon.

Asinus labrum. *Onochiles*, *Græc.* ὀνοχείλης, *quasi* ὀνοχείλης, *asini labrum*, c'est une espece d'*Anchusa* ou Orcanette.

ONOCROTALUS.

Onocrotalus, *Pelicanus*, En François, *Pelican.*

Est un oiseau de rapine aquatique, pescheur, vorace, grand comme un Cigne & lui ressemblant en plusieurs choses, son bec est long d'un pied & demi, large de trois doigts, plat, osseux, fort robuste, rougeâtre, finissant en une pointe recourbée en forme de crochet ; sa tête est grosse comme celle du Cigne, ornée en dessus d'un bouquet de plumes blanches ou noirâtres, molles ; son cou est long, sa gorge est grande & fort ample, elle lui sert de reservoir ou de prison pour enfermer les poissons qu'il prend, elle s'étend comme une bourse & elle peut contenir quatre ou cinq carpes assez grosses ; ses jambes sont petites & courtes à proportion de la grandeur de son corps ; sa voix a du rapport avec le hannissement d'un asne. Cet oiseau naît en Egypte. Les pescheurs s'en servent pour prendre du poisson, car quand il en a rempli sa gorge, il vient sur le rivage où l'on lui fait rendre ce qu'il a pris. Sa chair est dure, d'un goût fade.

Vertus. Sa graisse est propre pour ramollir, pour resoudre.

Onocrotalus ex ὄνος, *asinus*, & κρόταλον, *crepitaculum*, comme qui diroit, *le cri ou le hannissement d'asne*, parce que cet oiseau en ouvrant son bec pour prendre de l'air, fait un bruit qui approche du hannissement d'un asne.

Etimologie. *Pelicanus græc.* πέλεκυς à πέλεκυς, *securis.*

Onogyros, *ab* ὄνος, *asinus*, & γύρος, *circulus ambitus*, comme qui diroit chardon qui environne l'asne, car l'asne est friand de chardon, & cherche les lieux où il y en a.

ONONIS, sive ANONIS.

Arrête-Bœuf. Bugrane. *Ononis*, en François, *Arrête-bœuf* ou *Bugrane*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La premiere est appellée.

Ononis, Cord. in Dioſc.
Anonis, Dod.
Anonis ſpinoſa flore purpureo, C. B. Pit. Tournefort.
Reſtabovis, Trag. Lon.
Anonis ſive reſtabovis, Ger.
Anonis ſive Reſtabovis vulgaris, purpurea, & alba ſpinoſa, J. B. Raii. hiſt.
Remora aratri, Dod.

Premiere espece. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêles, rondes, ligneuses, velues, rougeâtres, difficiles à rompre, armées d'épines longues & dures ; ses feuilles sont oblongues & assez semblables à celles du pois chiche, noirâtres, veluës, dentelées en leurs bords, glutineuses au toucher, d'une odeur qui n'est

point agréable, d'un goût légumineux ; ſes fleurs ſont légumineuſes, purpurines ou incarnates, rarement blanches, ſoûtennes dans des calices dentelez : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede de petites gouſſes qui renferment des ſemences de la figure d'un petit rein & ayant le goût de la veſſie ; ſes racines ſont longues, ligneuſes, fibreuſes, blanches, ſerpentantes en long & en large, difficiles à rompre, arrêtant ſouvent les charues des Laboureurs. Cette plante croît par tout dans les champs, le long des chemins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Cnonis mitis luteo flore, Eyſt.
Anonis viſcoſa ſpinis carens lutea major, C. B. Pit. Tournef. Raii. hiſt.
Anonis lutea non ſpinoſa Dalechampio.
Natrix, J. Bauh.
Natrix Plinii, ſive Anonis non ſpinoſa lutea major, Park.
Anonis ſive ſpina lutea, Ger.

Elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rondes, rameuſes, ſans épines ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'eſpece precedente, mais plus pâles, rangées alternativement : ſes fleurs ſont légumineuſes, jaunes, reſſemblantes à celles du Genêt, attachées à des pedicules longs : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des gouſſes plus longues & plus grêles qu'en la premiere eſpece, velues, contenant des ſemences formées en petit rein noire : toute cette plante eſt velue, graſſe ou glutineuſe au toucher, d'une odeur forte ; elle croît principalement aux pays chauds. Seconde eſpece.

Nous employons en Medecine les racines de l'arrête-bœuf, elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel & fixe.

Elles ſont déterſives, attenuantes, aperitives, propres pour la jauniſſe, pour les obſtructions du foye, de la rate, pour la pierre, étant priſes en decoction. Vertus.

Ononis, ab ὀνος aſinus, parce que l'aſne aime cette hebe.

Reſtabovis & remora aratri, parce que la racine de cette plante arrête les bœufs & la charuë. Etimologie.

ONYX

Onyx eſt une pierre prétieuſe blanche, nette, polie, opaque, mais reſplendiſſante exterieurement, reſſemblant à un ongle humain : elle naît aux Indes, en Arabie, en Amerique, en Europe.

Quelques-uns l'employent pour les ulceres des yeux ; on peut la broyer & en faire prendre par la bouche ; elle eſt aſtringente. Vertus.

Onyx ὄνυξ, eſt nom Grec qui ſignifie *ongle* : on a donné ce nom à la pierre d'Onix, parce qu'elle reſſemble en couleur à l'ongle d'un homme. Etimologie.

OPALUS.

Opalus, *Argemon*, En François, *Opale*.

Eſt une très-belle pierre prétieuſe, polie, luiſante, reſplendiſſante, qui participe des couleurs du Carboncle, de l'Ametyſte & de l'Emeraude. Pline appelle cette pierre *Pœderos* : Elle naît en l'iſle de Zeilan aux Indes : pluſieurs Lapidaires l'eſtiment la plus belle de toutes les pierres prétieuſes, à cauſe de l'admirable mélange des belles couleurs qui s'y rencontrent ; elle ne peut être contrefaite. Opale. *Pœderos.*

Elle eſt eſtimée propre pour rejoüir & fortifier le cœur & la vuë, pour reſiſter au venin, pour chaſſer la mélancolie, étant portée ; mais ces facultez ſont fort douteuſes. Vertus.

Opalus ab ὠπὸ, oculo, parce que cette pierre eſt eſtimée propre pour conſerver la vûë Etimologie.

OPHIDION.

Ophidion eſt une eſpece de ſerpent de mer qui eſt plus court que les autres.

Vertus. Il eſt eſtimé apperitif, & propre pour purifier le Sang.

OPHIOGLOSSUM.

Ophioglossum, Ger. J. Bauhin Raii. hiſt.
Ophioglossum vulgatum C. Bauh. Pit. Tournefort.
Unifolium, Amato.
Lingula vulneraria, Cord. hiſt. Cam.
Ophioglossum ſive lingua ſerpentina, Parkr.
Lingua ſerpentina, Cæſ.
Lancea Chriſti, *vel Luciola*, Geſ. hort.

Eſt une petite plante qui pouſſe une queuë haute comme la main, ſoutenant une feuille ſemblable en quelque maniere à une petite feuille de poirée, mais plus graſſe, charnue, liſſe, droite, quelquefois longue & étroite, quelquefois large & arondie, d'un goût doucatre & viſqueux. Il ſort du haut de ſa queue ou de ſon aiſſelle un fruit qui a la figure d'une langue aplatie, à bords relevez & diviſez dans leur longueur en deux petites cellules qui renferment une pouſſiere menue: ſes racines ſont fibreuſes elle croit dans les prez, dans les marais & aux autres lieux humides; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt vulneraire, deſiccative, reſolutive, conſolidante, propre pour arreter les hemorragies, pour temperer les inflammations des playes; on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etimologies. *Ophioglossum ab* ὄφις *ſerpens*, & γλῶσσα, *lingua* comme qui diroit, *Langue de ſerpent*, parce que le fruit de cette plante a la figure de la langue d'un ſerpent.

OPHITES.

Ophites, *Lapis ſerpentinus*, en François, *Pierre ſerpentine.*

Eſt une eſpece de marbre de couleurs diverſifiées, verte-pâle, parſemée de taches. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui different par leur dureté & par les couleurs differentes de leurs tâches: les unes ſont dures comme du porphire, les autres ſont tendres preſque comme de l'Albâtre. Les premieres naiſſent dans des mines de marbre en Italie, en Allemagne, les autres ſont tirées des carrieres proche de Miſnie; ces dernieres ſervent à faire des vaiſſeaux où l'on met de l'eau pour boire; car on pretend que l'eau s'y conſerve bien mieux qu'en un autre vaiſſeau, & qu'elle tire un ſel de cette pierre propre pour pluſieurs maladies.

Vertus. La pierre ſerpentine eſt eſtimée propre pour guerir les morſures des ſerpens, étant appliquée deſſus chaudement, & beuvant du vin dans lequel elle aura trempé quelque tems. On dit que l'eau qui ſort des vaiſſeaux de la pierre ſerpentine eſt bonne pour ſoulager les maux de tête, pour reſiſter au venin, pour guerir la letargie, la colique nephretique, la fievre quarte; pour exciter la ſueur, pour la gravelle, pour briſer la pierre; on l'applique auſſi ſur les reins.

Etimologies. *Ophites ab* ὄφις *ſerpens*: on a donné ce nom à la pierre ſerpentine, parce que les taches ou marbrures dont elle eſt marbrée approchent ſouvent en figure de celles d'un ſerpent: c'eſt cette reſſemblance qui lui a fait attribuer la vertu de guerir les morſures des ſerpens; mais on ne doit pas faire de fond ſur ce remede, car l'experience montre qu'elle ne produit aucun effet en cette occaſion; toute la qualité de cette pierre ne conſiſte que dans un peu de ſel aperitif qu'elle contient.

Ophiuſa ab ὄφις, *ſerpens*; quelques-uns ont donné ce nom à la ſerpentaire, à cauſe que la tige de cette plante à quelque reſſemblance avec un ſerpent.

OPHRIS

OPHRIS.

Ophris, en François, *Double-feuille*, est une plante dont il y a deux especes. Double feuille.

La premiere est appellée,

Ophris, Matth. Fuch.
Ophris bifolia, Ger., C. B. P. Tourn.
Bifolium majus, *sive Ophris major quibusdam*, J. B. Raii hist.
Bifolium sylvestre vulgare, Park.
Pseudoorchis sive Bifolium, Dod. Premiere espece.

Elle pousse une tige à la hauteur quelquefois de demi pied, quelquefois d'un pied, d'autre fois d'un pied & demi, ronde, portant en son milieu seulement deux feuilles opposées l'une à l'autre, larges, nerveuses, semblables à celles du Plantain: sa sommité est garnie de fleurs qui sont, suivant M. Tournefort, composées chacune de six feuilles, cinq disposées en coiffe dans la partie superieure; & une sixiéme qui occupe le bas de la fleur, & qui represente en quelque maniere un corps humain, de couleur verdâtre, ou d'un verd blanchâtre. Lorsque cette fleur est passée, le calice devient un fruit semblable à une lanterne à trois côtes contenant des semences semblables à de la scieure de bois: ses racines sont fibrées, s'étendant de côté & d'autre, grises.

La seconde espece est appellée.

Ophris trifolia, Ger. C. Bauhin. Pit. Tournefort.

Elle differe la precedente en ce qu'elle porte trois feuilles.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux humides & marecageux, le long des vallées; leur goût est visqueux, elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel. Seconde espece.

Elles sont vulneraires, consolidantes, propres pour les playes; leurs racines sont détersives. Vertus.

OPIUM.

¶ Presque tous les Auteurs se sont accordez jusqu'aujourd'huy à dire que le veritable Opium est une larme gommeuse qui sort de la tête des pavots d'Egypte & de la Gréce, mais que nous ne voyons point de veritable Opium, parce que les Turcs le conservent pour eux, ne permettant pas qu'on en transporte, & qu'ils ne nous envoyent à sa place que le Meconium, qui est un suc tiré par expression des têtes & des feuilles du même pavot, & reduit par évaporation en consistance de pâte solide ou d'un extrait dur.

Mais l'Opium en larme ne se trouve en aucun endroit, & il y a bien de l'apparence qu'on n'en tire point; aucun des voyageurs ne s'est vanté d'en avoir rencontré chez les curieux; & tous ceux qui ont vû prendre de l'opium aux Turcs les plus qualifiez, disent qu'il leur a paru semblable à celui qu'on nous apporte; de plus les Marchands de Turquie qui sont la plûpart fort interessez & avides du gain ne manqueroient pas de rechercher avec grand soin ce veritable Opium, s'il y en avoit, pour le vendre à haut prix aux Européens, il se rencontre assez de curieux qui en acheteroient au poids de l'or s'il le falloit.

J'estime donc qu'il n'y a point d'autre Opium que le Meconium ou l'extrait des feuilles & têtes du pavot d'Egypte: on nous l'envoye sous le même nom d'Opium, formé en pains de differentes grosseurs, envelopez des feuilles de Pavot

afin qu'ils s'humectent moins : le meilleur nous est apporté par Marseille, il en vient aussi par Angleterre, mais il est plus impur, plus sec. On peut dire en faveur de l'Opium dont les Turcs se servent & qu'ils tirent de l'Egypte, & de la Gréce qu'étant reçû de la premiere main, il est moins sujet à être sophistiqué & alteré que celui qui nous est apporté de loin, & qui a passé par plusieurs mains.

Choix. Il doit être choisi pesant, compacte, net, visqueux, de couleur noire, tirant un peu sur le roux, d'une odeur desagreable & dégoutante, amer, & un peu âcre au goût. Le plus estimé étoit autrefois celui qui venoit de Thebes, d'où vient qu'on demande encore dans beaucoup de Dispensations *Opium Thebaïcum* : mais il en vient presentement d'aussi bon de plusieurs autres lieux. Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Opium Thebaïcum.

Vertus. Il est propre pour épaissir les humeurs, pour exciter le sommeil, pour calmer les douleurs, pour arrêter le cours de ventre, le vomissement, les hemorthagies, le hoquet ; pour provoquer la sueur, pour les maladies des yeux & des dents. La dose est depuis demi grain jusqu'à deux grains.

Comment l'Opium excite le sommeil. L'Opium excite le sommeil par une partie visqueuse ou sulfureuse qu'il contient, laquelle ayant été chariée dans les canaux du cerveau par sa partie volatile, aglutine & embarrasse les esprits animaux, en sorte qu'ils sont empêchez pour quelque temps de circuler avec autant de vîtesse qu'ils faisoient. Cette aglutination des esprits suffit pour faire le dormir ; de même que le mouvement & la circulation de ces mêmes esprits suffisent pour expliquer les veilles. J'en ay parlé plus au long dans mon Traité de Chymie, en décrivant ma maniere de faire le Laudanum.

Meconium à μάκων, papaver, parce que le Meconium est tiré du pavot.

OPOPANAX.

Opopanax est une gomme jaune qu'on tire par *incision de la tige & de la racine* d'une espece de Sphondylium qui *croît dans la Macedoine, dans la Béotie* & dans la Phocide d'Achaïe. *Cette plante est appellée.*

Sphondilium majus sive panax Heracleum quibusdam J. Bauh. Raii hist. Pit. Tournefort.

Panax sphondylii folio sive Heracleum, C. Bauh.

Panax Heracleum, Ger.

Panax Heracleum verum siculneo folio, Parx.

En François, *grande Berce.*

Sa tige est haute & cotonneuse ; ses feuilles ressemblent à celles du Figuier, rudes au toucher, divisées en cinq parties ; ses fleurs naissent en ombelles ou parasols aux sommets des branches : elles sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles inégales disposées en fleurs de Lys. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences jointes deux à deux, aplaties, larges, ou ovales, échancrées par le haut, rayées sur le dos, de couleur jaunâtre, d'un odeur forte, d'un goût piquant ; sa racine est longue, blanche, pleine de suc, odorante, un peu amere au goût, couverte d'une écorce épaisse. L'opopanax découle de cette racine en une liqueur blanche, laquelle s'épaissit & se desseche, prenant en sa superficie une couleur jaune.

Choix. On doit le choisir recent, pur, en grosses larmes jaunes en dehors, blanches au dedans, grasses & assez fragiles, d'un goût amer, d'une odeur forte & trés desagreable : il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus. Il amolit, il attenuë, il digere, il fait dissiper les vents ; il est propre pour les maladies hysteriques ; il resiste à la pourriture.

Etimologie. *Opopanax ex ὀπὸς, succus & πάναξ, panax*, comme qui diroit, *suc de panax.*

OPULUS.

Opulus, en François, *Obier*, ou *Opier*, eſt un arbriſſeau dont il y a deux eſpeces. Obier. Opier.

La premiere eſt appellée.

Opulus, Ruellii, P. Tournefort.
Sambucus aquatica, Trag. Matth.
Sambucus aquatica, flore ſimplici, C. B.
Sambucus aquatica, J. B. Raii. hiſt.
Sambucus aquatilis ſive paluſtris, Ger.
Sambucus paluſtris, Dod.
Sambucus paluſtris ſive aquatica Park.

Premiere eſpece.

Ses rameaux ſont ſemblables à ceux du Sureau, nouez par intervales, couverts d'une écorce cendrée, remplis de moëlle blanche, fort fragiles; ſes feuilles ſont larges, anguleuſes, preſque ſemblables à celles de la Vigne, mais plus petites & plus molles; ſes fleurs ſont de deux ſortes, un peu odorantes, diſpoſées en paraſol, celles de la circonference ſont plus grandes que les autres, & d'une belle couleur blanche. Elles reſſemblent à des rouës à cinq quartiers, qui reçoivent dans leur trou un piſtile qui ſort du milieu du calice: mais ces fleurs ne laiſſent aucune graine après elles. Les fleurs qui occupent le milieu & le centre du paraſol, ſont plus petites, & reſſemblent à des godets coupez en cinq parties, & dans le fond deſquels il y a un trou qui reçoit la pointe du calice. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, le calice devient une baye un peu plus groſſe que celle du Sureau, molle, rougiſſant à meſure qu'elle meurit, d'un goût qui n'eſt point agreable; elle renferme une ſemence fort aplatie, dure, échancrée en cœur: cette plante croît dans les marais.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Opulus flore globoſo, Pit. Tournefort.
Sambucus aquatica flore globoſo, C. Bauhin.
Sambucus paluſtris 2. Dod. *mas* Cam.
Sambucus aquatica polyanthos, Tab.
Sambucus roſea, Ger. Eiſter. J. B.
Sambucus paluſtris, vel aquatica hortenſis, Geſ. hort.

Seconde eſpece.

Cet arbriſſeau differe du precedent, en ce que ſes fleurs ſont ramaſſées en rond ou en globe épais, ordinairement blanches, mais quelquefois purpurines; il croît dans les Jardins, aux lieux humides, marecageux. On ne ſe ſert point de ces plantes en Medecine. Leur écorce eſt aperitive, laxative.

Vertus.

Opulus, quòd viti ferat opem.

Etimologie.

OPUNTIA.

Opuntia vulgo herbariorum, J. B. Pit. Tournefort.
Ficus indica folio ſpinoſo, fructu majore, C. Bauhin.
Ficus Indica, Ger.
Ficus Indica major, Park. Raii hiſt.

En François, *Figuier d'Inde*, *Raquette*, *Cardaſſe*.

Eſt une plante des Indes qui s'éleve en un grand arbriſſeau; ſes feuilles ſont grandes, quelquefois longues de plus d'un pied, larges d'environ demi pied, épaiſſes d'un pouce, vertes, arondies en leurs bords, dures, armées de pluſieurs tubercules épineux, pleines de ſuc, viſqueuſes, nerveuſes; ces feuilles groſſiſſent avec le tems, & elles deviennent rondes & ligneuſes; ſa fleur eſt grande, à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune ou incarnate, ſucculente. Lorſque cette fleur eſt paſſée, ſon calice devient un fruit charnu, creux ſur le devant, & reſſemblant en

quelque maniere à une groſſe Figue ordinaire, remplie d'une pulpe ou chair baveuſe, rouge comme du ſang, d'un goût doux, mais qui n'eſt pas ſi agreable que celui de nos Figues. Cette chair contient pluſieurs ſemences plus petites que les Lentilles, d'un goût particulier & qui n'eſt point deſagreable. On cultive cette plante en Italie, en France, mais elle y croît baſſe. Ses feuilles étant plantées en terre, produiſent des racines & des Figuiers d'Inde : elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt propre pour humecter, pour aglutiner & conſolider les playes: ceux qui mangent beaucoup de ſon fruit, remarquent qu'il donne à l'urine une couleur de ſang.

Les Teinturiers Indiens ſe ſervent du ſuc de ce fruit pour teindre en rouge.

Etimologies. *Opuntia ab Opunte*, à cauſe que les feuilles de cette plante étant miſes dans la terre, produiſent des racines de même qu'une plante qu'on appelloit autrefois *Opuntia*, parce qu'elle croiſſoit aux environs d'une ville de Grece appellée *Opus*.

Raquette, parce que les feuilles de cette plante ont en quelque maniere la figure d'une Raquette.

ORBIS.

Orbis, eſt un gros poiſſon de mer, dont la forme eſt orbiculaire ou ſpherique : il ne porte point d'écaille, mais il eſt couvert d'une peau fort dure & piquante, de couleur cendrée, marquetée quelquefois de taches diſpoſées en étoiles ; ſa tête ne paroît point être ſeparée de ſon corps ; ſa bouche eſt petite, ſes dents ſont grandes, larges, doubles, reſſemblantes à celles de l'homme. Au deſſus de ſa bouche paroiſſent des trous qui lui ſervent pour ſentir & pour ouir ; ſes yeux ſont petits, ſa queuë eſt courte & ronde : on trouve ce poiſſon dans la mer proche d'Egypte ; il paſſe auſſi dans le Nil. Il y en a de pluſieurs eſpeces.

Vertus. Ses dents étant broyées & priſes par la bouche, ſont aſtringentes & propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies.

Etimologie. Ce poiſſon eſt appellé *Orbis*, *à cauſe de ſa figure orbiculaire.*

ORCA.

Epaulard. *Orca*, en François, *Epaulard*, eſt un grand poiſſon de mer dont le corps eſt fait comme celui du Dauphin, mais vingt fois plus gros, principalement vers le ventre, ſa peau eſt liſſe & polie, ſans écailles, de couleur noire ſur le dos, rougeâtre ſous le ventre & bleuâtre aux côtez ; ſon nez eſt camart ; ſa lévre inferieure eſt fort groſſe : il a quarante dents grandes & tranchantes ; ſes yeux ſont petits, ſa queuë eſt longue de plus d'une aulne, ayant la figure d'un Croiſſant ; ſa partie genitale (ſi c'eſt un mâle) eſt longue de deux pieds. Ce poiſſon peſe juſqu'à mille livres ; il eſt ennemi de la Baleine.

Vertus. Sa graiſſe eſt reſolutive.

Etimologie. On appelle ce poiſſon *Orca*, à cauſe qu'il a la figure d'un grand vaiſſeau rond ſans façon, à qui les anciens avoient donné le nom d'*Orca*, & duquel ils ſe ſervoient pour y garder de l'huile ou du vin.

ORCHIS.

Orchis, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces ; j'en decrirai icy deux des principales.

La premiere eſt appellée,

Premiere eſpece. *Orchis morio mas foliis maculatis*, C. B. Raii hiſt. Pit. Tournefort. | *Orchis major tota purpurea, maculoſo folio*, J. B

Cynosorchis morio mas, Ger. Emacul. | *Testiculus morionis mas*, Dod. Lugd. *Testiculus primus*, Matth.

Elle pousse de sa racine six ou sept feuilles, & quelquefois davantage, longues & mediocrement larges, semblables à celles du Lis ; mais plus petites, ordinairement marquées de taches rouges-brunes, ou quelquefois sans taches. Sa tige est haute d'environ un pied, ronde, rayée, revetue & embrassée par une ou deux feuilles, & portant en sa sommité un long épi de fleurs agréables à la vûë, purpurines, blanchâtres vers le fond, & parsemées de quelques points, d'un purpurin foncé, odorantes : chacune de ces fleurs est composée de six feuilles inegales, dont les cinq superieures forment, en se courbant, une maniere de coiffe. La feuille inferieure est plus grande que les autres ; elle commence par une maniere de tête, & finit par une queue ou éperon. Lorsque cette fleur est passée, son calice devient un fruit semblable à une lanterne à trois côtes, contenant des semences semblables à de la scieure de bois : ses racines sont deux tubercules presque ronds, charnus, gros comme des noix muscades ; un plein & dur, l'autre ridé & fongueux, accompagnez de grosses fibres.

La seconde espece est appellée.

Orchis morio fœmina, C. B. Raii. hist. Pit. Tournefort. | *Cynosorchis morio fœmina*, Ger. *Testiculus morionis fœmina*, Dodon. Lugd.

Orchis minor purpurea & aliorum colorum cum aliis virentibus, J. B. | *Triorchis serapias mas*, Fuch. Lugd.

Elle pousse quatre ou cinq feuilles couchées à terre, semblables à celles de l'espece precedente, mais plus petites, plus étroites & moins tachées, un peu veneuses ou rayées. Sa tige est haute environ comme la main, embrassée de quelques feuilles, & portant en sa sommité un épi plus court qu'en l'Orchis mâle, & garni de fleurs semblables, mais plus petites, purpurines, ou incarnates, ou blanches, marquées de quelques points d'un purpurin foncé, d'une odeur suave. Ses racines sont deux tubercules, comme en l'espece précedente. Seconde espece.

Ces plantes croissent aux lieux humides, dans les prez, dans les marais, dans les bois ; leurs racines sont en usage dans la Medecine.

Il faut les choisir grosses, bien pleines, bien nourries, fermes, d'un goût doux, tirées de terre au Printemps : elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil. Choix des racines d'Orchis.

Elles sont employées ordinairement pour fortifier les parties de la géneration, pour exciter la semence, & pour aider à la conception. On les fait secher, on les pulverise, & l'on en prend depuis un scrupule jusqu'à une dragme pour chaque dose. Vertus.

On confit aussi des racines d'Orchis au sucre, & l'on en fait manger. Racines d'Orchis confites.

Orchis, id est testiculus : on a donné ce nom à cette plante, à cause que ses racines representent les testicules d'un animal.

Orchis, vient du Grec ὀρχέω, *appeto*, *je desire* ; parce que l'usage de la racine de cette plante excite des desirs lubriques. Etimologies.

Cynosorchis à κύων, *canis* & ὄρχις *testiculus*, comme qui diroit, *Testicule de chien*. Testicules de chien.

Mori o, μόριον, c'est-à-dire *partie genitale*.

OREOSELINUM.

Oreoselinum Apii folio majus, P. Tournefort. | *Daucus montanus Apii folio major*, C. Bauhin. *Cervaria Nigra*.

Daucus selinoides major, Park.
Saxifraga Venetorum, Ad. Lob.
Libanotis altera quorumdam, aliis dicta Cervaria nigra, J. B. Raii. hist.
Libanotis alterum genus, Dod.
Libanotis Theophrasti nigra, Ger.

En François, *Persil de montagne.*

Est une plante qui pousse des tiges ferulacées, à la hauteur de quatre ou cinq pieds, divisées en aîles; ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres de ses tiges, grandes, amples, ressemblant à celles du persil, attachées à des queues longues. Ses fleurs naissent sur de grands parasols aux sommets des tiges & des branches, petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en Rose. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences jointes deux à deux, larges, ovales, aplaties, rayées sur le dos, bordées d'une membrane, de couleur rougeâtre. Ses racines sont attachées plusieurs à une tête, longues, grosses comme le petit doigt, s'étendant beaucoup dans la terre, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un suc mucilagineux, d'un goût resineux, mais aromatique, & agreable, approchant de celui du Panais. Cette plante croît aux lieux montagneux, parmi les pâturages: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est incisive, déterstve, aperitive, on se sert de sa semence & de sa racine pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine.

Etimologie. *Oreoselinum ex* ὄρος, *mons*, & σέλινον, *apium*, comme qui diroit, *Persil de montagne.*

ORIGANUM.

Origanum vulgare spontaneum, J. B. Raii. hist. Pit. Tournef.
Cunila bubula Plinii.
Origanum sylvestre, *Cunila bubula*, Plinii. C. B.
Onitis major.
Origanum Anglicum, Ger.
Majorana sylvestris, Park.
Agrioriganum, sive Onitis major, Lob.
En François, *Origan.*

Est une plante qui pousse *plusieurs tiges à la hauteur* de deux ou trois pieds, dures quarrées, velues; *ses feuilles les plus* grandes ressemblent à celles du Calament, & les plus petites à celles de la Marjolaine, velues, odorantes, d'un goût âcre & aromatique. Ses fleurs naissent petites aux sommitez de ses tiges dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets: chacune de ces fleurs est en gueule, ou formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres de couleur incarnate, ou d'un rouge-blanchâtre. Lorsque cette fleur est passée il lui succede des semences trés-menues, presque rondes, enfermées dans une capsule oblongue, qui a servi de calice à la fleur: ses racines sont menues, ligneuses, filamenteuses. Cette plante croît aux lieux champêtres, montagneux, ombrageux; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Vertus. Elle est cephalique, stomacale, carminative, hysterique, déterstve, aperitive; elle facilite la respiration, elle est propre pour l'asthme, pour la jauniſſe, pour augmenter le lait aux nourrices, pour exciter la sueur; on s'en sert interieurement & exterieurement.

Etimologie. *Origanum ab* ὄρος, *mons* & γάνυμαι, *gaudere*, comme qui diroit, *Plante qui se plaît sur les montagnes.*

ORNITHOGALUM.

Ornithogalum, Dod. Gal. Tur.
Ornithogalum vulgare, Ger.
Ornithogalum vulgare & verum, J. Bauhin. Raii. hist.
Ornithogalum umbellatum medium angustifolium, C. B. Pit. Tournef.

Eſt une plante qui pouſſe des feuilles longues d'un demi pied, étroites comme celles du Gramen, molles, couchées à terre, creuſes, marquées d'une ligne blanche dans leur longeur : il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ demi pied, ronde, nue, tendre, jettant en ſon ſommet pluſieurs pedicules en maniere d'ombelle qui ſoûtiennent des fleurs compoſées chacune de ſix feuilles oblongues, pointuës, diſpoſées en rond, de couleur verdâtre ou herbeuſe en dehors, blanches comme du lait en dedans, accompagnées de ſix étamines larges, blanches. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un fruit preſque rond, blanc, relevé de trois coins, & diviſé interieurement en trois loges qui renferment des ſemences menues, preſque rondes, noires. Sa racine eſt une bulbe blanche, à laquelle ſont adherantes pluſieurs autres petites bulbes en maniere de grappes, accompagnées de fibres. Cette racine eſt empreinte d'un ſuc aqueux & viſqueux tirant ſur l'amer : elle eſt bonne à manger. La plante croît dans les hayes, dans les blez ; ſa racine eſt employée dans la Medecine ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement du ſel eſſentiel.

Elle eſt propre pour exciter le crachat & les urines ; elle adoucit l'âcreté des humeurs, étant priſe en decoction, ou mangée en ſubſtance. Vertus.

Ornithogalum ab, ὄρνις *avis*, & γάλα, parce que la fleur de cette plante eſt en dedans blanche comme du lait, & d'une couleur ſemblable à celle des plumes de quelques oiſeaux. Etimologie.

ORNITHOPODIUM.

Ornithopodium, Dod.
Ornithopodium flore flaveſcente J. B.
Ornithopodium majus C. B. Pit. Tour.
Polygala. Geſn. hort.

En François, *Pied d'Oiſeau*.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges menues, foibles, rameuſes, preſque couchées à terre, rondes, velues : ſes feuilles ſont plus petites & plus menues que celles de la Lentille : rangées à l'oppoſite l'une de l'autre le long d'une côte : ſes fleurs ſont petites, légumineuſes, jointes pluſieurs enſemble au haut de ſes branches ſur des pedicules courts, de couleur jaune : leur calice eſt un cornet dentelé. Lorſque les fleurs ſont paſſées il paroît des gouſſes courbées en faucilles, compoſées chacune de pluſieurs pieces attachées bout à bout : ces gouſſes naiſſent deux ou trois enſemble, diſpoſées comme les ſerres d'un oiſeau ; on trouve dans chacune de leurs pieces une ſemence menue, preſque ronde, reſſemblant à celle du Navet : ſa racine eſt petite, blanche. Cette plante croît dans les champs, dans les vallées, aux lieux ſecs & incultes ; elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

Elle eſt aperitive, propre pour attenuer & pouſſer le calcul des reins & de la veſſie ; on s'en ſert auſſi exterieurement pour les hernies. Vertus.

Ornithopodium ab ὄρνις, *avis*, & πῦς, *pes*, comme qui diroit, *pied d'oiſeau* ; à cauſe de la figure & de la diſpoſition des gouſſes de cette plante. Etimologie.

OROBANCHE.

Orobanche, en François, *Orobanche*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales.

La premiere eſt appellée,

Orobanche, Matth. Ama. *herba tauri, vel vaccæ*, Ang. Cord. in Dioſc.
Leontobotanos Lon. Lob.
Cynomorion à canini genitalis ſimilitudine, Plinio.
Leonnia herba, Hermolao.

Herba tauri vel vaccæ, Ang.

Orobanche flore Majore, J. B. Raii. hist.
Orobanche major Caryophyllum olens, C. B. Pit. Tournefort.
Legumen leoninum, Ruel.
Rapum geniſtæ, Dod. Gal. Ger.

Premiere eſpece. Elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, droite, ronde ou cilindrique, pâle ou d'un rouge jaunâtre, velue, fiſtuleuſe, fragile, elle ne porte point de feuilles veritables, elle n'en jette que des commencemens qui ont la figure d'une languette étroite, ſpongieuſe, ſe corrompant en peu de temps: ſes fleurs naiſſent le long de la partie ſuperieure de ſa tige, un peu diſtantes les unes des autres, velues, de couleur purpurine pâle ou jaune, ou verdâtre, odorantes; chacune d'elles eſt ſelon M. Tournefort un tuyau fermé dans le fond, ouvert par l'autre bout, évaſé & taillé en maſque d'une maniere groteſque; la lévre ſupérieure de cette fleur eſt en caſque & l'inferieure eſt ordinairement coupée en trois quartiers: après que cette fleur eſt paſſée, il paroit un fruit oblong qui s'ouvre en deux coques remplies de ſemences très-menues, blanchâtres; ſes racines ſont bulbeuſes, groſſes comme le pouce, preſque rondes ou formées en cone, écailleuſes & noires en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, tendres, & empreintes d'un ſuc viſqueux amer, elles deviennent en ſechant dures comme de la corne. Cette plante croît toûjours au voiſinage de quelqu'autre plante, dans les champs, entre les legumes, entre le Lin, le Chanvre, le Fenugrec, dans le blez, proche du Geneſt. C. Bauhin dit que la fleur de l'Orobanche qui nait contre le Geneſt commun eſt verdâtre; mais que celle de l'Orobanche qui nait contre le Geneſt d'Eſpagne eſt jaune & plus grande; on mange l'Orobanche comme des aſperges.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Orobanche ramoſa, C. Bauh. Ger. Pit. Tournefort.
Orobanche altera brevior & ramoſa, Cæſ.
Orobanche minor purpureis floribus ſive ramoſa, J. Bauh. Raii. hiſt.

Seconde eſpece. Elle pouſſe une ou pluſieurs tiges rameuſes à la hauteur d'environ demi pied, beaucoup plus menues & plus dures que celles de l'Orobanche vulgaire, de couleur rougeâtre, velues, jettant quelques veſtiges de feuilles: ſes fleurs ſont diſpoſées en épis aux ſommitez de ſes branches, formées comme celles de la premiere eſpece, mais plus petites, de couleur purpurine; il leur ſuccede des fruits remplis de ſemences très-menues: ſa racine eſt tubereuſe, groſſe comme une aveline, accompagnée de pluſieurs fibres; toute la plante eſt un peu amere: elle croît ordinairement entre le Chanvre, entre les blez.

L'une eſt l'autre eſpece contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Vertus. Doſe. La premiere eſpece d'Orobanche eſt eſtimée propre pour la colique venteuſe, étant ſechée & pulveriſée; La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Etimologies. *Orobanche ab ὄρoβος ἄγχω; id eſt ervum angat & perimat*; comme qui diroit, *étrangle Orobe*, parce qu'on prétend que cette plante fait mourir les Orobes & les veſſes proche deſquelles elle croît,

Cynomorion à κυνὸς, canis, & μόριον, pars genitalis, comme qui diroit, *partie genitale du chien*, à cauſe que la racine de cette plante a la figure du teſticule du chien.

Herba tauri, vel vaccæ, parce qu'on a crû que cette herbe mettoit le taureau en rut quand il en avoit mangé.

Leontobotanus λέων, Leo, & βοτάνη, herba ex βόσκω, paſco, comme qui diroit, *herbe lionne*, parce que cette plante fait perir les legumes proche deſquelles elles naît, comme le Lion tue les autres animaux. C'eſt par la même raiſon qu'elle eſt appellée *Leonina herba*, ou *Legumen Leoninum*.

OROBUS

OROBUS.

Orobus sylvaticus vernus, Ger. Emac.
Orobus sylvaticus purpureus vernus, C. B. Pit. Tournefort.
Arachus latifolius alter, Dod.
Orobus sylvestris siliqua erecta, Raii hist.
Orobus sylvaticus purpureus major, Park.
Orobus pannonicus primus, Clus. Pan.
Galega nemorensis verna, J. Bauh.

En François, *Orobe.*

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges longues d'un pied, s'inclinant vers terre; ses feuilles sont oblongues comme celles de la Patietaire, rangées par paires sur une côte qui finit par une petite queue: ses fleurs naissent comme en épi, legumineuses, de belle couleur purpurine ou bleue, soutenues par des calices découpez en plusieurs pointes: lorsque ses fleurs sont passées, il paroît en leur place des gousses grêles, presque rondes, noires, relevées, composées chacune de deux cosses qui contiennent des semences presque ovales, plus menues que celles de la vesse, un peu ameres. Cette plante croît dans les bois, dans les champs, aux lieux montagneux & incultes; sa semence est souvent demandée dans les compositions de Pharmacie, mais on l'employe sous le nom d'Orobe, la semence de l'Ers ou celle de la Vesse, parce qu'elles sont plus grosses & mieux nourries, & qu'elles ont plus de vertu que celle de la veritable Orobe.

La semence de l'Orobe est detersive, aperitive, resolutive.

Orobus ab ὀρύω, *edo*, & βοῦς, *bos*, comme qui diroit, *herbe que le Bœuf mange*, parce que les Anciens ont donné le nom d'*Orobus* à une plante semblable, dont ils engraissoient les bœufs.

ORYX.

Oryx est une espece de Chevre sauvage de la grandeur d'un Bouc & quelquefois plus grande: Pline dit qu'elle n'a qu'une corne fourchue au milieu du front, mais d'autres pretendent qu'elle en a deux longues & pointues; elle porte de la barbe dessous le menton, le poil de son corps naît à contre-sens, car il est tourné vers la tête; au contraire de celui des autres animaux, de couleur fauve. On dit que cette Chevre a toûjours soif, & que sentant venir la canicule, elle courbe son corps & éleve ses yeux vers le Ciel comme pour implorer son secours: elle naît en Getulie, elle habite dans les bois.

On estime sa corne bonne contre les morsures des bêtes venimeuses, elle est sudorifique; on en prend en poudre & en decoction. Vertus.

ORYZA.

Oryza, Matth. J. B. C. B. Pit. Tournef. en François, *Ris*, est une plante qui pousse des tiges ou tuyaux à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus gros & plus fermes que ceux du blé, nouez d'espace en espace; ses feuilles sont longues, arondinacées, charnues, assez semblables à celles du poireau: Ses fleurs naissent en ses sommitez assez semblables à celles de l'orge, mais les graines qui les suivent sont disposées en bouquets, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, terminée par un filet; ces graines sont oblongues, ou presque ovales, blanches. Cette plante est cultivée aux lieux humides, marécageux, dans l'Italie, on se sert de ses graines principalement pour les alimens & quelquefois en medecine: on nous les apporte seches du Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits; elles doivent être choisies nouvelles, nettes, bien nourries, dures, blanches; elles contiennent beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel ou volatil. Ris. Choix. Vertus.

Le Ris est restaurant, adoucissant, il épaissit & aglutine les humeurs, il modere les cours de ventre, il purifie le sang.

Pain de ris — On peut faire de fort bon pain avec de la farine de Ris.

¶ M. Biron & plusieurs autres voyageurs m'ont assuré avoir vû aux Indes une Pagode bien remarquable pour la delicatesse de l'ouvrage, c'est la figure d'une prétenduë divinité du Japon, placée dans une niche: & ce qu'il y a de plus surprenant est que le Dieu & la Niche n'occupent que la capacité d'un seul grain de ris: cet ouvrage est d'une structure si bien distinguée qu'on y voit aisément avec une loupe de verre, les yeux, le nez, & la bouche, & par tout les proportions y sont gardées dans la derniere exactitude; ce petit Dieu avec sa Niche, est planté sur un poil des barbes qui naissent aux épis du ris, & la moitié d'un autre grain de ris sert de pied d'estal à la petite idole: Cet objet du culte de l'Empereur du Japon & de tout sa famille est enfermé dans un petit tuyau & de fort beau verre blanc.

Etimologie. — *Oryza ab* ὀρύσσω, *fodio*, parce qu'auparavant qu'on seme le Ris, il est necessaire de labourer & fouir la terre.

OSMUNDA.

Osmunda regalis sive Filix florida, Park. Pit. Tournefort. | *Filix floribus insignis*, J. B. Raii. hist. | *Filix ramosa non dentata florida*, C. B. | En Franc. *Osmonde* ou *Fougere aquatique*.

Fougere aquatique. — *Filix florida sive Osmunda regalis*, Ger.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, vertes, rayées, ou canelées, rameuses & s'étendant en large: ses feuilles sont longues, assez étroites, rangées par paires plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille: le haut des tiges, se divise en quelques petits rameaux ou rejettons qui soutiennent chacun plusieurs grappes ou bouquets chargez de petits fruits dont on ne peut appercevoir la structure sans l'aide du Microscope. M. Tournefort qui les a observez, dit dans son Livre page. 437. que chaque grape est composée d'un amas de coques spheriques & membraneuses qui s'ouvrent chacune comme une boëte à savonette en deux parties, & repandent quelques semences oblongues. Cette plante ne porte point de fleur, ses racines sont longues, noires: elle croît aux lieux marécageux, proche des ruisseaux, dans des fossez & aux autres endroits aquatiques; sa racine est utile en Medecine, elle contient beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Vertus. — Elle est aperitive, incisive, déterstve, vulneraire, propre pour la colique nephretique, pour la pierre, pour l'hydropisie, pour les pâles couleurs, pour les maladies de la rate, pour les hernies, pour dissoudre le sang caillé dans le corps, pour les playes; on peut s'en servir interieuremenr en decoction & exterieurement en onguent

OSSIFRAGA.

Ossifraga, | *Ossifragus*, | *Aquila barbata*, | En François, *Ofraye*.

Est une espece d'Aigle plus grande que l'Aigle ordinaire, sa couleur est cendrée ou blanchâtre, son bec est long, large, robuste, recourbé, noirâtre, barbu en haut; ses yeux sont couverts d'un nuage qui l'empêche de voir bien clair; sa langue a la figure de celle de l'homme; ses griffes sont grosses, pointues, fortes, noires: cet animal vit de chevreaux, de chiens, d'anguilles & d'autres animaux qu'il peut attraper: il se bat contre la vipere, & l'on dit que quand il en a été blessé, il se guerit avec une herbe semblable au Sonchus: mais il n'y en a gueres d'aparence que la mor-

ſure de la vipere puiſſe penetrer juſqu'à ſa peau à cauſe des plumes dont il eſt revêtu ; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Son eſtomac eſt bon pour attenuer la pierre du rein & de la veſſie, & pour exciter l'urine. Vertus.

Son inteſtin eſt bon pour la colique, étant ſeché, pulveriſé & pris par la bouche ; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Doſe.

Oſſifraga ab oſſe, os, *& frangere*, rompre, briſer, parce que cet Aigle briſe les os des animaux qu'elle a pris avec ſon bec & avec ſes griffes. Etimologie.

OSTEOCOLLA.

Oſteocolla,	*Stelechites*,	*Oſteolithus*,
Oſtiocolla,	*Morochtus*,	*Lapis Sabuloſus*,
Oſteites,	*Holoſteus*,	*Lapis Oſſifragus*,

En François, *Oſteocole*, | *Pierre des rompus.*

Eſt une pierre ſablonneuſe, creuſe, de couleur cendrée ou blanchâtre, ayant la figure d'un os, de differentes groſſeurs : on en trouve qui ſont groſſes comme le bras; nous en voyons de deux eſpeces, une ronde, inégale ou raboteuſe, graveleuſe, peſante ; l'une plus unie, ou moins raboteuſe & legere, elle adhere à la langue comme fait la pierre de ponce : on trouve l'une & l'autre en pluſieurs endroits de l'Allemagne, comme au Palatinat, en Saxe, proche de Spire ; elle naît dans les lieux ſablonneux.

Elle eſt propre pour aglutiner & remettre en peu de tems les os rompus, étant appliquée ſur les fractures & priſe interieurement, la doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules. Vertus. Doſe.

Oſteocolla ab oſſe & colla, comme qui diroit, *colle d'os.*

Lapis oſſifragus ab oſſe & frangere, comme qui diroit, *Pierre qui remedie aux fractures des os.* Etimologies.

OSTRACITES.

Oſtracites, eſt une eſpece de cadmie ou une pierre preſque ronde, griſe, dont on trouve deux eſpeces, une naturelle & l'autre artificielle : la naturelle naît dans les mines, l'artificielle eſt formée par le feu dans les fourneaux où l'on purifie le cuivre ; c'eſt une ſuye metallique encroutée qui a pris cette forme.

Les Oſtracites naturelles & artificielles ſont déterſives & aſtringentes, on les applique exterieurement étant pulveriſées & mêlées dans des onguents. Vertus.

Oſtracites ab ὀστρακον, *teſta*, coquille, parce que cette pierre a quelquefois une figure approchante de la coquille d'un limaçon. Etimologie.

OSTREA.

Oſtrea, *Oſtreum*, En François, *Huitre*, eſt un poiſſon à coquille, naiſſant dans la mer, connu de tout le monde ; il y en a de beaucoup d'eſpeces qui ſont toutes bonnes à manger ; * Il n'eſt pas facile de découvrir dans les Huitres les parties qui diſtinguent les mâles d'avec les femelles ; on n'y apperçoit aucune de ces parties, & il ſemble qu'il n'y ait ni des unes ni des autres, ces animaux jettent pourtant au mois de May leur fray qui reſſemble à une goute de ſuif, ce fruit ou cette ſemence d'Huitre s'attache dans la mer à des pierres, à des vieilles écailles d'Huitre, à des morceaux de bois, & à d'autres choſes ſemblables. On croît que ce fray commence à prendre écaille en l'eſpace de 24. heures. Les Huitres ſont malades & maigres aprés avoir frayé, mais Huitres.

au mois de Juin elles commencent à se bien porter, & au mois d'Août elles se trouvent parfaitement gueries.

Huitres vertes. Pour rendre les Huitres vertes, on les transporte dans des marais salans, on en conserve de cette maniere en Saintonge, elles s'y engraissent : leur chair y acquiert une couleur verdâtre, & un goût beaucoup plus delicat qu'auparavant, mais elles n'y multiplient point.

Martinius dans son histoire de la Chine, & plusieurs autres Auteurs rapportent que les Chinois pillent & decrassent les Huitres, qu'ils en expriment le fray, & que l'ayant répandu par gouttes dans des marais, il en naît des Huitres en abondance.

Huitres attachez à des arbres. Le Pere du Tertres dans son histoire generale des Antilles, assure qu'il a vû dans une petite Isle qui est proche de la Guadeloupe, un grand nombre d'arbres si chargez d'Huitres que leurs branches en rompoient : on en trouve entr'autres sur un certain arbre nommé *Paltuvier* qui croît aux bords de la mer, il s'y attache aussi d'autres poissons à coquilles, ce fait est confirmé par l'Auteur de l'Histoire des Singularitez naturelles d'Angleterre, car il dit que la même chose arrive proche de Pleymout ; il n'est pas mal aisé de deviner la raison de cette particularité ; c'est que les Arbres où l'on trouve ces *Huitres étant placez* aux rivages de la mer, les vagues qui s'en élevent *mouillent* leurs branches qui s'abaissent le plus, & y portent le fray de l'Huitre lequel s'y attache, s'y aglutine, & ensuite y éclot en de petites Huitres : pour ce qui est de la nourriture de ces petits animaux, elle se fait facilement, car leurs coquillages par leur pesanteur, contraignant les branches de l'arbre à se courber, ils sont rafraichis deux fois le jour par le flux & reflux de la Mer, il est à observer que ces Huitres qu'on trouve attachées à des arbres ne different en rien des communes, & qu'elles ont aussi bon goût.

Paltuvier.

Ceux qui remuent de gros tas d'Huitres pendant la nuit apperçoivent quelquefois sur leurs écailles des particules lumineuses, comme des petites étoiles de couleur bleuâtre : cette lumiere vient de certains *petits vers luisans qui s'attachent* à l'écaille, & qui la rongent : on *voit facilement ces petits vers* par le moyen d'un Microscope, ou même *avec une Loupe*, plusieurs autres poissons rendent aussi de la lumiere dans la mer, mais il n'y a gueres d'apparence que ce soit toûjours par des vers.

Toutes les Huitres contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil & fixe.

L'Huitre excite un peu le sommeil, étant mangée, mais elle est assez difficile à digerer : si on l'applique sur les bubons pestilentiels, elle en fait sortir le virus au dehors.

Ecailles d'Huitres. Vertus. Son écaille ou coquille étant calcinée & pulverisée, est aperitive, déterstive, dessicative, propre pour fortifier l'estomac, pour nettoyer les dents, pour exciter l'urine, pour les hemorroïdes, pour les ulceres.

Ceux qui voudront être informez plus particulierement de ce qui concerne les Huitres pourront lire ce qu'en a donné M. Tournefort dans l'Histoire de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1704.

Etimologie. *Ostea ab ὀστέον, testa*, coquille, parce que l'Huitre est couverte d'une grosse & forte coquille.

O T I S.

Otis,] *Tarda*,] En François, *Outarde*, est un oiseau de proye plus long qu'un coq, ayant la figure d'un Oye, sa tête est oblongue, de couleur cendrée, son bec est fort & robuste, sa langue est pointue & dentelée en forme de scie par les cotez,

dure & comme osseuse : ses yeux sont larges, les trous de ses oreilles sont si grands & si ouverts, qu'on peut y introduire sans peine le bout du doigt, son cou est long & menu, & de couleur cendrée, son dos est marqué de tâches noirâtres & chateignées, ses aîles sont courtes, blanches & noires, sa queuë est rougeâtre avec quelques taches noires, ses jambes sont longues d'un pied, grosses comme le pouce, couvertes d'écailles, ses piez sont fort gros, & ayant chacun trois doigts armez d'ongles : cet oiseau naît en Angleterre, en Bretagne, & en plusieurs autres lieux ; il vit de fruits, d'herbes, de raves ; on en trouve qui pesent jusqu'à treize livres ; il a peine à voler à cause de la pesanteur de son corps : il est fort bon à manger. Il contient beaucoup de sel volatil. Vertus.

Sa graisse est anodine, resolutive.

Sa fiente est resolutive & propre pour la galle. Graisse. Fiente.

Otis ex ὠς, auris, oreille ; on a donné ce nom à l'Outarde, parce qu'il a de grandes oreilles. Etimologies.

Tarda, vel avis tarda, quòd volatu sit tarda.

Tarda à tardo, tardif, parce que cet oiseau est lourd & tardif à prendre son vol.

OVIS.

Ovis, l *Pecus*, En François, *Brebis* est la femelle du Belier, & la mere de l'Agneau, ou un animal à laine fort doux & timide, connu de tout le monde ; il vit neuf ou dix ans, il ne fait qu'un agneau à chaque portée ; il y en a de plusieurs especes : toutes les parties de l'animal contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. *Lana succida* Vertus. Suif. Vertus.

Sa laine appellée *Lana succida* est resolutive étant appliquée exterieurement ; on s'en sert pour faire l'Oesipe, comme je l'ai décrit en son lieu.

Son lait est pectoral & anodin, mais on ne s'en sert que pour des fromages.

Sa graisse ou son suif étant pris interieurement est propre pour la dysenterie & pour les coliques, on en mêle dans les lavemens, on l'employe souvent dans les pomades. Fiente. Vertus.

Sa fiente est incisive, resolutive, aperitive, on en applique sur les tumeurs de la rate.

¶ Les voyageurs rapportent qu'il naît au Perou & en l'Isle de saint Laurent, des Brebis qui sont beaucoup plus grandes que les notres, & dont la figure est un peu differente ; elles ont la lévre d'en haut fenduë, & par cette fente elles jettent quand on les a irritées, & qu'elles sont en colere, une bave écumeuse ; leur cou est fort long, rond ; elles sont couvertes d'une laine longue, legere, luisante, de couleur blanche ou noire, & qui est beaucoup plus estimée que celle des Brebis de ce pays-cy ; on en fait une étoffe lustrée qui ressemble au camelot : ces animaux courent d'une grande viteſſe quand on les poursuit : il y en a de domestiques & de sauvages, ils portent à chaque ventrée trois ou quatre petits. Brebis du Perou.

Brebis selon quelques-uns, vient d'un vieux mot Latin *Berbix*, qui signifioit la même chose. Etimologie.

OXYACANTHA.

Oxyacantha vulgaris.
Sive spinus albus, J. B.
Oxyacanthus, sive spina acuta, Dod.
Mespilus Apii folio.
Sylvestris spinosa sive Oxyacantha.
C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Epine blanche*, *Aubepin*, *Aubépine*.

¶ Est une espece de Néflier, ou un Arbrisseau dont le tronc est médiocrement

gros, mais très-ferme, rameux, armé d'épines fortes & piquantes, couvert d'une écorce rougeâtre ou brune noirâtre; ses feuilles ont la figure de celles de l'ache, d'un goût visqueux; ses fleurs naissent ramassées par tas ou bouquets, attachées à des pedicules, d'une odeur suave très-douce & agreable; chacune d'elles est en rose composée de cinq petites feuilles & d'étamines rougeâtres; ses fruits sont un peu plus gros que les bayes de myrrhe, ronds, rougeâtres quand ils sont meurs, disposez comme en ombelles, pendant à leurs pedicules, & ayant chacun une petite couronne ou ombilic de couleur noire; ce fruit est rempli d'une chair ou pulpe molle, glutineuse, qui renferme une ou deux semences ou osselets durs, blancs: sa racine est longue, elle descend profondément en terre: cet arbrisseau croît dans les hayes, le long des chemins, il fleurit au mois de May, & il parfume l'air par la bonne odeur de sa fleur: on dit que cette odeur fait corrompre le poisson, & que les chassemarées ayant reconnu ce mauvais effet, évitent tant qu'ils peuvent de passer au printemps par les chemins où il y a beaucoup de l'Aubepine fleurie; son fruit ne meurit qu'en Automne; il sert de nourriture aux oiseaux.

Vertus. Le bois & le fruit de l'Aubepine sont astringens, & propre pour arrêter les cours de ventre & les pertes de sang.

Etimologie. *Oxyacantha ab* ὀξὺς acutus & ἄκανθα, *Spina*, comme qui diroit, Epine aiguë.

Aubepine, ce mot vient du Latin *Alba*, blanche, & du François *Epine*, comme qui diroit Epine blanche.

OXYCOCCUM.

Oxycoccum, Cord. hist.
Oxycoccus, sive Vaccinia palustria, J. B.
Acinaria palustris, Gesn. hort.
Vaccinia palustria, Gar. Dod.
Vitis adæa palustris, C. B. Raii. hist.
Serpillum acinarium, Ges. Col.

En François, *Coussinets des marais*,

Est une plante qui pousse plusieurs tiges *longues, menuës comme des fibres, foibles*, de couleur rouge-brune, *se couchant & se répandant au large sur la terre*, revêtues de feuilles *semblables à celles du Serpolet*, mais un peu plus petites, dures, vertes en dessus, d'un verd cendré en dessous, attachées à des queuës fort courtes & rangées alternativement le long des tiges: ses fleurs naissent aux sommitez des branches, attachées une ou deux sur un pedicule long d'un doigt & fort menu; chacune de ces fleurs est decoupée en quatre parties pointues, purpurines, accompagnées en leur milieu de plusieurs étamines jaunes qui se joignent avec le pistile & forment ensemble comme un corps pointu. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des bayes presque rondes ou ovales, de couleur rougeâtre ou jaune verdâtre, marquetées de points rouges, ornées d'un ombilic purpurin formé en croix, d'un goût aigre; elles renferment des semences menues: ses racines sont grêles, rampantes, rougeâtres, garnies de fibres deliées comme des cheveux. Cette plante croît dans les marais, & dans les autres lieux humides & ombrageux, le long des montagnes ou des vallées d'où découlent des ruisseaux; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Ses feuilles, ses fleurs & ses bayes sont déterfives & astringentes, propres pour arrêter le vomissement, pour resister au venin.

Etimologie. *Oxycoccum ab* ὀξὺς, *acidus*, & κόκκος, *granum*, comme qui diroit, *grain aigre*, à cause que les bayes de cette plante sont aigres.

OXYPETRA.

Oxypetra Romanorum, Pharisani, est une pierre ou une terre de couleur blanche

tirant sur le jaune, d'un goût aigrelet, qui se trouve dans le territoire de Rome.

Elle est propre pour calmer l'ardeur des fievres ardentes & pour désalterer, on en met infuser dans de l'eau & l'on en fait boire au malade.

Oxipetra ab ὀξὺς, *acidus, & petra, pierre*, comme qui diroit, *Pierre acide.*

Monsieur Pharisani, premier Medecin du Pape a donné le nom à cette terre.

OXYTRIPHYLLON.

Oxytriphillon, Trag. Lac.

Trifolium acetosum vulgare, C. Bauh. Parx.

Oxys, sive Trifolium acidum flore albo, & purpurascente, J. B. Raii. hist.

Alleluia, Lac. Lon.

Oxis alba, Ger.

Oxys flore albo, P. Tournef.

Acetosella & Lujula, sive Alleluia officinarum, panis cuculi, Brunf.

Lujula, Fracast.

En François, *Alleluia*, ou *Pain à Coucou.* Pain à Coucou.

Est une petite plante qui pousse de sa racine plusieurs queues longues comme la main, foibles, tendres, rondes, quelquefois rougeâtres ou purpurines, soutenant chacune trois feuilles presque rondes, échancrées ou ayant la figure d'un cœur; molles, succulentes, de couleur verte jaunâtre, d'un goût aigrelet & agreable. Il s'éleve d'entre les queuës de ces feuilles des pedicules qui portent chacun une fleur faite en cloche, assez grande, ordinairement blanche, quelquefois purpurine, rarement jaune, découpée en cinq parties jusques vers le centre. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit membraneux, ayant une figure approchante de celle d'une lanterne, divisée en cinq loges qui renferment des semences rousâtres, enveloppées chacune d'une coiffe: sa racine est courte, mais assez grosse, écailleuse, blanche ou rougeâtre, jettant beaucoup de fibres longues, blanches. Cette plante a une odeur foible, mais agréable; elle croît dans les bois & aux lieux sablonneux, elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme. Vertus.

Elle est propre pour désalterer, pour calmer les ardeurs de la fievre, pour rafraîchir & purifier les humeurs, pour fortifier le cœur, pour resister au venin: on s'en sert en décoction, ou bien on en fait boire le suc dépuré.

Oxytriphillon ab ὀξὺς, *acidus*, & τριφυλλον, *trifolium*, comme qui diroit; *Treste aigre.* Etimologies.

Alleluia est un mot Hebreu qui signifie *Laudate Dominum, louez le Seigneur*: on a donné ce nom à cette plante à cause qu'elle fleurit ordinairement vers le temps de Paques, lorsqu'on chante par tout *Alleluia.*

Oxys, est un mot Grec qui signifie *acide*: on a donné à cette plante ce nom, à cause de son goût aigrelet.

Panis cuculli, Pain à Coucou, soit parce qu'on a crû que l'oiseau appellé *Coucou* mangeoit de cette herbe; soit parce qu'elle pousse ses premieres feuilles au même tems que le Coucou commence à se faire entendre.

P

PACAL.

Pacal, Monard, est un arbre qui croît dans l'Amerique, aux bords d'une riviere distante de vingt-cinq lieues de Lima.

Les Indiens se servent des cendres de ce bois brûlé, mêlées avec du savon, pour Vertus.

guerir toutes sortes de dartres & de feux volages, on tient qu'avec ce mélange, il effacent les vieilles cicatrices.

PACOCEROCA.

Pacocereca, Margrav. G. Pison.

¶ Est une plante de la Martinique & du Bresil qui a le port, & le feuillage du Cannacorus ou Canne d'Inde, dont j'ai parlé en son lieu; elle s'éleve à la hauteur de six ou sept pieds: sa tige principale est droite, spongieuse, verte, elle ne pousse point de fleurs, mais de sa racine même à côté de cette tige s'élevent deux ou trois autres plus petites tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grosses comme le petit doigt, chargées de fleurs rouges, presque semblables à celle de la Canne d'Inde; le calice de chacune de ces fleurs devient, quand la fleur est tombée, un fruit gros comme une prune, oblong, triangulaire, rempli d'une pulpe filamenteuse, succulente, de couleur jaune safranée, d'une odeur vineuse, agreable, renfermant beaucoup de semences triangulaires, jaunâtres, ramassées comme en un peloton, & contenant chacune une petite amande blanche; sa racine est noueuse: le suc du fruit de cette plante est une teinture d'un très-beau rouge ineffaçable par aucunes lotions, & si l'on y mêle un peu de jus de citron, le mélange teindra en un beau violet; la racine de la même plante rend une belle teinture jaune étant boüillie dans de l'eau; toute la plante étant écrasée avant que son fruit soit mur rend une odeur de gingembre, les Indiens l'employent dans leurs bains.

Teinture rouge.

Teinture jaune.

PÆONIA.

Pivoine.

Pæonia, en François, *Pivoine*, est une plante dont il y a deux especes principales; une nommée *Pivoine mâle*, & l'autre *Pivoine femelle*.

La premiere est appellée,

Pæonia mas, Dod. Ger. Park.
Pæonia mas foliis nucis, Gesn. hort.
Pæonia præcorior, J. B. Raii hist.
Pæonia folio nigricante splendido, quæ mas, C. B. Pit. Tournef.

Pivoine mâle. Premiere espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, un peu rougeâtres, divisées en quelques rameaux: ses feuilles sont larges, composées de plusieurs autres feuilles presque semblables à celles du Noyer, mais plus larges & plus épaisses, vertes-brunes, luisantes, couvertes sur le dos d'une peau de laine, attachées à des queues rougeâtres. Ses fleurs naissent aux sommitez des tiges, grandes, amples, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, quelquefois incarnate, soûtenuës par un calice à cinq feuilles. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit composé de plusieurs cornets blancs, lanugineux ou drapez, luisants, renversez en bas, lesquels s'ouvrent en meurissant, & laissent voir des semences grosses, presque rondes, rouges au commencement, ensuite d'un bleu obscur, puis noires. Ses racines sont formées en navets, grosses comme le pouce, & quelquefois plus grosses, se divisant en plusieurs branches, de couleur rougeâtre en dehors, blanche en dedans.

Pivoine femelle. Seconde espece.

La Pivoine femelle est divisée en deux especes, la premiere est appellée.

Pæonia communis vel fœmina, C. Bauh. Pit. Tournef.
Pæonia fœmina vulgatior, J. B. Raii. hist.
Pæonia fœmina, Ger.
Pæonia fœmina altera, Dod. Lugd.
Pæonia fœmina vulgaris flore simplici, Park.

Ses

Ses tiges croiſſent hautes, mais elles ne rougiſſent point ; ſes feuilles ſont découpées, de couleur verte-pâle en deſſus, blanchâtres & un peu velues en deſſous : ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la Pivoine mâle, mais moins grandes, de couleur rouge : il leur ſuccede auſſi des fruits remplis de ſemences, comme en l'autre eſpece : les racines ſont des tubercules ou des navets attachez à des fibres, comme en l'Aſphodele. Premiere eſpece de Pivoine femelle.

La ſeconde eſpece de Pivoine femelle eſt appellée,

Pæonia fœmina altera, C. B. Pit. Tournefort.
Pæonia promiſcua, Gur.
Pæonia fœmina prior, Dod.
Pæonia promiſcua ſtrictiore folio, J. B. Raii hiſt.
Pæonia fœmina promiſcua, Park.
Pæonia promiſcua ſeu neutra, Ad. Lob.

Elle a autant de rapport avec la Pivoine mâle qu'avec la femelle ; ſes feuilles approchent de celles de la Pivoine mâle, mais elles ſont plus longues & plus étroites ; ſes fleurs ſont compoſées de ſept ou neuf grandes feuilles diſpoſées en roſe, comme aux eſpeces precedentes, de couleur rouge foncée ; elles ſont auſſi ſuivies par des fruits compoſez de pluſieurs cornets qui renferment de groſſes ſemences noires : ſes racines ſont ſemblables à celles de la Pivoine femelle commune, mais plus groſſes. Seconde eſpece de Pivoine femelle.

L'une & l'autre eſpece de Pivoine ſont cultivées dans les jardins ; la mâle eſt préferée en Medecine à la femelle ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Sa fleur, ſa ſemence & ſa racine ſont fort en uſage pour les maladies du cerveau, comme pour l'épilepſie, pour l'apoplexie, pour la paralyſie ; elle excite les mois aux femmes, elle augmente le mouvement du ſang & elle le purifie. Vertus.

La Pivoine a pris ſon nom d'un ancien Medecin nommé Paon, qui à ce qu'on dit, employa cette plante pour guerir Pluton d'une bleſſure que luy avoit faite Hercule. Etimologie.

PAGURUS.

Pagurus eſt une eſpece de Cancre ou Ecreviſſe de mer longue d'un pied, & plus large que longue ; on en trouve quelques-unes qui peſent juſqu'à dix livres. Ce poiſſon eſt couvert d'une écaille forte & robuſte, unie, rougeâtre ou jaunâtre : ſes pates de devant ſont, comme aux autres Ecrevices, fourchues & en forme de tenailles qui luy ſervent pour nager, pour porter l'aliment à ſa bouche, & pour ſe deffendre, car elles pincent vigoureuſement : ſa chair eſt bonne à manger, mais difficile à digerer ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil & fixe.

Elle eſt aperitive & pectorale.

Son écaille, ſes pates, & une pierre qui ſe trouve dans ſa tête, ſont aperitives, alkalines, propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour adoucir les maux de la gorge, pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies. La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à une dragme.

PAJOMIRIOBA.

Pajomirioba, G. Piſon.
Orobus braſilienſis floreluteo pajomirioba dictus, Marcgrav.
Senna orientalis fruticoſa ſophera dicta. Herman. Sophera.

Eſt un petit arbriſſeau legumineux du Breſil, dont il y a deux eſpeces, la premiere pouſſe de ſa racine pluſieurs tiges longues d'environ trois pieds, ligneuſes, Premiere eſpece.

vertes, noueuſes, diviſées chacune en beaucoup de rameaux, & chaque rameau portant huit ou neuf feuilles rangées vis-à-vis l'une de l'autre par paires ſur une côte, aſſez longues, pointues; ſes fleurs naiſſent aux ſommets des rameaux, petites, compoſées chacune de cinq feuilles ſemblables à celles de la veſce, mais tout a fait jaunes: à ces fleurs ſuccedent des gouſſes longues de cinq ou ſix pieds, rondes, un peu aplaties, courbées; elles prennent en meuriſſant une couleur brune; la racine de la plante eſt longue, groſſe de deux pouces, ligneuſe, droite, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, ſans odeur ni ſans goût apparens.

Seconde eſpece. La ſeconde eſpece differe de la premiere, en ce que ſes feuilles ſont de figure ovale, plus étroites du côté de la queue & plus obtuſes en leurs extrêmitez; ces feuilles s'approchent les unes des autres au ſoir, quand le ſoleil eſt couché, & elles ſemblent ſe faner; mais elles s'épanoüiſſent au matin; ſes fleurs ſont ſemblables à celles de la premiere eſpece, mais ſes ſemences en ſont differentes; car elles ſont plus menues, rondes, noires.

L'une & l'autre plante ſont eſtimées dans le pays être des eſpeces d'orobes: elles croiſſent ſans culture aux lieux ſabloneux, le long des rivages, elles fleuriſſent toute l'année & portent des ſemences.

Leurs racines ſont eſtimées bonnes contre les venins, les plantes ſont déterſives, aperitives, vulneraires, rafraichiſſantes; elles excitent la ſortie du calcul de la veſſie, & temperent l'ardeur des reins: leurs ſemences étant infuſées dans du vinaigre ſont bonnes pour guerir la gratelle.

PALIMPISSA.

Palimpiſſa, | *Pix ficca*, | En François, *Bray ſec*, | *Fauſſe Colophone*, | *Arcançon*,

Eſt une eſpece de poix noire qui reſte au fond des Alambics ou des Cornuës après qu'on a tiré par la diſtillation les huiles de la Therebentine; on nous apporte cette poix de Provence, de Gaſcogne: car il ſe fait beaucoup de ces diſtillations à quelques lieues de Marſeille, dans les forêts de Cuges, & dans les Landes de Bourdeaux: mais il ne faut pas croire que les Ouvriers employent de bonne Therebentine pour cette operation, elle leur coûteroit trop ſelon eux, & ils ne pourroient pas donner l'eſprit de Therebentine aux Droguiſtes à ſi bon marché. Ils ſe ſervent du Barras ou Galipot qui eſt une reſine liquide ou Therebentine groſſiere, épaiſſe, blanchâtre, qui ſort du Pin par les inciſions qu'on lui a faites. De ſorte que la liqueur qu'on vend chez les Droguiſtes ſous le nom d'*eſprit* ou *d'eſſence de Therebentine*, eſt tirée du Galipot. Elle n'a pas tant de vertu qu'une veritable huile étherée qu'on auroit tirée de la Therebentine, mais elle en approche.

Barras, Galipot. Eſprit ou Eſſence de Therebentine des Droguiſtes Choix. Vertus.

Elle doit être claire comme de l'eau, d'une odeur forte, penetrante, deſagreable: elle eſt fort aperitive, reſolutive, inciſive, attenuante, nervale: on devroit ne s'en ſervir que dans l'exterieur, à cauſe qu'il ſe trouve ſouvent des ordures dans la poix dont on l'a tirée.

Choix de l'Arcançon. Vertus. L'Arcançon ou Bray ſec doit être choiſi net, ſec, caſſant, luiſant, noir; il contient encore beaucoup d'huile & de la terre.

Il eſt deterſif, reſolutif, ſupuratif, digeſtif; on l'employe dans les onguens, dans les emplâtres, pour les cerats: pluſieurs Ouvriers s'en ſervent auſſi.

Etimologie. *Palimpiſſa ex* πάλιν, *rurſus*, *&* πίσσα, *poix*, comme qui diroit, *poix cuite d'avantage que les autres*: car il faut ſous entendre *cocta*.

PALIURUS.

Paliurus, Dodon. Ger. Pit. Tournefort.
Paliurus sive Rhamnus. 3. Dioscoridis, Park.
Rhamnus folio subrotundo, fructu compresso, C. B.
Rhamnus sive paliurus folio jujubino, J. B. Raii. hist.

En François, *Paliure*,

Est un arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre; ses rameaux sont longs & épineux, mais les épines qui se rencontrent proche des feuilles, sont plus petites & moins nuisibles que celles des autres endroits; ses feuilles sont petites, presque rondes, pointues, de couleur verte obscure comme rougeâtres; ses fleurs sont petites, jaunes, ramassées aux sommets des branches, composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rond dans la renure d'une rosette qui se trouve au milieu du calice; cette rosette devient dans la suite un fruit fait en bouclier, relevé au milieu, délié aux bords & comme membraneux. On trouve dans le milieu de ce fruit un noyau osseux, spherique, divisé en trois loges, qui contiennent ordinairement chacune une semence presque ronde, ayant la couleur, la politesse, & la douceur de la graine de lin. Cet arbrisseau croît dans les hayes, aux lieux humides.

Ses feuilles & sa racine sont astringentes.

Vertus. Sa semence adoucit les acretez de la poitrine, elle excite l'urine, elle brise la pierre du rein & de la vessie, elle est émolliente & resolutive; on en prend en poudre & en decoction.

PALMITES.

Palmites est une espece de Palmier des Indes, dont le tronc est fort gros & les feuilles fort longues, attachées au haut de l'arbre sans queue; son fruit est un peu plus gros qu'un poids rond, fort dur, couvert d'une petite écorce grise facile à separer, sous laquelle il est poli, compacte & entremêlé de differentes couleurs; on en fait des Chapelets.

PALUMBUS.

Palumbus, l *Palumbes*, l En François, *Pigeon ramier*, l *Biset*, l *Mansard*, l *Coulon*.

Est un Pigeon sauvage, sa femelle est appellée *Palumba*, il se tient ordinairement sur les branches des arbres, on le voit peu à terre, à cause qu'il est timide & peureux; il est fort bon à manger; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est aperitif, propre pour la difficulté d'uriner, pour la pierre, pour la gravelle.

Vertus. Son sang recemment tiré & encore chaud, est bon pour les playes des yeux, étant appliqué dessus.

Etimologie. *Palumbus à* πάλλεσθαι, *moveri, palpitare.* On a donné ce nom au Pigeon ramier, à cause que la peur le fait souvent remuer & palpiter.

PANCRATIUM.

Pancratium est une espece d'oignon marin, ou une grosse racine bulbeuse, charnue, semblable à la Scille, mais un peu moins grosse: elle pousse des feuilles faites comme celles du Lis blanc, plus longues & plus grosses, du milieu desquelles s'éleve une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, portant en sa sommité des fleurs longues, blanchâtres, disposées en étoiles. Aprés ces fleurs naissent de petites gousses anguleuses, remplies de semences menues. Le pancratium croît au bord de la mer: il y en a de plusieurs especes.

Vertus. Il a les vertus de l'oignon de Scille, mais il n'a pas tant de force; auſſi n'eſt-il gueres en uſage dans la Medecine: ſi ce n'eſt au défaut de la Scille.

Etimologie. *Pancratium* à *à πᾶν*, *totum*, *& κρέας*, *caro*, parce que cette racine eſt fort charnuë.

PANICUM.

Panicum, en François, *Panis*, eſt une plante, qui reſſemble en tout au Millet, excepté que ſes fleurs & ſes graines naiſſent dans des épis fort ſerrez, au lieu que celles du Millet naiſſent en bottes ou en bouquets: on cultive le Panis; il y en a de pluſieurs eſpeces, qui portent toutes beaucoup de ſemences ronde, blanches ou jaunâtres: on en fait du pain qui eſt peu nourriſſant, on en met cuire dans du lait comme du Ris pour le manger; on ſe ſert auſſi de cette ſemence pour la nourriture des oiſeaux: elle contient beaucoup d'huile & un peu de ſel volatil.

Vertus. Elle eſt aperitive, & propre pour adoucir l'acreté des humeurs.

Elle reſſerre un peu le ventre.

Etimologie. *Panicum* vient de *Panis*, *Pain*, parce que la ſemence de cette plante ſert quelquefois à faire du pain.

PANIS.

Pain. *Panis*, en François, *Pain*, eſt une pâte cuite qui ſe fait ordinairement avec de la farine de blé, mais on en fait auſſi avec celle de Seigle, d'Orge, de Millet, de Pain, de Ris, d'Eſpautre, d'Avoine, de Sarraſin, & de pluſieurs autres ſemences, ſans parler du pain de Madagſcar qu'on fait avec une racine.

Maniere de bien faire le pain. La maniere de bien faire le pain conſiſte en premier lieu à mettre du levain dans la farine en une quantité proportionnée, afin que ce levain qui eſt une pâte aigrie & remplie de ſel volatil acide, puiſſe exciter ſuffiſamment la fermentation dans le corps de la pâte, ſans rendre le pain aigre.

En ſecond lieu, à obſerver le degré de chaleur de l'eau qu'on verſe ſur la farine & ſur le levain pour les reduire en pâte; car ſi l'eau eſt trop chaude ou trop froide, la fermentation ne ſe fait point ſuffiſamment: il faut en cette occaſion une chaleur de digeſtion moderée comme en toutes les autres matieres qu'on met fermenter, afin que les principes puiſſent ſe rarefier aſſez.

En troiſiéme lieu, à bien pétrir la pâte, non ſeulement afin que la liaiſon s'en faſſe exactement, mais afin de mettre en mouvement le ſel de la farine pour qu'il s'uniſſe à celui du levain, & que tous deux enſemble faſſent fermenter la pâte.

En quatriéme lieu, à couvrir la pâte d'un linge chaud, & à la laiſſer en digeſtion ou fermentation quelques heures, afin qu'elle ſe gonfle; mais il ne l'y faut pas laiſſer trop long-tems, de peur que les ſels s'exaltant extraordinairement, ne rendiſſent le pain trop levé ou aigre, comme il n'arrive que trop ſouvent par la négligence des Boulangers.

En cinquiéme lieu, au degré de chaleur qu'on employe à faire cuire le pain dans le four; car ſi la chaleur eſt trop forte, le pain ſe brûle par dehors & il ſe durcit trop. Si au contraire, la chaleur eſt trop foible, le pain ne ſe cuit pas aſſez, & il reſte pâteux, peſant ſur l'eſtomac, & difficile à digerer.

Le pain le plus délicat eſt fait de farine de froment ſeparée du ſon: mais le pain le plus ſain & qui digere le mieux eſt celui qui eſt compoſé de farine où l'on a laiſſé une partie du ſon.

Pain de Norvege. ¶ M. Bartholin Medecin Danois rapporte qu'en certains pays de la Norvege, on fait une ſorte de pain qui ſe garde juſqu'à quarante ans, & c'eſt, dit-il, une commodité, car quand un homme de ce païs-là a une fois gagné dequoi ſe faire du pain,

il en cuit pour toute sa vie, & aprés cela, il passe le reste de ses jours en repos, sans craindre la famine ; ce pain est fait de farine d'Orge & d'avoine qu'on pétrit ensemble, & qu'on fait cuire entre deux cailloux creux : il est presqu'insipide au goût, plus ce pain est vieux, plus il est agreable, de sorte qu'en ce Pays-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on aime le pain tendre : aussi a-t'on soin d'en garder trés-long temps pour les festins, & ce n'est point une chose extraordinaire qu'au festin qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand Pere, mais on n'est pas assez heureux de trouver partout de quoy faire ce pain. Car en quelques endroits on ne trouve ni Orge ni Avoine. On est contraint en ces endroits là de broyer l'écorce de sapin & d'en faire une autre sorte de pain qui se conserve aussi long-temps ; en d'autres lieux on fait du pain de gland.

Pain fait avec de l'écorce de Sapin broyée.

Pain de Gland.

Le pain de si longue durée fait avec l'Orge & l'Avoine dont M. Bartholin fait mention me semble approcher beaucoup du biscuit qu'on porte dans les voyages de long cours.

Le pain contient beaucoup de sel volatil, de phlegme & d'huile : la croute du pain rotie est astringente, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Croute de pain.

Vertus.

La mie du pain blanc appellée en Latin *Mica panis*, est employée dans les cataplasmes, pour ramolir, pour resoudre, pour adoucir, pour digerer.

Mica panis.

Etimologie.

Panis à πάομαι, edo, je mange.

Panis azymus.

Panis azymus, est du pain à chanter qui se fait sans levain.

Pain à chanter.

PANTHERA LAPIS.

Panthera est une pierre pretieuse que quelques-uns mettent entre les especes d'Opale, les autres entre celles de Jaspe : elle prend son nom de la diversité de ses couleurs semblables à celles de l'animal feroce qu'on appelle Panthere ; elle marque du noir, du rouge, du pâle, du verd, de l'incarnat, du purpurin ; elle naît dans la Medie ; elle est fort rare.

Etimologie.

Elle est propre étant broyée & prise interieurement, pour arrêter les cours de ventre & le crachement de sang ; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Vertus.

Dose.

PAPAVER.

Papaver, en François, *Pavot*, est une plante fort commune dont il y a deux especes generales, une domestique & cultivée dans les jardins, & l'autre sauvage.

Pavot.

La cultivée est divisée en deux autres especes, en Pavot blanc & en pavot noir.

Pavot cultivé blanc.

La premiere est appellée,

Papaver, Brunf, Ang. Lon.
Papaver album, Trag Dod.
Papaver hortense semine albo sativum, *Dioscoridi, album*, Plinio, C. Bauh. Pit. Tournefort,
Papaver sativum semine candido, Fuch.

Premiere espece.

Il pousse une tige droite à la hauteur de trois ou quatre pieds, rameuse ; ses feuilles, sont oblongues, larges, dentelées, crêpées, blanchâtres : ses fleurs naissent en sa sommité, grandes, à quatre feuilles disposées en rose, blanches ou tirant sur le purpurin, soutenues par un calice à deux feuilles ; mais ces feuilles du calice tombent ordinairement à mesure que la fleur s'épanouit ; quand cette fleur est passée, il luy succede une coque ovale ou oblongue grosse comme un œuf de poule, couronnée d'un chapiteau verdâtre au commencement, puis blanchissant à mesure qu'elle meurit ou qu'elle seche : elle contient dans sa cavité beaucoup de petites semences qui paroiss-

sent rondes, mais qui ont la figure d'un petit rein, blanches, soûtenues par des feuillets qui regnent en sa longueur tout au tour.

Le second est appellé.

Pavot noir cultivé.

Papaver nigrum, Brunf.
Papaver nigrum sativum, Dod.
Papaver hortensis nigro semine silvestre, Dioscoridi, *nigrum Plinio*, C. Bauh.
Papaver nigrum semine atro, Fuch.

Seconde espece.

Il differe du precedent en ce que sa fleur est rouge, en ce que sa tête ou coque est plus arondie, & en ce que ses semences sont noires.

L'un & l'autre pavot contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel; on employe en Medecine leurs têtes ou coques & principalement celles du Pavot blanc, rarement leurs feuilles & leurs fleurs: on doit choisir ces têtes recentes, les plus grosses & les mieux nourries.

Vertus.

Elles sont narcotiques ou somniferes, elles calment les douleurs, elles épaississent les serosités âcres qui tombent sur la poitrine, elles arrêtent le cours de ventre & les hemorragies, elles abbattent les vapeurs, elles adoucissent la toux, étant prises en décoction ou en infusion, ou en sirop; on en met aussi bouillir dans les décoctions des lavemens, pour appaiser les coliques.

Semence de pavot.

La semence de Pavot est anodine, pectorale, adoucissante, très-peu somnifere, on l'employe dans les émulsions avec les quatre grandes semences froides.

Vertus.

On tire aussi par expression de la semence de Pavot blanc pilée, une huile qui est propre à décrasser, à polir & à adoucir la peau.

Pavot sauvage.

Le Pavot sauvage est divisé en plusieurs especes; mais on ne se sert guere en Medecine que de celui qui est appellé.

Papaver rhœas, Ger. Raii. hist.
Papaver rhœas, sive caduco flore puniceo, Ad. Lob. Ico.
Papaver erraticum rhœas, sive silvestre, Park.
Papaver fluidum, Dod.
Papaver erraticum majus, *prima*, Dioscor. Theophr. Plinio, C. B.
Papaver erraticum rubrum campestre, J. B.
Papaver erraticum primum, Fuch.
En François, *Pavot rouge*, ou *Coquelicoq*.

C'est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, solides, garnies de poils assez rudes, rameuses, ses feuilles sont découpées comme celles de la Chicorée ou du Seneçon, velues, noiratres: ses fleurs naissent aux sommets de ses tiges, composées de quatre feuilles, larges, minces, d'un rouge foncé, foiblement attachées & tombant au moindre vent; elles sont suivies par de petites têtes ou coques grosses comme de noisettes, oblongues, ayant à peu près la figure de celles du Pavot des jardins; ces têtes renferment des semences menues, noirâtres ou d'un rouge obscur: sa racine est simple, longue, grosse comme le petit doigt, blanche, garnie de fibres, amere au goût. Cette plante croît dans les champs, & principalement entre les blez; on se sert de sa fleur en Medecine; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement du sel essentiel.

Vertus.

Elle est pectorale, adoucissante, elle épaissit les humeurs, elle excite le crachat & la sueur, elle est bonne dans les rhumes inveterez, dans l'asthme, dans la pleuresie, on s'en sert en infusion, ou en syrop; elle excite un peu le sommeil, mais très-foiblement, sa tête est un peu plus somnifere.

Etimologie.

Papaver à papa, bouillie, parce que les Nourrices mêloient autrefois ou mêlent encore aujourdhui, mal à propos, du Pavot dans la bouillie des enfans pour les

endormir & pour calmer leurs tranchées : je dis mal à propos, quand elles le font sans l'ordre du Medecin, car elles peuvent en donner dans un temps où ce remede est pernicieux aux enfans, ou leur en faire prendre trop, ce qui les endort pour le reste de leur vie.

PAPAYA.

Papaya fructu Melopeponis, Effigie Plum, Pit. Tournefort.
Arbor Melonifera Papayo vulgo dicta, Jac. Bontii.
Arbor platanifolio, fructu peponis magnitudine, Eduli, C. B.
Namera lusitanorum, Clus.
Pinoguacu papaya & Mamœcira Lusitanorum, G. Pison.

Papayo mamœcira Papay.

En François, *Papaye.*

¶ Est un arbre de l'Amerique dont Pison décrit deux especes, le premier qu'il appelle *Pinoguacu mas* est haut de quinze à vingt pieds, gros comme la cuisse d'un homme, creux & spongieux au dedans, si tendre qu'on peut le couper en travers entierement d'un seul coup de sabre ; son écorce est lisse, de couleur cendrée, il croît presque nud en peu de tems jusqu'à moitié de sa hauteur, & l'autre moitié se revêt en montant, de feuilles grandes à peu prés comme celles de la vigne, découpées en six ou sept parties attachées à des queues longues, grosses, rondes, creuses, rougeâtres, recourbées : ses fleurs sont doubles, longues, composées chacune de cinq feuilles recourbées, disposées en étoile, de couleur jaune pâle, sans odeur, elles sont steriles. Ce Papaye mâle croît dans les forêts, & aux autres lieux incultes, il porte rarement du fruit s'il n'est transporté & cultivé pendant environ trois années ; son fruit quand il en porte, naît sur un pied different de sa fleur, il est semblable à celui du Papaye femelle, mais plus petit & d'une figure plus oblongue, il est attaché à un long pedicule, & sa chair n'est point si jaune ni de si bon goût ; ce fruit avant qu'il soit meur, est rempli d'un suc laiteux, l'Arbre en contient aussi un semblable, mais il est acerbe & de mauvais goût, on s'en sert pour effacer les tâches de la peau qui viennent de chaleur.

Papaye mâle, Pinoguacu mas.

Le second appellé *Pinoguacu fœmina*, a le tronc semblable à celui du premier, mais il est plus élevé, ses feuilles sont plus grandes, & elles égalent en grandeur & en figure celle du Platane ; elles sont attachées à des queues vertes : cet arbre porte toute l'année des fleurs & des fruits qui ne sont point soûtenus par des longues pedicules comme en la premiere espece, mais ils naissent tout près du tronc de l'arbre, où les queues des feuilles commencent à se faire voir ; chaque fleur est grande comme celle du Glayeul, composées de cinq feuilles jaunes, comme en l'autre espece, d'une odeur de Lis des vallées, son fruit est de la figure & de la grosseur d'un Melon mediocre, de couleur verte, avant sa maturité, & étant coupé il en sort un suc laiteux ; mais si l'ayant detaché de l'arbre on le met sur du sable, il meurit en peu de temps & jaunit ; sa chair est jaune comme celle du Melon, bonne à manger, mais d'un goût moins delicieux : au milieu de cette chair on trouve une grande quantité de semences grosses comme des grains de Coriandre, de figure ovale, canelées & rudes en leur superficie, de couleur rougeâtre, renfermant chacune un petit grain visqueux blanc, d'un goût approchant de celui de nôtre cresson aquatique : si l'on veut le conserver, il faut le dépouiller d'une membrane mince & luisante, chacune de ces semences produit en l'espace d'une année un arbre Papaye portant fruit.

Pinoguacu fœmina.

Quoique le fruit du Papaye femelle soit bon à manger crud, il est encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du sucre.

Le Papaye femelle est cultivé dans les jardins au Bresil, aux Isles Antilles, & en

plusieurs autres lieux de l'Amerique, l'une & l'autre espece sont crues par quelques-uns des roseaux en Arbres.

Vertus. Le fruit du Payage fortifie l'estomach, ses semences sont bonnes pour le scorbut, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Etimologie. *Mamæa* vient de *Mamaon*, nom Portugais qui signifie mammelle, on a donné ce nom au Payage, parce que ses fruits sortent de l'Arbre; & y sont attachez en forme de mammelles.

Colebre de Capello. On trouve souvent vers le pied de ces Arbres de petits serpens cachez, lesquels les Portugais appellent *Colebre de capello*, ils sont longs d'un pied ou d'un pied & demi, gros comme le petit doigt, leur peau est noire sur le dos, & blafarde sous le ventre; ils gonflent leurs jouës & crient comme les grenouilles quand ils sont irritez, leur morsure est mortelle.

PAPILIO.

Papillon. *Papilio*, en François; *Papillon*, est une espece de grosse mouche dont les aîles sont grandes, larges, étenduës, belles, il vient de plusieurs sortes de vers; aussi y en a-t'il de beaucoup d'especes; ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Ils sont resolutifs, écrasez & appliquez exterieurement.

Etimologie. *Papilio à papo, fugo*, je succe, parce que cet insecte succe & ronge les herbes potageres.

PAPIO.

Pavio. *Papio, sive pavio*, est une espece de Singe, grand, velu, ayant la tête horrible & affreuse, ronde comme un globe; ses jambes sont courtes; ses pieds sont petits & ressemblants aux mains d'un homme, sa queue est semblable à celle du Renard, mais fort courte & redressée: il vit de fruits, il boit du vin quand il peut en attraper, sa peau est fort rouge, marquée de plusieurs taches: il naît en Ethiopie.

Les Maures mangent de sa chair.

Vertus. Sa graisse est resolutive.

PAPYRACEA.

Tal. *Papyracea arbor, seu Tal*, est une espece de Palmier qui croît en Amerique, sa feuille est grande, les Indiens s'en servent pour leur papier: son fruit a la figure d'un gros navet, il est doux & fort agréable à manger.

Papyracea altera. Guajabaya. Il croît dans la Nouvelle Espagne un autre arbre appellé aussi *Papyracea*, & par les habitans du Pays *Guajaraba*, sa tige est ronde, compacte, rougeâtre, sa feuille est fort grande, verte, & quelquefois rouge, épaisse, ronde; les Indiens écrivent sur cette feuille avec des stilets, & elle leur sert de papier: son fruit est une espece de raisin gros comme une aveline, de la couleur des meures, contenant un noyau fort dur, il est bon à manger.

On trouve encore dans l'Ametique plusieurs autres arbres dont les feuilles ou l'écorce servent de papier aux Indiens.

PAPYRUS.

Biblus Ægyptia. *Papyrus nilotica*, Ger. J. B. Raii hist. | *Papyrus Ægyptia, sive Biblus Ægyptia*, Eustathio, Guil. Pap.
Papyrus nilotica, sive Ægyptiaca, C.B. | En François, *papier*.
Papyrus antiquorum nilotica, Park.

Est une plante qui ressemble au Roseau, ses tiges croissent à la hauteur de neuf

ou

ou dix pieds, groſſes, de couleur pâle ou cendrée; ſes feuilles ſont longues comme celles des roſeaux; ſes fleurs ſont à pluſieurs étamines, diſpoſées en bouquets ſerrez aux ſommitez des branches: ſes racines ſont grandes, groſſes, ligneuſes, nouées comme celles des Roſeaux, d'une odeur & d'un goût ſemblables à celles du Souchet, mais plus foibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil, les Anciens en ſeparoient l'écorce & la poliſſoient pour leur ſervir de Papier à écrire.

Papier à écrire des Anciens. *Charta.*

Ses feuilles étoient autrefois employées par les Chirurgiens pour faire ſupurer & pour déterger les ulceres.

¶ Le Papier des Modernes ou celui que nous employons pour écrire eſt appellé en Latin *Charta* ou *Papyrus*: il eſt fait en France avec de vieux drapeaux ou chiffons blanchis, hachez & briſez au Moulin en parties trés-menues, humectées avec de l'eau & tellement délayées qu'elles ne paroiſſent que comme de l'eau trouble, viſqueuſe & collante, on leve cette liqueur par parties, prenant toûjours la ſuperficie avec une cuillere, on l'étend ſur des Moules, on la laiſſe égouter, & ſecher, & on la met à la preſſe pour en former des feüilles de Papier.

Papier des Modernes.

Le Papier de la Chine & celui du Japon ſont faits avec la ſeconde écorce d'un Roſeau des Indes nommé *Bambou*, duquel j'ai parlé en ſon lieu.

Le Papier gris ordinaire eſt du Papier qui n'a point été collé, il y en a de deux eſpeces principales, une en grandes feuilles de ſubſtance mollaſſe, moëlleuſe, de couleur griſe, blanchâtre; il ſert à enveloper des paquets: l'autre eſt en plus petites feuilles trés-minces, trés-poreuſes, molles, de couleur griſe rougeâtre, l'un & l'autre ſont appellez en Latin *Charta bibula*, *Charta emporetica*, on l'employe à filtrer les liqueurs.

Papier gris. *Charta bibula.*

Le Papier bleu eſt un Papier qui a reçû la teinture du Tournefol, on l'appelle en Latin *Charta cæruleo colore picta*: il y en a de pluſieurs groſſeurs ou épaiſſeurs, il ſert ordinairement à envelopper les pains de ſucre, & autres marchandiſes.

Charta emporetica. Papier bleu. *Charta cæruleo colore picta.*

Le Papier marbré eſt un Papier peint de diverſes couleurs qui ſe fait en appliquant une feuille de papier ſur differentes couleurs detrempées en l'huile, & mêlées avec de l'eau qui en empêche la liaiſon: & ſelon la diſpoſition ou l'arrangement qu'on donne enſuite à ces couleurs avec un peigne on forme des ondes & des panaches.

Charta variis coloribus picta. Papier marbré.

Le Papier eſt propre étant humecté, pour adoucir l'acrêté des playes, pour arrêter le ſang, on en brûle, & l'on en fait ſentir la fumée aux femmes hyſteriques pour abattre les vapeurs.

Vertus.

On dit que *Papyrus* vient du mot Grec πῦρ, *ignis*, à cauſe que le Papyrus des Anciens prenoit le feu trés-facilement.

Etimologie.

PAREIRA BRAVA.

Pareira brava Botua, eſt une racine qui reſſemble tout a fait celle du Thymelæa, excepté qu'elle eſt plus dure & plus noirâtre: elle nous eſt apportée depuis peu du Mexique où elle naît; elle pouſſe des tiges longues, rameuſes, ſemblables à celles de la vigne, rampantes, s'attachant aux murailles & aux arbres.

Cette racine étant priſe en poudre dans du vin blanc, eſt fort aperitive & trés-propre pour la pierre.

Vertus.

Pareira brava eſt un nom que les Portugais ont donné à cette racine, il ſignifie en François *vigne ſauvage* ou *bâtarde*, parce que la plante qu'elle jette reſſemble à la vigne ſauvage.

Etimologie.

* *Botua* eſt un nom Indien qui dérive apparemment de *Butua*, autre mot de la

même langue, & qui signifie un bâton, parceque cette racine a la figure d'un bâton.

PARIETARIA.

Vitriola, perdicium, *Parietaria*, Ger. J. B. Raii hist.
Parietaria officinarum & Dioscoridis, C. B. Pit. Tournefort.
herba muralis. *Parietaria vulgaris & major*, Trag.
Helxine Ad. *vitriola sive perdicium*, Lob. Cæs.
Urceolaris, Scribonii.
Vitraria, herba muralis, Trag.

En François, *Parietaire.*

Est une plante commune & fort en usage dans la Medecine, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, rondes, rougeâtres, fragiles; ses feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes, s'attachant facilement aux habits: ses fleurs sont petites, composées ordinairement chacune de quatre étamines, de couleur verte-jaunâtre, il leur succede des semences oblongues, luisantes. Cette plante croît dans les hayes & contre les murailles; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile.

Vertus. Elle est fort aperitive, déterstive, émolliente, resolutive, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour la colique nephretique, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Parietaria à pariete*, muraille, parce que cette plante naît ordinairement sur les murailles.

Helxine ab ἕλκω, *traho*, parce que la Parietaire attire les habits des passans en s'y attachant.

Vitraria à vitro, verre, parce que cette herbe est propre pour nettoyer les verres.

PARNASSIA.

Parnassia palustris & vulgaris, P. Tournefort.
Gramen Parnassi, Lob. Ger. Dod.
Gramen Parnassi Dodonæo, quibusdam Hepaticus flos, J. B.
Flos hepaticus. *Gramen hederaceum flos hepaticus.*
Gramen Parnassi vulgare, Park. Raii hist.
Gramen Parnassi albo simplici flore, C. Bauh.
Hepatica alba, Cord. hist.
Enneadynamis Polonorum, Gesn. hort.

C'est une plante qui pousse de sa racine des feuilles presque rondes, pointues, assez semblables à celles des Violettes, ou plûtôt à celles du Lierre, mais beaucoup plus petites, d'un verd plus blanchâtre, & n'étant point anguleuses, attachées à des queues longues, rougeâtres: il s'éleve d'entr'elles plusieurs petites tiges longues comme la main, menues, anguleuses, fermes, embrassées vers le bas chacune par une seule feuille sans queue, & portant en son sommet une seule fleur composée de dix feuilles blanches, odorantes, cinq grandes & cinq petites; ces dernieres sont frangées. Quand cette fleur est tombée, il paroît en sa place un fruit ovale, membraneux, rempli de semences oblongues. Sa racine est mediocrement grosse, d'un blanc rougeâtre, garnie de plusieurs fibres, d'un goût astringent. Cette plante croît dans les prez, le long des ruisseaux, & aux autres lieux humides, en terre grasse: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est astringente & rafraichissante.

Etimologie. *Parnassia*, parce que cette plante est semblable à une autre plante dont parle Dioscoride, laquelle croissoit sur le mont Parnasse.

PARONYCHIA.

Paronychia Hiſpanica, Cl. Hiſp. Pit. Tournefort.

Poligonum minus candicans, C. Bauhin.

Polygonum montanum niveum, Park.

Polygonum minus candicans ſupinum, Bot. Monſp.

Paronychia Hyſpanica Cluſii, *ſive Anthyllis nivea*, J. B. Raii hiſt.

Polygonum montanum, Ger.

Eſt une plante d'un aſpect agréable ; elle pouſſe des tiges longues d'environ demi pied, nouées, éparſes & couchées à terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la Renouée, mais plus petites & plus courtes : ſa fleur eſt à pluſieurs étamines ſoûtenes par un calice découpé & terminé par une maniere de capuchon. Ce calice devient quand la fleur eſt paſſée, une capſule relevée de cinq côtes, laquelle enferme une ſemence. Sa racine eſt longue, aſſez groſſe, diviſée en pluſieurs branches ligneuſes, blanches. Cette plante eſt belle, blanche ou de couleur argentine ; elle croît aux lieux montagneux & pierreux, dans les païs chauds.

Elle eſt aſtringente.

Vertus.

Etimologie.

Paronychia à παρὰ, juxta & ὄνυξ, unguis, comme qui diroit, *plante dont la couleur approche de celle de l'ongle* : car le Paronychia eſt d'une couleur argentine, luiſante, ſemblable à celle de l'ongle.

PARUS.

Parulus, | *Parula*, | *Parix*, *Ægithalus*, En François, *Meſange*,

Eſt un petit oiſeau gros comme un Pinſon, agréable à la vûë, & qui chante melodieuſement. Il y en a de pluſieurs eſpeces ; les plus grands ſont appellez,

Carbonarii majores, *ſeu Fringilagines*, en François, *Charbonniers*.

Carbonarii majores. Charbonniers.

Leur couleur eſt diverſifiée, verte, jaune, blanche, noire, bleue ; ils ont la tête noire, luiſante comme le Corbeau, excepté que leurs temples & le tour de leurs yeux ſont blancs ; cette couleur noire les a fait appeller *Charbonniers* : l'extrêmité de leur langue eſt diviſée en filamens menus comme des cheveux ; leur queue eſt fourchue, de couleur noire cendrée & blanche.

Carbonarius minor, ſeu caninus.

Il y a une autre eſpece de ces oiſeaux, qu'on appelle *Carbonarius minor ſeu Caninus* ; il eſt plus petit que les autres, ſa tête eſt noire, excepté ſous les yeux & derriere la tête ; où il y a des tâches blanches ; ſon ventre eſt jaune & ſes jambes rouges.

Les autres eſpeces ſont appellées,

Parus Indicus, | *Parus paluſtris fuſcus ſive cinereus*, | *Parus ſylvaticus*, *Parus cæruleus montanus*, | *Parus caudatus monticola.*

Parus Indicus, *Parus paluſtris*, *Fuſcus vel cinereus.* *Parus ſylvaticus*, *Parus cæruleus montanus.* *Parus caudatus monticola.*

Il y en a une qu'on appelle en François, *Meurier*. Ces oiſeaux ont tous leurs pieds garnis d'ongles, avec leſquels ils s'attachent fortement aux branches des arbres ; ils ſe nourriſſent de vers, de ſemences, de fruits ; ils ſont bons à manger. Les plus eſtimez en Medecine, ſont les grands Charbonniers ; ils contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Ils ſont propres pour l'épilepſie, pour exciter l'urine, pour briſer la pierre du rein.

Vertus.

PASSER.

Moineau. Moiſſon. Paſſereau.

Paſſer, En François, *Moineau*, *Moiſſon* ou *Paſſereau*, eſt un petit oiſeau fort

connu, & qu'on apprivoise facilement dans les maisons. Il y en a de plusieurs couleurs. Il fait son nid sur les arbres, sur les toits des maisons, dans les fentes des murailles : il se nourrit de mouches, de fourmis, de semences, de pain, de mouron. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Sa chair & sa cervelle sont employées pour l'épilepsie, pour exciter la semence, pour l'hydropisie tympanite, pour la pierre du rein & de la vessie, étant mangée.

Graisse. Sa graisse est resolutive.

Fiente. Vertus. Sa fiente desséchée & prise interieurement, est propre pour arrêter les cours de ventre des enfans.

Etimologie. *Passer à passim, à chaque pas*, parce qu'on rencontre des Moineaux de tous côtez.

PASSER CANARIUS.

Canarie. Moineau de Canarie. *Passer Canarius*, en François, *Canarie*, ou *Moineau de Canarie*, Est un petit oiseau de la grosseur d'un Moineau ordinaire: son bec est petit, pointu, blanc, ses aîles, & sa queuë son vertes, ses autres plumes sont jaunes : il a été apporté des Canaries ; il vit de semences, de sucre, de mouron : son ramage & son chant sont fort agréables. On l'estime d'autant plus qu'il a le corps petit & la queuë longue ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Il est propre pour l'épilepsie, étant mangé.

PASSER LÆVIS.

Passer lævis, | *Platessa*, | *Pecten*,

Plya. Plye. Quarelet. Est un poisson de mer large, plat, dont il y a deux especes. Le plus grand est appellé en Latin *Plya*, & en François *Plye*. Le second est nommé Quarelet, à cause de sa forme quarrée ; il est parsemé de tâches rougeâtres ou jaunâtres. L'un & l'autre de ces poissons sont assez connus dans les poissonneries ; leur chair est blanche, molle, de bon suc, facile à digerer.

Vertus. Ils sont propres pour adoucir les âcretez de la poitrine; ils lâchent un peu le ventre.

PASSER SQUAMOSUS.

Passer squamosus est un poisson de mer, dont il y a trois especes. La premiere est appellée *Limande* ; elle est fort connue dans les Poissonneries ; sa figure est plate, mediocrement large, oblongue comme la Sole ; couverte de petites écailles rudes, fortement attachées à sa peau : sa chair est blanche, molle, humide, un peu glutineuse.

Limande. Premiere espece.

Flez. Seconde espece. La seconde est appellée *Flez* : sa figure approche de celle du Quarelet, mais il est plus petit, & couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge : sa chair est molle, tendre, blanche.

Fletelet. Troisiéme espece. La troisieme est appellée *Fletelet* ; il differe du Flez en ce qu'il est plus petit.

Vertus. Tous ces poissons sont fort bons à manger, mais le meilleur de tous est la Limande : ils contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, & un peu de sel volatil.

Ils sont pectoraux, & propres pour adoucir l'acreté des humeurs.

PASTINACA.

Panais. Pastenade. *Pastinaca*, en François, *Panais* ou *pastenade*, est une plante dont il y a deux especes ; une cultivée, & l'autre sauvage.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0656-2

La premiere eſt appellée,

Paſtinaca latifolia ſativa, Dod.
Paſtinaca ſativa latifolia, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Paſtinaca ſativa latifolia Germanica luteo flore, J. B. Raii. hiſt.
Elaphoboſcum ſativum, Tab.

Premiere eſpece. Panais cultivé.

Elle pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſe, droite, ferme, canelée, vuide, rameuſe; ſes feuilles ſont amples, compoſées d'autres feuilles ſemblables à celles du Freſne ou du Terebinte, oblongues, larges de deux doigts, dentelées en leurs bords, velues, de couleur verte-brune, rangées comme par paires le long d'une groſſe coſte, d'un goût agréable & un peu aromatique: ſes ſommitez ſont terminées par de grandes ombelles ou paraſols qui ſoûtiennent des petites fleurs à cinq feuilles jaunes, diſpoſées en Roſe. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces, bordées d'un petit feuillet: ſa racine eſt longue, plus groſſe que le pouce, charnuë, blanche, ayant au milieu un nerf qui parcourt ſa longueur, d'une odeur qui n'eſt point deſagreable, d'un bon goût: elle eſt fort en uſage dans les cuiſines. On cultive cette plante dans les jardins, à cauſe de ſa racine, elle demande une terre graſſe & humide.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Paſtinaca latifolia ſylveſtris, Dod. Ger. Park. Raii hiſt.
Paſtinaca ſylveſtris latifolia. C. B. Pit. Tournefort.
Paſtinaca Germanica ſylveſtris, quibuſdam.
Elaphoboſcum, J. B.
Elaphoboſcum erraticum, Tab.

Seconde eſpece. Panais ſauvage.

Elle differe de la precedente en ce que ſes feuilles ſont plus petites, & en ce que ſa racine eſt plus menue, plus dure, plus ligneuſe, & moins bonne à manger: elle croît aux lieux incultes.

L'une & l'autre eſpece contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme; leurs ſemences & leurs feuilles ſont quelquefois employées en Medecine.

Vertus.

Elles ſont aperitives & vulneraires; elles excitent les mois aux femmes; elles abaiſſent les vapeurs, elles chaſſent les vents.

Etimologies.

Paſtinaca à paſtu, parce qu'on mange la racine des Panais de jardin: *vel à paſtino*, qui ſignifie une *houe de vigneron*, à cauſe qu'il eſt neceſſaire de cultiver bien la terre où l'on veut faire croître les Panais.

Elaphoboſcum ab ἔλαφος, *cervus*, & βόσκω, *paſco*; parce que les cerfs mangent des Panais ſauvages.

PASTINACA MARINA.

Paſtenaque. Tarerode.

Paſtinaca marina, en François, *Paſtenaque* ou *Tareronde*, eſt un poiſſon de mer large, plat, & ayant la figure d'une Raye: ou plûtôt c'eſt une eſpece de Raye peſant environ dix livres: ſa tête eſt faite en quelque maniere comme celle d'une Grenouille de marais, ſes yeux ſont oblongs & aſſez grands, ſa bouche eſt petite & ſans dents; mais ſes machoires ſont rudes, ſon dos eſt de couleur plombée, & ſon ventre blanc, ſa queue eſt fort longue, épineuſe, ayant la figure de celle d'un Rat, groſſe en haut, & diminuant peu à peu juſqu'à devenir trés-menue en ſon extremité: elle eſt armée en deſſus, vers ſon milieu, d'une eſpece de dard long, oſſeux, trés-pointu & crenelé. Ce poiſſon ſe tient ordinairement aux lieux bourbeux; il ſe nourrit de la chair des animaux qu'il peut attraper, les perçant avec ſon dard pour les tuer & les attirer à lui. Il eſt bon à manger.

Vertus.

On prétend que ſon dard ſoit bon pour la douleur des dents: ſi ayant été pulveriſé,

on le mêle dans de la cire ou de la raisine, pour l'appliquer en emplâtre sur les temples.

Etimologie. *Pastinaca à pastino*, *houë*, parce que ce poisson porte sur sa queue un dard qui a la figure d'une houë.

PAVATE.

Pavate, Acostæ, Lugd. Cast. A. l *Arbor Erysipelas curans*, Lusitanis l *Vasaveli*, Canarin.

Est un arbrisseau des Indes haut de huit ou neuf pieds, mediocrement rameux, gris, portant fort peu de feuilles semblables aux petites feuilles de l'Oranger, sans queues, d'une belle couleur verte; sa fleur est fort petite, blanche, composée de quatre petites feuilles, ayant au milieu une fibre blanche qui finit par une belle pointe verte. Cette fleur ressemble en figure à celle du Chevrefeuille, principalement quand on la regarde de loin, & elle en a l'odeur, sa semence est grosse comme celle du Lentisque, ronde, de couleur verte au commencement tirant sur le noir: mais en meurissant elle devient noire; sa racine est blanche & un peu amere. Cet arbrisseau croît le long des rivieres appellées *Mangate* & *Cranganor*.

Vertus. Les Indiens se servent de son bois & de sa racine particulierement pour guérir les Erespéles, on les met en poudre, on les fait tremper dans une décoction de Ris, jusques à ce qu'elle soit devenuë aigre, puis ils en fomentent l'Erespéle, & ils en font boire deux fois le jour après avoir purgé l'estomach: ils en font prendre aussi à ceux qui ont des fiévres ardentes, des inflammations de foye, de flux de ventre.

PAVO.

Pavo, l *Pavus*, l *Avis medica*, l *Avis Junonis*, l en François, *Paon*,

Pavo fœmina, Panesse, ou Panache. *Pavunculus*. C'est le plus beau de tous les Oiseaux que nous connoissons en Europe: sa femelle est appellée en Latin *Pavo fœmina*, en François Panesse ou Panache, & son petit *Pavunculus*, en François Paonnau: il est grand comme un Coq d'Inde: sa tête est petite, oblongue, & en quelque *maniere* serpentine: elle est ornée en son sommet d'un petit bouquet composé de plumes deliées, & disposées en forme d'un petit arbre chevelu: son coû est long, ses plumes & principalement celles de sa queue sont grandes, amples, resplendissantes, magnifiques, de couleurs diversifiées d'une admirable beauté, & remplies de plusieurs marques qui ont des figures d'yeux; ses jambes sont longues; ses pieds sont grands & grossiers: il marche avec gravité, sa queue est comme divisée en deux parties, il en épanouit merveilleusement les plumes & fait la rouë comme pour s'y mirer & s'admirer; son cry est desagreable & importun à l'oreille, il semble qu'il ait honte de la laideur de ses pieds, & qu'il veuille les cacher de ses aîles quand on le regarde. Il y a de plusieurs especes de Paons qui different par les diversitez de leurs couleurs, & par leur pays natal: on prétend que l'origine de cet oiseau vienne d'Asie, il se nourrit avec les volailles ordinaires, il mange des serpens quand il en trouve; il peut vivre jusques à trente ans, il vole rarement, sa chair est seche, dure & difficile à digerer: mais elle se garde long-temps sans se corrompre, & en se mortifiant elle devient bonne à manger. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. On en fait du bouillon qui est propre pour la pleuresie, pour le calcul des reins & de la vessie pour exciter l'urine.

Graisse. Sa graisse est bonne pour les douleurs de la Colique.

Fiel. Son fiel est propre pour déterger les ulceres des yeux, & pour fortifier la vûë.

Excremens Vertus. Ses excremens sont bons pour l'épilepsie, pour les vertiges, pour les convulsions

étant pris en poudre plusieurs jours de suite. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Dose.

Ses œufs sont propres pour la goute sciatique, pour les rhumatismes.

* Le Paonneau est un manger fort délicat, *Avis junonis*, parce que cet oiseau a été autrefois consacré à Junon à cause de sa beauté. *Avis Junonis.* Etimologie.

PAVO PICIS.

Pavo Salviani, est un poisson de mer long d'un pied, pesant environ deux livres, couvert d'écailles larges, variées de beaucoup de differentes couleurs; sa tête est grosse, bleue-verdâtre, parsemée de taches rouges; son museau est gros & long, sa lévre de dessus est fort grosse, ses yeux sont grands & dorez: il se nourrit de petits poissons, d'alga & d'autre écume de mer, il nage ordinairement seul; il n'est pas fort bon à manger.

Il est aperitif.

On a nommé ce poisson *Pavo*, qui signifie *Paon*, à cause des belles & differentes couleurs dont il est orné, lesquelles approchent de celle de l'oiseau appellé Paon. Vertus.

PAYCO.

Payco, Monard. Lugd. est une plante du Perou, semblable au Plantain, tendre, fort âcre au goût.

Sa feuille étant prise en poudre est estimée bonne pour la nephretique, pour discuter les phlegmes, pour chasser les vents, on l'applique aussi exterieurement. Vertus.

PECTEN.

Pecten, est une espece d'huitre dont la coquille a la figure d'une main ou d'un pied, relevée dans sa longueur par des manieres de dents de peigne, d'où vient son nom; *elle naît au fond de la mer aux lieux bourbeux ou sablonneux, vers la Normandie & vers la Gascogne; il y en a de plusieurs especes qui different par leurs grosseurs & par leurs couleurs*; on les pêche plus abondamment après les grandes pluyes, que lorsque le tems a été sec, elles sont quelquefois blanches, quelquefois rougeâtres, quelquefois de plusieurs couleurs; elles sont bonnes à manger, on y trouve quelquefois de perles: elles contiennent beaucoup de sel volatil & fixe. Etimologie.

Elles sont déterfives, aperitives, carminatives, elles excitent la semence. Vertus.

Leurs coquilles ont la même vertu que celles des huitres ordinaires.

PEDICULARIS.

Pedicularis, Lob. Ger.
Pedicularis pratensis purpurea, C. B. Pit. Tournefort.
Fistularia, Dod.
Pedicularis pratensis rubra vulgaris, Park.
Pedicularis, quibusdam crista galli flore rubro, J. B. Raii hist.
Crista galli altera, sive Phthirion, Lugd. Phthirion.
En François, *Pediculaire des prez.*

Est une plante qui pousse des feuilles semblables en quelque maniere à celles du Filipendula, mais beaucoup plus petites, découpées plus menu, crêpées; ses tiges s'élevent à la hauteur d'un demi pied, anguleuses, creuses, foibles, les unes serpentantes à terre, les autres droites, portant des fleurs faites en tuyaux terminez en devant & comme formez par un musle à deux machoires, de couleur purpurine ou rouge, ou incarnate, ou blanche; il leur succede des fruits applatis, presque ronds, pointus, se divisant en deux loges & renfermant des semences plates, noirâtres, bor-

dées d'une aîle membraneuse : sa racine est grosse comme le petit doigt, ridée, blanche, divisée en plusieurs grosses fibres, d'un goût un peu amer. Cette plante croît dans les prez, dans les marais & autres lieux humides, elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est propre pour arrêter les hemorragies, les flux de menstrues, d'hemorroïdes, étant prise en decoction; on l'estime vulneraire & bonne pour les fistules, étant employée exterieurement.

Etimologies. *Pedicularis à pediculo*, pou, parce qu'on a prétendu que les bestiaux qu mangeoient cette herbe étoient sujets à avoir une grande quantité de poux.

Fistularia à Fistula, parce qu'on la croît propre pour les Fistules.

PEDICULUS.

Pediculus, | *Pedunculus*, | En François, *Pou.*

Est un petit insecte vermineux qui naît sur les animaux, qui les mord & leur succe le sang, il y en a de plusieurs especes, mais je ne parlerai ici que de ceux qui se trouvent sur les hommes : ils different suivant les lieux où ils naissent par leur grosseur & par leur couleur; les uns sont gros, les autres petits; les uns sont bruns ou noirâtres, les autres blancs. Les lentes qui se trouvent sur les habits & dans les cheveux, sont les œufs des poux qui écloſent par la chaleur de la chair & par la fermentation. Le pou est de figure oblongue, son dos est assez large : il paroît dessus quand on le regarde avec un microscope des manieres d'incisures qui ont la forme d'un anneau, des poils & des marques rougeâtres; son ventre est garni de beaucoup de pieds; il multiplie en peu de tems prodigieusement; il succe la chair & il y fait naître souvent des pustules qui degenerent en gale & quelquefois en teigne.

Maladies pediculaires. On a vû naître sur plusieurs personnes une maladie mortelle procedante d'une trés-grande quantité de poux qui s'engendrent sur la chair, & qui font par tout le corps des playes penetrantes jusqu'aux os. C'est de cette maladie que fut frappé Herode pour n'avoir pas rendu gloire à Dieu.

Remedes pour tuer les poux. Les remedes qu'on employe pour *faire mourir les poux* sont la semence de Staphisaigre, le souffre, les *racines de Patience* & d'Enule-Campane, le Tabac, le Mercure, le Verdet & *plusieurs autres.*

¶ *M. R. Hooke* de la societé Royale d'Angleterre dans sa Micrographie a observé que le pou a un groin fait comme celui du pourceau, qu'il a deux cornes à la tête, derriere lesquelles sont placez ses yeux, tout au contraire des autres animaux, ces yeux ne paroissent couverts par aucunes paupieres, & peut-être la nature les a-t'elle placez derriere plûtôt que devant, de peur que les cheveux au travers desquels l'animal passe, ne lui blessassent trop souvent la vûë; ces yeux & ces cornes sont environnez de poils, sa peau est diaphane & luisante comme de la corne, on voit au travers de cette peau un grand nombre de veines thorachiques, il a sur le ventre une peau marquée d'un point ou d'une tâche blanche agitée d'un continuel mouvement de haut en bas, & de bas en haut, ce qu'on pourroit prendre pour le cœur: on remarque encore plusieurs vaisseaux qui s'enflent par le sang qu'il succe avec son bec, & dont la digestion se fait si promptement qu'on le voit bien-tôt changer de couleur : ce sang a premierement coulé par ondes dans son estomach avec tant de violence qu'il a obligé les excremens des intestins à sortir; ses pieds sont armez de griffes écailleuses, & ces écailles entrent les unes dans les autres comme aux écrevisses.

Vertus. Les poux contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont aperitifs & febrifuges, on s'en sert pour lever les obstructions, pour la fiévre quarte; on en fait avaler cinq ou six, ou plus ou moins suivant leur grosseur,

à l'entrée

à l'entrée de l'accez. La repugnance ou la difficulté qu'on se fait à avaler ces vilaines bêtes contribue peut-être à chasser la fievre.

Pediculus à pedibus; parce que le pou a beaucoup de pieds. Etimologie.

PELECINUS.

Pelecinus vulgaris, P. Tournef.
Securidaca siliquis planis dentatis, Germac.
Lunaria radiata, Robini, J. B.
Securidaca siliquis planis utrinque dentatis, C. Bauh.
Securidaca peregrina, Clusii, Park.
Scolopendria leguminosa, Cortuso.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges anguleuses, divisées en plusieurs rameaux, ses feuilles sont disposées comme celles de la Vesce ou du Securidaca, rangées comme par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille; il sort d'entre les côtes des feuilles au haut de la plante un pedicule long, qui contient en son extremité de petites fleurs legumineuses jointes plusieurs ensemble, rouges, portées sur des calices qui ont la figure d'un cornet dentelé : quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits longs, fort aplatis, dentez en leurs bords, de couleur grise rougeâtre, contenant des semences menues, beaucoup plus petites que des lentilles, & ayant ordinairement la figure d'un petit rein, d'un goût legumineux : sa racine est longue, garnie de quelques fibres. On cultive cette plante dans les jardins.

Je ne suis point sûr touchant la vertu de cette plante, parce que je ne l'ay jamais mise en usage, ni vû experimenter; mais il y a bien de l'apparence qu'elle a la même qualité que le Securidaca, & qu'on peut se servir de sa semence pour exciter l'urine, pour lever les obstructions, pour fortifier l'estomac, étant prise en poudre ou en décoction. Vertus.

Pelecinus à πελέκιον, *Securidaca*, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec le Securidaca. Etimologie.

PENNA MARINA.

Penna marina, Rondelet. Ges. en François, *plume marine*, est une plante qui ressemble à l'aîle d'un oiseau, ou à une plume qu'on porte au chapeau : elle croît sur les rochers dans la mer; elle est quelquefois entourée d'une matiere visqueuse qui luit la nuit comme un phosphore. Plume marine.

Cette plante est encore appellée *Mentula alata piscatoribus*, parce que son bout d'en bas est fait comme le gland de la verge, ayant quelques crevasses ou fentes. *Mentula alata piscatoribus.*

PENOABSOU.

Penoabsou, Theveti, Lugd. est un arbre de l'Amerique dont l'écorce est odorante; ses feuilles ressemblent à celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses, plus charnues & toûjours vertes : son fruit est de la grosseur d'une grosse orange ronde, il contient six ou dix noix qui ont la figure de nos amandes, mais plus larges; elles contiennent chacune un noyau ou une petite amande, desquelles les Indiens tirent de l'huile par expression après les avoir bien pilées. Ce fruit est un poison.

L'huile tirée de ses amandes guerit les coups de fléches & les autres playes, étant appliquée dessus. Vertus.

PENTAPHYLLOIDES.

Pentaphylloides est une plante dont il y a plusieurs especes; j'en décrirai deux des principales.

La premiere est appellée,

Premiere espece.

Pentaphylloides erectum, J. B. Raii hist. P. Tournefort. | *Pentaphyllum fragiferum*, Clus. Ger. Park. *Quinquefolium fragiferum*, C. B.

Elle pousse de sa racine, plusieurs queues longues comme la main, qui soutiennent chacune cinq feuilles, sçavoir trois à l'extremité de la queue, & deux plus bas; ces feuilles sont assez semblables à celles du Fraisier, mais plus petites, velues dentelées: il s'éleve aussi de la racine une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, velue, garnie de quelques feuilles, se divisant vers sa sommité en de petits rameaux qui portent des fleurs blanches & des fruits semblables aux fleurs & aux fruits de la Quinte-feuille: sa racine est assez grosse, ligneuse, rouge, astringente.

La seconde espece est appellée,

Pentaphylloides supinum, J. B. Raii hist. P. Tournefort. *Quinquefolium fragiferum repens*, Tab. | *Pentaphyllum supinum potentillæ facie*, Ger. Park. *Quinque-folio fragifero affinis*, C. B.

Seconde espece.

Ses feuilles sont disposées comme en la précedente espece, dentelées comme celles du Geranium; elle pousse plusieurs tiges longues d'un pied & demi, foibles, vuides, inclinées vers terre: ses fleurs sont semblables à celles de l'autre espece, mais plus petites, jaunes, attachées à des pedicules courts: sa racine est longue, assez grosse.

L'une & l'autre espece croissent dans les bois, aux lieux ombrageux, aux bords des prez; elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Leurs racines & leurs semences sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre, les hemorragies, étant prises en décoction ou en poudre.

Etimologie. *Pentaphilloides à pentaphillo*, Quinte-feuille, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec la Quinte-feuille.

PEPLUS.

Peplus minor, J. B. Raii. hist. *Tithymalus annus folio rotundiore acuminato*, Pit. Tournefort.

Est une espece de Titimale, ou une petite plante qui pousse beaucoup de tiges ou de rameaux, s'étendant au large & en rond; ses feuilles sont presque rondes, un peu pointues: ses fleurs sont des godets découpez en plusieurs quartiers; il leur succede quand elles sont tombées, de petits fruits lisses, relevez de trois coins & divisez en trois cellules remplies chacune d'une semence oblongue: sa racine est menue, fibrée: toute la plante jette du lait quand on la rompt; elle croît dans les champs, entre les vignes, aux lieux negligez; elle contient beaucoup de sel acre, d'huile & de phlegme.

Vertus. Elle est purgative comme les autres especes de Titimale; mais parce qu'elle est un peu trop violente dans son effet, on ne s'en sert point interieurement, on l'employe exterieurement pour consumer les verrues, les cicatrices, pour meurir, pour resoudre.

PEPO.

Zucha. *Pepo vulgaris*, Raii hist. P. Tournef. | *Cucurbita foliis asperis sive Zucha*

flore luteo, J. Bauh. | *folio aspero*, C. Bauh.
Cucurbita major rotunda flore luteo,

Est une plante qui pousse des tiges longues, sarmenteuses, grosses comme le pouce, s'étendant au long & au large, rampantes, & s'attachant par des mains ou tenons aux plantes voisines ou à des bâtons ; ses feuilles sont grandes, larges, découpées comme celles du Figuier, dures, rudes, dentelées en leurs bords, de couleur verte-brune, luisante, attachées à des queues longues, dures, un peu épineuses : ses fleurs sont des cloches évasées, découpées en cinq parties, lanugineuses & de couleur safrannée en dedans, véneuses, ridées en dehors, garnies de poils trés-courts, d'un jaune tirant sur le vert, un peu odorantes. Quelques unes de ces fleurs tombent sans laisser aprés elles aucun fruit : les autres qui sont nouées sont suivies par des fruits grands comme ceux de la Citrouille, qui varient en leur forme, en leur grosseur & en leur couleur ; car les uns sont longs, les autres oblongs, les autres presque ronds, les autres piramideaux ; mais tous sont charnus, le plus souvent bosselez, couverts d'une écorce dure & comme ligneuse, de couleur verte ou d'un verd noirâtre, marquetée ou rayée de taches blanches ; leur chair est tendre, blanche, douçâtre : Ces fruits sont creux dans leur interieur, & partagez presque toûjours en trois quartiers qui contiennent une pulpe spongieuse, dans laquelle on trouve deux rangs de semences aplaties, larges, oblongues, anguleuses par un bout, comme bordées d'une maniere d'anneau, de couleur cendrée ; elles renferment chacune sous leur écorce une amande blanche, douce & agreable au goût. On cultive cette plante dans les jardins.

La chair de son fruit est fort rafraichissante, humectante, adoucissante ; sa semence est employée comme une des quatres grandes semences froides, pour les émulsions, pour les décoctions, aperitives, pectorales & rafraichissantes ; elle excite un peu le sommeil. Sa racine est désicative & vulneraire. Vertus.

On dit que *Pepo* vient du verbe Grec πεπάνσομαι, *matureſcere*, *meurir*, à cause que le fruit de cette plante meurit aisement. Etimologie.

PERCA.

Perca, en François, *Perche*, est un poisson de riviere dont il y a deux especes ; un grand & un petit : le premier est appellé *Perca fluviatilis major* ; il est long d'un pied ou d'un pied & demi, large à proportion, couvert de petites écailles qui sont fortement attachées à sa chair, & que les Cuisiniers ont peine à separer : sa bouche est petite & il n'a point de dents ; on trouve dans sa tête plusieurs petites pierres ; son corps est de couleur variée, cendrée, noirâtre : il est armé sur le dos de deux os ou arêtes pointues, dont la piqueure est dangereuse & difficile à guerir : il se nourrit de petits poissons. Perche. *Perca fluviatilis major.*

Le second est appellé *Perca fluviatilis minor* : il est plus petit que le precedent, rude, épineux de tous costez, de couleur rougeâtre & jaunâtre, couvert d'écailles dures : il renferme aussi dans sa tête plusieurs petites pierres. *Perca fluviatilis minor.*

L'une & l'autre Perche sont excellentes à manger ; leurs femelles portent une grande quantité d'œufs, elles cherchent les eaux claires,

Les pierres qui se trouvent dans leurs têtes sont aperitives, étant broyées & prises interieurement, comme les yeux d'Ecrevisse ; on s'en sert pour la pierre, pour la gravelle. La dose en est depuis un demi scrupule jusqu'à deux scrupules ; on les employe aussi exterieurement pour les ulceres des gencives, pour le scorbut. Vertus. Dose.

Il y a aussi une Perche de mer appellée en Latin *Perca marina* ; elle ne croît pas si grande que le Perche de riviere ; sa couleur est rouge brune ou noirâtre, son *Perca marina.*

dos est garni de pointes, & couvert de petites écailles; on la trouve ordinairement proche des rochers; elle se nourrit de petits poissons; on ne l'estime point bonne à manger.

Vertus. Sa tête étant brûlée, est propre pour déterger & dessecher les playes.

Etimologie. *Perca* à πέρκος, *niger*, parce que ce poisson est marqué de quelques tâches noirâtres.

PERCEPIER sive PERCHEPIER.

Percepier Anglorum, Lob Ger. Emac. Raii, hist.

Perchepier *Perchepier Anglorum quibusdam*, J. Bauhin.

Alchimilla montana minima, Col. Pit. Tournefort.

Polygonum selidoines, Park.

Chærophyllo non nihil similis, C. B.

Est une espece de Pied de Lion, ou une petite plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur de la main, grêles, rondes, velues, revêtues de feuilles presque rondes, découpées en trois parties, approchantes de celles du Geranium, mais beaucoup plus petites, velues. Celles d'en bas sont attachées par des queues à leur tige; mais celles d'en haut n'ont point de queue, ou bien elles n'en ont qu'une fort courte. Il sort de leurs aisselles des petites fleurs herbeuses à quatre étamines soutenues par un calice fait en entonnoir découpé. Quand ces fleurs sont passées, leurs calices deviennent des capsules qui renferment chacune une semence presque semblable à un grain de Millet, mais plus menu. Sa racine est petite, ligneuse, fibrée, noire. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, sur les montagnes, elle a un goût un peu âcre, accompagné de quelque amertume; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est fort aperitive, propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour briser la pierre du rein, pour le scorbut.

On confit cette plante dans du vinaigre ou dans de la saumeure, pour la manger en salade.

Etimologie. *Percepier* ou *Perchepier* est un nom Anglois tiré du François *Percepierre*, comme si l'on disoit, *Plante propre à percer & briser la pierre.*

PERDRIX.

Perdri. *Perdrix*, en François *Perdri*, est un oiseau assez connu, qui vole bas & qui vit à terre, il y en a de deux especes qui ne different guere que par leurs couleurs, la grise est la plus commune, on en trouve par tout, la jeune Perdrix est appellée Perdreau. La Perdri rouge est la plus estimée; on la trouve en Poitou, en Saintonge, en Anjou; elle se nourrit de Limaçons, de semence, de sommitez tendres de plusieurs arbres & d'autres plantes; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Perdreau.

Vertus. Sa chair étant mangée ou prise en boüillon, est restaurante, propre pour exciter la semence, & le lait aux nourrices.

Sang. Fiel. Son sang & son fiel sont propre pour les ulceres des yeux, pour les cataractes, y étant instillez chauds sortans de l'animal quand on le tue.

Plumes. On brûle les plumes de Perdri & l'on en fait sentir la fumée aux femmes histeriques, pour abatre les vapeurs.

Etimologie. On dit que *Perdrix* vient du cri de cet oiseau, qui semble prononcer le même mot; on l'appelle en Grec πέρδιξ.

PERELLE.

Perelle est une terre seche en petites écailles grises, qu'on nous apporte de Saint

Flour en Auvergne. On la retire de dessus les rochers où elle a été formée d'une terre en poudre que les vents y on portée, & qui ayant été humectée par la pluye, & dessechée ou comme calcinée par la chaleur du Soleil, se durcit en petites écailles comme nous la voyons.

Il faut la choisir bien seche & bien nette. Elle entre dans la composition de l'Orseille. Choix.

PERFOLIATA.

Perfoliata, Dod.
Perfoliata vulgaris, Ger. Park. Raii. hist.
Perfoliata vulgatissima, sive arvensis, C. Bauh.
Perfoliata simpliciter dicta vulgaris annua, J. B.
Buplevrum perfoliatum rotundifolium annum, P. Tournef.
En François, *Percefeuille.*

Est une plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêle, ferme, ronde, canelée, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique : ses feuilles sont rangées alternativement, simples, ovales, ou presque rondes, nerveuses, traversées par leur tige, ou par leur branche, de couleur verte pâle, ou de verd de mer, d'un goût âcre. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, petites, en ombelles jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en Rose. Lorsque ces fleurs sont passées, il paroit des semences jointes deux à deux, oblongues, arondies sur le dos, canelées, noirâtres. Sa racine est grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût des Réponses. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, aux lieux sablonneux ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus.

Elle est incisive, detersive, astringente, resolutive, vulneraire : on s'en sert interieurement & exterieurement pour les scrophules, pour les hernies.

Etimologie.

Perfoliata, parce que les feuilles de cette plante sont penetrées ou traversées par leur tige ou par leur branche.

PERYCLYMENUM.

Periclymenum perfoliatum virginianum semper virens & florens, H. L. B. Raii. hist. Pit. Tournefort.

Elle une plante qui differe du Chevrefeuille d'Italie ou *Periclimenum perfoliatum*, en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, en ce que ses feuilles sont un peu plus rondes, luisantes, & plus blanches en dessous ; en ce que ses fleurs sont des tuyaux évasez en campane, taillez ordinairement en cinq quartiers, d'une très-belle couleur rouge resplendissante ; au lieu que les fleurs de Chevrefeuille sont des tuyaux évasez & decoupez en deux lêvres, de couleur purpurine-pâle ou tirant sur le jaune. Ces fleurs du Periclymenum sont disposées en rayons, soûtenues chacune par un calice fait en bouton, ou ayant la figure d'une petite grenade, de couleur herbeuse jaunâtre. Quand cette fleur est tombée, son calice devient une baye molle qui contient des semences plates, presque ovales. Cette plante est toûjours verte & fleurie, rendant un fort bel aspect ; sa fleur n'est point odorante : on la cultive dans les jardins : son origine vient de la Virginie, son goût est âcre & un peu brûlant. Elle contient beaucoup de sels essentiel & fixe, & de l'huile.

Vertus.

Ses feuilles, ses fleurs & ses bayes sont detersives, aperitives, attenuantes, desiccatives, digestives, resolutives, vulneraires, propres pour les tumeurs & fluxions qui proviennent d'une humeur pituiteuse grossiere & froide ; pour nettoyer les vieux

ulceres, pour les dartres & les autres demangeaisons de la peau : on en fait entrer dans les errhines, dans les gargarismes;on l'employe aussi interieurement en décoction pour l'asthme, pour hâter l'accouchement, pour attenuer & briser la pierre du rein.

Etimologie. *Periclymenum* à περὶ, *circum*, & κυλίω *volvo, j'enveloppe*, parce que les branches de cette plante embrassent les plantes voisines, & s'y entrelassent.

PERIPLOCA.

Periploca foliis oblongis, Pit. Tournef.
Periploca altera, Dod.
Periploca repens angustifolia, Ger.
Apocynum folio oblongo, C. B.

Apocynum sive periploca scandens, folio longo, flore purpurante, J. B. Raii. hist.
Apocynum angustifoliũ, sive repens, Park.
Apocynum 2. *angustifolium*, Clus.

Est une plante qui pousse des tiges sarmenteuses, fort longues, ligneuses, pliantes, nouées, rougeâtres, rampantes, s'élevant & s'entortillant autour des arbrisseaux & des arbres voisins: ses feuilles sont opposées, oblongues, larges, pointues, veneuses; ses fleurs naissent aux sommitez des branches : chacune d'elles est coupée jusques à la base en cinq parties disposées en étoile, velues & *purpurines* en leur partie superieure, mais sans poil, & d'un jaune verdâtre en leur partie inferieure.

Lorsque cette fleur est passée, il luy succede un fruit à deux graines un peu courbées, semblables à celles de l'Apocin, mais un peu plus grandes : elles s'ouvrent d'elles-mêmes en meurissant, & elles laissent paroître une matiere lanugineuse, sur laquelle sont couchées des semences garnies chacune d'une aigrette : ses racines sont fibrées, serpentantes sous la terre : cette plante rend du lait quand on la rompt; elle croît dans les bois. On dit qu'elle est un poison aux chiens, aux loups, aux renards & aux autres animaux à quatre pieds.

Vertus. Elle est resolutive étant appliquée exterieurement.

Etimologie. *Periploca* à περὶ, *circa*, & πλοκὴ, *nexus*, comme qui diroit, une plante qui s'entortille & se lie autour des autres plantes voisines.

PERSICA.

Persica molli carne & vulgaris viridis & alba, , C. B. Pit. Tournefort.
Malus persica, Dod. | *Persicus*, Brunf.
En François, *Pescher*.

Est un arbre qui ne croît pas fort haut, il pousse des rameaux longs, étendus, fragiles; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues comme celles du Saule, dentelées en leurs bords, ameres au goût; ses fleurs sont le plus souvent à cinq feuilles disposées en rose, belles, rouges, incarnates, un peu odorantes, d'un goût d'amande amere : leur calice est un godet découpé en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit charnu, rond, gros comme une pomme, sillonné d'un côté, couvert d'une laine courte, de couleur ordinairement blanche & verdâtre, quelquefois jaunâtre, quelquefois blanche & rouge; ce fruit est la pêche ordinaire, appellée en Latin *persicum malum* : Sa chair est moëlleuse, vineuse, succulente & d'un goût très-agreable; elle renferme un gros noyau osseux, rougeâtre, creusé de fosses assez profondes; ce noyau contient une amande oblongue & aplatie, d'un goût un peu amer, mais agreable, on cultive cet arbre dans les jardins, & entre les vignes.

Pêche. *Persicum malum.*

Fleurs & feuilles du Pecher. Les fleurs & les feuilles du Pêcher contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0666-7

Elles ſont purgatives & aperitives, propres contre les vers, pour purger les ſeroſitez du cerveau. Vertus.

La pêche contient beaucoup de phlegme, de ſel eſſentiel & d'huile. Pêche.

Elle eſt cordiale, pectorale, humectante; elle lâche un peu le ventre. Vertus.

Le noyau ou l'amande de la pêche contient beaucoup d'huile, & un peu de ſel eſſentiel ou volatil. Noyau.

Il eſt propre pour les vers; on en tire par expreſſion une huile bonne pour les brouiſſemens d'oreilles, étant miſe en dedans. Vertus.

Perſica, parce que cet arbre a été premierement apporté de la Perſe. Etimologie

PERSICARIA.

Perſicaria, en François, *Perſicaire*, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces: mais je n'en décrirai ici que deux qui ſont employées dans la Medecine. Perſicaire.

La premiere eſt appellée,

Perſicaria, Dod.
Perſicaria maculata, Eticio Cord.
Perſicaria maculoſa, Ger. Raii hiſt.
Perſicaria mitis maculoſa & non maculoſa, C. B. Pit. Tournef.
Perſicaria mitis, J. Bauh.
Perſicaria vulgaris mitis ſeu maculoſa, Park.
Perſicaria maculis nigris, Geſ. hort.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuſes, rougeâtres, rameuſes, nouées, portant des feuilles ſemblables à celles du Pêcher ou Saule, marquées quelquefois au milieu d'une tache noire ou de couleur plombée, & quelquefois ſans tache; ſes fleurs ſortent en épi des aiſſelles des feuilles d'enhaut, attachées par de longs pedicules. Chacune de ces fleurs eſt à cinq étamines, de couleur ordinairement purpurine & quelquefois blanche, ſoûtenues par un calice fendu juſqu'à la baſe en quatre ou cinq parties. Après ces fleurs naiſſent des ſemences ovales, applaties, pointues, noires; ſes racines ſont fibrées. Cette plante a un goût foible tirant ſur l'acide; elle croît aux lieux aquatiques, dans les marais, dans les foſſez, dans les étangs. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel eſſentiel. Premiere eſpece.

Elle eſt déterſive, aſtringente, vulneraire, rafraichiſſante, propre pour arrêter les hemorragies, étant priſe en decoction & appliquée exterieurement. Vertus.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Perſicaria vulgaris acris, ſive hydropiper, J. B. Raii. hiſt.
Perſicaria urens ſive hydropiper, C. B. Pit. Tournefort.
Perſicaria vulgaris, ſive minor, Park.
Hydropiper, Dod. Ger,
Perſicaria maſcula, Brunf.

Elle differe de la precedente, en ce que ſes tiges ſont plus hautes & moins rameuſes, en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, un peu plus longues, plus vertes, ſans taches, d'un goût poivré ou brûlant: ſa racine eſt petite, ſimple, ligneuſe, blanche, garnie de fibres: Cette plante croît aux lieux humides: elle contient beaucoup de ſel âcre & de l'huile. Seconde eſpece.

Elle eſt aperitive, inciſive, reſolutive, vulneraire, déterſive; on s'en ſert exterieurement. Vertus.

Perſicaria à Perſica, peſcher, parce que les feuilles de cettte plante ſont ſemblables à celles du peſcher. Etimologies.

Pydropiper ex ὕδωρ, *aqua*, & πίπερι, *piper*, comme qui diroit, *Plante aquatique qui a un goût de poivre.*

PERVINCA.

Pervenche. *Pervinca*, en François, *Pervenche*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales. La plus commune, ou celle qui eſt le plus en uſage dans la Medecine, eſt appellée.

Pervinca vulgaris anguſtiſolia, P. Tournefort.
Pervinca, quòd ſemper vireat, Trag.
Pervinca vulgò, Cæſ.
Vinca pervinca minor, Ger. *vulgaris*, Park.
Clematis daphnoides minor, C. B. J. B. Raii hiſt.
Chamadaphne altera Dioſcoridis. Brunf. 4.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs ſarmens ou tiges menues, grêles, longues, rondes, vertes, nouées, ſerpentantes ſur la terre, & s'attachant à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles ſont oblongues, vertes, polies, de la conſiſtance & de la couleur de celles du Lierre; de la figure de celles du Laurier, mais beaucoup plus petites, rangées deux à deux, l'une à l'oppoſite de l'autre, attachées par de petites queues courtes, d'un goût ſtiptique & amer. Sa fleur eſt un tuyau évaſé en maniere de ſous-coupe, découpée en cinq parties, de couleur ordinairement bleue, quelquefois blanche, & rarement rouge, ſans odeur. Après cette fleur, il naît un fruit à deux ſiliques, dans leſquelles ſe trouvent des ſemences oblongues, preſque cilindriques, ſillonnées ordinairement d'un côté, ſa racine eſt fibrée.

L'autre eſpece eſt appellée,

Pervinca vulgaris latifolia, Pit. Tournefort.
Pervinca major, Adv. Eyſt.
Pervinca altera major, Cæſ.
Clematitis daphnoides minor flore cæruleo & albo, J. Bauhin Raii hiſt.
Clematis daphnoides major, C. B.
Clematis ſive Pervinca major, Lob.
Clematis daphnoides latifolia, ſive Vinca pervinca major, Park.

Vinca pervinca major. Elle differe de la précedente, en ce qu'elle eſt beaucoup plus grande en toutes ſes parties.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux humides, dans les bois; elles demeurent toûjours vertes; elles contiennent beaucoup d'huile, médiocrement du ſel eſſentiel.

Vertus. Elles ſont déterſives, aſtringentes, vulneraires, propres pour les cours de ventre, pour purifier le ſang, pour les ulceres du poumon: on les employe exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Pervinca à pervincere, vaincre, ſurmonter.* On a donné ce nom à cette plante, à cauſe de ſa verdeur perpetuelle, comme qui diroit, *Herbe qui reſiſte à la rigueur du froid.* On l'appelle encore *Vinca à vincere, vaincre*, par la même raiſon.

Clematis à κλῆμα, *palmes, virga*; parce que cette plante pouſſe des verges ou ſarmens longs.

Daphnoides à Daphne, Laurier; parce que les feuilles de cette plante approchent en figure de celles du Laurier.

Chamadaphne à χαμαί, *humilis &* δάφνη, *Laurus*, comme qui diroit, *petit Laurier.*

PETASITES.

Petaſites. *Petaſites*, en François, *petaſite*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces generales, une grande & une petite.

La

La premiere eſt appellée,

Petaſites, Dod. Ger.
Petaſites vulgaris, Park.
Petaſites vulgaris rubens, rotundiore folio, J. B. Raii. hiſt.
Petaſites major & vulgaris, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Tuſſilago major, Matth. Caſt.

Premiere eſpece

Elle pouſſe au Printemps pluſieurs petites tiges à la hauteur d'un demi pied, groſſes, creuſes, lanugineuſes, revêtues de quelques petites feuilles étroites, pointues, & portant en leurs ſommitez, avant que les autres feuilles paroiſſent, des fleurs diſpoſées en bouquets à fleurons purpurins, ſemblables, ſelon M. Tournefort, à de petits godets découpez en quatre ou cinq parties : tous ces fleurons ſont ſoutenus par un calice preſque cilindrique, recoupé juſques vers la baſe en pluſieurs parties. Ces fleurs ſe flétriſſent en peu de tems & tombent avec leur tige. Elles ſont ſuivies par des ſemences garnies chacune d'une aigrette. Après que la tige eſt tombée il s'éleve des feuilles fort grandes, amples, preſque rondes, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en deſſus, lanugineuſes & blanchâtres en deſſous, attachées chacune par le milieu à une queue longue d'un pied ou d'un pied & demi, groſſe, ronde, charnue. Ces feuilles ont la figure d'un chapeau renverſé, ou d'un grand champignon ſur ſa queue ; ſa racine eſt groſſe, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Petaſites minor, C. B. Pit. Tournef.
Petaſites flore albo, Camp. Ep.
Petaſites albus anguloſo folio, J. Bauh. Raii. hiſt.

Seconde eſpece.

Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un demi pied, groſſes, lanugineuſes, molles, creuſes, portant en leurs ſommets des fleurs diſpoſées comme en l'eſpece précedente, mais de couleur blanche : elles tombent en peu de temps avec leur tige, & il leur ſuccede des feuilles anguleuſes, blanchâtres & couvertes de laine principalement en deſſous, attachées à des queues longues, lanugineuſes, blanches, leſquelles ſortent immediatement de ſa racine. Cette racine eſt groſſe comme le pouce ou plus groſſe, longue, ſerpentante, noüée, couverte d'une écorce rouge, d'un goût aromatique, âcre, un peu amer : elle eſt garnie de pluſieurs fibres mediocrement groſſes & longues, blanches.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux humides, au bord des rivieres, des étangs, des lacs : elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile ; on ſe ſert en Medecine de leurs racines, rarement de leurs feuilles. La grande Petaſite eſt la plus commune.

Vertus.

La racine de Petaſite eſt rarefiante, attenuante, aperitive, ſudorifique, reſolutive, vulneraire ; elle reſiſte à la malignité des humeurs, elle aide à la reſpiration ; on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etimologies.

Petaſites à πετάω *extendo*, parce que les feuilles du Petaſite, & principalement celles de la grande eſpece, ſont fort étendues. Ou bien *Petaſites* vient de *petaſus*, qui ſignifie *chapeau* ; parce que les feuilles de la Petaſite vulgaire ſont grandes comme un chapeau.

PETROLÆUM.

Petroleum ſive Oleum petræ, en François, *Petrole*, ou *Huile de Petrole*, Eſt une eſpece de Naphta, ou une liqueur bitumineuſe, & inflammable qui ſort

Oleum petræ.

Petrole. des fentes des pierres, des rochers, des terres, en plusieurs lieux de l'Italie, de la Huile de Petrole. Sicile, du Languedoc; on nous en apporte de plusieurs couleurs, de noire, de rouge, de claire ou blanche, de jaune.

Petrole noire. Huile de Gabian. Le Petrole noir nous est apporté ordinairement d'un village du Languedoc nommé *Gabian*; ce qui l'a fait appeller *Huile de Gabian*: elle a une odeur forte & désagreable, & un goût amer & âcre.

* Le Petrole blanc clair est le plus rare, il nous vient de Modene où il naît, il a une odeur balzamique assez agréable, & un goût un peu acide & penetrant.

Vertus. Toutes les especes de Petrole sont incisives, penetrantes, rarefiantes, resolutives, attenuantes; elles resistent au venin, elles chassent les vers, elles font dissiper les vents, elles fortifient les nerfs; on en fait prendre quelques gouttes par la bouche; on en frotte les jointures, les émonctoires, le nombril.

Etimologie. *Petroleum ex* πέτρα, *petra*, & ἔλαιον, *oleum*, comme qui diroit, *Huile de pierre.*

PETROSELINUM.

Petroselinum, Brunf. Trag.
Petroselinum vulgare, Park.
Apium hortense multis, quod vulgo Petroselinum, palato gratum, J. B.
Apium hortense, Ger. Raii. hist.
Apium hortense, seu Petroselinum vulgo, C. B. Pit. Tournef.
Selinum seu Apium, Theophr.

En François, *Persil.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosses comme le pouce, rondes, canelées, nouées, vuides, rameuses: ses feuilles sont composées d'autres feuilles découpées, vertes, attachées à de longues queues: ses fleurs naissent aux sommets des branches, en ombelles ou parasols, composées chacune de cinq feuilles pâles, disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences jointes deux à deux, canelées, grises, arondies sur le dos, d'un goût un peu âcre. Sa racine est longue, grosse comme le doigt, blanchâtre, bonne à manger. On cultive cette plante dans les jardins potagers, en terre humide; elle contient un sel si penetrant, qu'il corrode le verre: car si l'on fringue des verres à boire, ou d'autres, dans de l'eau où l'on a lavé du Persil, & où il en est resté quelques parties des feuilles, pour peu qu'on appuye sur ces verres en les nettoyant, ils se brisent en morceaux.

Vertus. Le Persil est fort aperitif en toutes ses parties; il attenuë la pierre du rein & de la vessie; il leve les obstructions; il est vulneraire & resolutif; il chasse les vens, il fait dissiper le lait des femmes, étant pilé & appliqué sur le sein. Il est bon pour adoucir & resoudre les hemorrhoïdes étant pilé & échauffé, on leur en fait recevoir la vapeur.

Etimologie. *Petroselinum à* πέτρα, *Petra*, & σέλινον, *Apium*, parce que le Persil est une espece d'Apium, ou ache qu'on estime capable de briser les pierres du rein.

PETROSELINUM MACEDONICUM.

Petroselinum Macedonicum, Matth. Dod.
Petroselinum Macedonicum verum, Ger.
Petroselinum Macedonicum quibusdam, Park.
Apium Macedonicum C. Bauh. Pit. Tournef.
Apium sive Petroselinum Macedonicum multis, J. B. Raii hist.

Est une espece de Persil assez semblable au nôtre; mais ses feuilles sont plus amples & un peu plus découpées: sa semence est beaucoup plus menue, plus oblongue,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0670-8

pointue, plus aromatique. Cette plante croît en Macedoine, d'où l'on nous apporte la semence seche.

On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, nette, de couleur obscure, d'une odeur & d'un goût agreables & fort aromatiques. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil : on employe cette semence dans la theriaque. Choix.

Elle est apperitive, elle excite l'urine & les mois aux femmes : elle resiste au venin, elle chasse les vents. Vertus.

¶ Il me tomba un jour entre les mains une petite branche de Persil, à laquelle étoit attachée naturellement par le nombril une espece de Mouche immobile de la grosseur d'une abeille, mais un peu plus longue; sa tête oblongue étoit relevée au front de deux petites cornes grosses chacune d'une ligne, fermes, assez solides, sa face étoit toute semblable à celle d'un enfant : elle avoit deux yeux, un nez, une bouche & un menton parfaitement bien placez : & proportionnez pour la grandeur, mais où il ne paroissoit point d'ouvertures : cette tête ressembloit fort bien à celle d'un petit Moïse, telle que les Peintres la representent : ses ailes couvroient son corps, elles étoient belles & bien distinguées, cette Mouche avoit en toutes ses parties une belle couleur jaune dorée, & sa surface étoit trés polie, ce qui la rendoit fort agreable à la vûë : elle étoit jointe à la branche du Persil de la même maniere qu'un fruit l'est à la plante sur laquelle il a crû, & la liaison y étoit si naturelle; qu'il n'y eût aucun lieu de soupçonner que l'art y eût part : je fis voir ce petit prodige à plusieurs personnes, & entre autres à M. l'Abbé de la Roque, qui en parla dans le journal des sçavans qu'il faisoit dans ce temps-là, mais on ne parla que du fait, tel que je viens de le décrire, sans raisonner dessus.

Il pourroit être arrivé qu'un œuf de mouche à miel se seroit joint dans la terre à la semence du Persil d'où cette plante venoit, & que l'œuf s'étant éclos, la plante en croissant, auroit élevé la Mouche qui en étoit provenuë, & lui auroit fourni une partie de son suc par sa nourriture pendant le temps qu'elle auroit vêcu ; qu'ensuite étant morte, elle se seroit conservée sur le Persil ; pour ce qui est du visage d'enfant que cet insecte avoit, & de sa couleur dorée, il seroit difficile d'en rendre une raison qui pût satisfaire.

Je gardai cette Mouche dans sa beauté pendant plusieurs mois, la laissant toûjours attachée à la plante qui s'étoit sechée ; je la mis ensuite dans l'esprit de vin pensant la conserver, elle y perdit beaucoup de sa couleur, & quelque tems aptés l'ayant remise à sec dans une boëte, elle s'y reduisit en une poudre legere grise.

PEUCEDANUM.

Peucedanum, Ger. Dod.
Peucedanum vulgare, Parx.
Peucedarum Germanicum, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Pinastellum, Dod.
Fœniculum porcinum, Lon.
Peucedanum minus Germinicum, J. B. Raii hist.

En François, *Queuë de pourceau*, ou *Fenouil de porc*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, creuse, rameuse ; ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du Fenouil, laciniées; & dont les subdivisions, qui sont de trois en trois, sont longues, étroites, plates, ressemblantes aux feuilles du Chiendent : ses sommets portent des ombelles ou parasols amples, garnis de petites fleurs jaunes à cinq feuilles disposées en rose. Lorsque ces fleurs sont passées il leur succede des semences jointes deux à deux, presque ova- Fenouil de pourceau.

les, rayées sur le dos avec des bords en feuillet, d'un goût âcre & amer. Sa racine est longue, grosse, branchuë, charnuë, noire en déhors, blanchâtre en dedans, pleine de suc, rendant, quand on y fait des incisions, une liqueur jaune, d'une odeur de poix. Cette plante croît aux lieux marécageux, ombrageux, maritimes, & sur les montagnes: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile; on se sert en Medecine de sa racine; on fait épaissir sur le feu ou au Soleil le suc qui en sort par les incisions qu'on y a faites, & on le garde: il est resineux ou gommeux.

Vertus. La racine de la queuë du pourceau, & son suc épaissi, sont propres pour attenuer, pour inciser les phlemes de la poitrine, pour faciliter le crachat, pour aider à la respiration, pour déterger les playes & les ulceres, pour exciter l'urine & les mois aux femmes; on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Peucedanum à πεύκη, Pinus*, parce que les feuilles de cette plante ont quelque ressemblance avec celles du Pin: c'est par cette raison qu'on l'appelle aussi *Pinastellum*.

PHAGRUS.

Phagrus, pagrus, est un poisson de mer long d'environ un pied, gros, large, de couleur rouge, ressemblant beaucoup au rouget, mais plus grand & plus gros, il est couvert d'écailles rondes, amples, tendres, son nez est aquilin, son museau est gros, rond; ses dents sont aigües, sa tête renferme de petites pierres: il vit d'Alga, de bouë, de petits poissons. Il est bon à manger.

Vertus. Dose. Les pierres qu'on trouve dans sa tête étant broyées & prises interieurement, sont aperitives, propres pour la pierre du rein, pour resserrer le ventre, pour adoucir les acretez & les acides de l'estomac; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Etimologie. On prétend que *Phagrus* vient de *Fragum*, Fraise, parce que ce poisson a une couleur rouge comme la fraise.

PHALANGIA.

Phalange. Etimologie. *Phalangia*, en François, *Phalange*, est une espece de grosse Araignée, dont les pattes sont divisées par trois nœuds ou jointures, comme aux phalanges des doigts, d'où vient son nom: Il y en a de beaucoup d'especes, elles ourdissent leur toile comme les Araignées ordinaires; elles naissent aux pays chauds; comme en Italie, en Espagne, aux Indes, dans les fentes des murailles; elles sont fort venimeuses, leur piqueure est mortelle si on n'y remedie, elle fait ordinairement tomber dans un assoupissement létargique. Les remedes à ce poison sont l'Orvietan, les sels volatils de Vipere, de corne de Cerf, d'urine, la danse, la simphonie.

Poison de la Phalange. Remedes. Phalange du Perou. On trouve au Perou une espece de Phalange grosse comme une orange, dont la piqueure est venimeuse & mortelle si l'on n'est secouru. Les Indiens s'en guerissent en faisant entrer deux ou trois fois dans la playe quelques gouttes d un suc laiteux tiré des feuilles du Figuier d'Inde, appliquant dessus un morceau de la feuille écrasée.

Le venin de toutes les especes de phalanges consiste en un sel acide qu'elles élancent dans les venules des chairs par leur piqueure, & qui est porté ensuite dans les grands vaisseaux, où il intercepte la circulation en figeant le sang, d'où vient que les sels volatils alkalins & tous les autres remedes propres à rarefier les humeurs & à les rendres fluides, sont bons pour dissiper ce venin.

Vertus. Les Phalanges écrasées & appliquées autour du poignet à l'entrée de l'accez d'une fiévre intermittente, la guérissent quelque fois à cause de leur sel volatil, qui

entre par les pores & qui dissout ou emporte par sa volatilité l'humeur qui causoit la fiévre.

PHALANGIUM.

Phalangium, est une plante dont il y a trois especes. La premiere est appellée,

Phalangium non ramosum, Dod. Ger. | C. Bauh. Pit. Tournefort.
Phalangium non ramosum vulgare, Rk. Parad. | *Phalangium pulchrius non ramosum*, J. B. Raii hist.
Phalangium parvo flore ramosum; | *Phalangites quorumdam*, Cord. in Dioſc.

Elle pousse des feuilles longues, étroites; il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, ronde, ferme, soutenant en sa sommité des fleurs composées chacune de six feuilles disposées en étoile, de couleur blanche: quand cette fleur est passée il luy succede un fruit presque rond, divisé en trois loges qui renferment des semences anguleuses, noires. Ses racines sont fibrées. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Phalangium ramorum, Dod. Ger. Park. | *Phalangium parvo flore ramosum*, C.
Phalangites sive Phalangium herba, Ges. | B. J. B. Raii. hist. P. Tournef.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle, ronde, lisse, se divisant vers sa sommité en plusieurs petits rameaux qui portent des fleurs trés blanches & des fruits semblables à ceux de la premiere espece. Sa racine est fibrée. Seconde espece.

La troisieme espece est appellée,

Phalangium Alpinum paluſtre iridis folio P. Tournef. | *folio iridis*, sive 2. Clus.
Pseudo-Asphodelus Alpinus, C. B. | *Pseudo-Asphodelus minor folio iridis*, Park.
Pseudo-Asphodelus minor, *sive pumilio* | *Asphodelus Lancastriæ*, Ger.

Elle pousse beaucoup de feuilles étroites, vertes, dures, semblables à celles de l'Iris, d'un goût un peu amer; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêle, revêtuë de quelques petites feuilles & portant en sa sommité un épi de petites fleurs à six feuilles, étoilées, pâles ou de couleur herbeuse: quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits comme aux especes precedentes. Sa racine est fibrée. Troisieme espece.

Toutes les especes de Phalange croissent aux lieux montagneux & aquatiques, proche des rivieres & des ravines d'eaux; elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

On les estime propres contre les morsures des serpens, contre les piqueures des Phalanges, des Scorpions, pour chasser les vents, étant prises en décoction dans du vin. Vertus.

On appelle ce genre de plante *phalangium*, à cause que les Anciens en faisoient grand cas pour guerir la piqueure de la Phalange. Etimologie.

PHALARIS.

Phalaris J. B. Ger. Dod. Raii. hist. | *Phalaris vulgaris*, Park.
Phalaris major semine albo, C. B.

Est une plante qui pousse trois ou quatre tiges ou tuyaux à la hauteur d'un pied & demi, nouez; ses feuilles sont semblables à celles du blé; mais plus petites; elle

porte des épis courts, garnis de petites écailles blanchâtres, & soûtenant des fleurs blanches à étamines courtes : après ces fleurs naissent des semences blanches, luisantes comme le Millet, mais oblongues & ayant à peu près la figure & la grandeur de la graine du lin. On cultive cette plante en Espagne & aux autres Pays chauds : son origine vient des Isles Canaries.

Vertus. Sa semence est fort aperitive & propre pour la pierre du rein & de la vessie, étant prise en poudre ou en décoction.

Etimologie. *Phalaris à* φαλαρὸς, *albus*, parce que la semence de cette plante est blanche.

PHASEOLUS.

Phaseolus minor siliquâ sursum rigente, P. Tournefort.
Phaseolus erectus, Park.
Phaseolus peregrinus fructu minore albo, Ger. emac.
Phasilus, Cæs.
Phaselus, Ang. Cord.
Phaseolus vulgaris Italicus humilis seu minor albus cum orbita nigricante, J. B.
Phaseolus, Matth. Raii hist.
Similax siliqua sursum rigente, vel phaseolus parvus Italicus, C. B.

En François, *Haricot*.

Est une plante qui s'étend beaucoup au large, mais qui se soutient d'elle-même, n'ayant pas besoin de bâtons ni de perches comme les autres especes d'Haricot pour s'appuyer ; ses feuilles naissent trois sur une queue, elles sont semblables à celles du Lierre, mais plus molles, veineuses : ses fleurs sont legumineuses, blanches, elles sont suivies par des gousses longues, finissant par une pointe, vertes au commencement, blanchâtres quand elles sont meures, composées chacune de deux cosses qui renferment plusieurs semences ayant la figure d'un petit rein. On les appelle en Latin *Phaseoli*, & en François, *Feveroles* ou *Haricots* ; elles sont ordinairement blanches, mais on en voit quelquefois de noires, de rouges, de marquetées : on les seme dans les champs au Printemps & quelquefois après la moisson, car c'est un legume fort usité pour la nourriture. Les Haricots contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Phaseoli. Feveroles.

Vertus. Ils sont aperitifs, amolissants, resolutifs, on en fait de la farine qu'on employe dans les cataplasmes.

Etimologie. *Phaseolus & phaselus à phaselo*, *navis*, parce qu'on a pretendu que la semence de ce legume avoit une figure approchante de celle d'un petit navire.

PHASIANUS.

Phasianus, Jonston. | *Gallus sylvestris*, Galeni, | En François, Faisant.

Est un oiseau ordinairement gros comme un Coq, son bec est long d'un travers de pouce, recourbé en son extremité ; sa queue est fort longue : cet oiseau est un mets délicieux sur des tables : on le trouve proche des rivieres, il vit d'avoine, de bayes, de grains & de plusieurs autres semences. Sa femelle est appellée *Fasianne* ou *Fasiande*.

Fasianne. Fasiande.

Vertus. Il est propre pour l'épilepsie, pour les convulsions.

Sa graisse fortifie les nerfs, dissipe les douleurs des rhumatismes & résout les tumeurs, exterieurement appliquée.

Etimologie. *Phasianus à phasi amne*, parce que cet oiseau habitoit autrefois proche d'une riviere de Colchos appellée Phasis.

PHELLANDRYUM.

Phellandryum eſt une plante dont il y a deux eſpeces. La premiere eſt appellée

Phellandryum, Dod. Lugd. P. Tournefort.
Phellandryum, vel Cicutaria aquatica quorumdam, J. B. Raii. hiſt.
Cicutaria paluſtris, Lob. Ger.
Cicutaria Paluſtris tenuifolia C. B.

Premiere eſpece.

Elle naît dans les marais, & elle s'éleve au deſſus de l'eau à la hauteur d'environ trois pieds; ſa tige eſt ordinairement groſſe comme le pouce & quelquefois comme le poignet, canelée, nouée, vuide, ſe diviſant en pluſieurs rameaux qui s'étendent en aîles, de couleur au commencement verte, puis jaunâtre, ſes feuilles ſont grandes, amples, découpées comme celles du Cerfeuil, d'un goût aſſez agréable, un peu âcre: ſes fleurs naiſſent ſur des ombelles ou paraſols de médiocre grandeur, qui terminent les ſommets des branches, elles ſont à cinq feuilles blanches, diſpoſées en roſe: quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, plus groſſes que celles de l'Anis, preſque ovales, arondies ſur le dos, rayées, plates du côté opoſé, noirâtre, odorantes: ſes racines ſont fibreés. Cette plante a l'odeur & le goût de la berle: elle ne croît que dans les lieux, aquatiques.

La ſeconde eſpece eſt appellée.

Phellandryum Alpinum umbellâ purpuraſcente. Pit. Tournefort.
Meum Alpinum umbellâ purpuraſcente, C. Bauh.
Muttellina, J. B. Raii. hiſt.
Meum Alpinum Germanicum illis Muttellina dictum Park.
An Daucus montanus, Cluſ.

Seconde eſpece.

Ses feuilles ſont découpées menu comme celles de la Carotte; ſa tige eſt baſſe, portant en ſon ſommet une petite ombelle ou paraſol garni de fleurs purpurines, & enſuite de ſemences pareilles à celles de la precedente eſpece: Sa racine eſt longue & aſſez groſſe, noire, ayant l'odeur & le goût de celle du Meum, garnie de fibres en ſa partie ſuperieure. Cette plante croît ſur les montagnes, comme ſur les Alpes.

L'une & l'autre eſpece contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & volatil, & de l'huile.

Vertus.

Elles ſont aperitives, elles excitent l'urine & les mois aux femmes, elles attenuent la pierre du rein & de la veſſie, elles putifient le ſang. La premiere eſpece eſt bonne pour remedier au ſcorbut, étant priſe interieurement. La racine de la ſeconde eſpece a une vertu approchante de celle du Meum, elle eſt ſudorifique, propre pour reſiſter au venin, pour chaſſer les vents, étant priſe en poudre ou en décoction.

PHILLYREA.

Phillyrea anguſtifolia, J. Bauh. Raii hiſt. Ger.
Phillyrea anguſtifolia prima; C. Bauh. Pit. Tournefort.
Phillyrea minor, Adv. penæ.
Cyprus, Dod.

En François, *Filaria*,

Eſt un arbriſſeau qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux, ſes feuilles ſont oblongues comme celles de l'Olivier, mais plus molles & plus vertes, oppoſées les unes aux autres le long de la tige & des branches: ſes fleurs naiſſent vers les aiſſelles des feuilles; chacune d'elles eſt ſuivant M. Tournefort, un godet découpé en quatre parties de couleur blanche verdâtre ou herbeuſe: quand ces fleurs

sont passées, il leur succede des bayes rondes, grosses comme celle du Mirte, noires quand elles sont meures, disposées en petites grapes, d'un goût doux accompagné de quelque amertume : on trouve dans chacune de ces bayes un petit noyau rond, dur. On cultive cet arbrisseau dans les jardins, il contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles & ses bayes sont astringentes & rafraîchissantes, propres pour les ulceres de la bouche, pour les inflammations de la gorge.

Ses fleurs pilées avec du vinaigre & appliquées sur le front, appaisent la douleur de tête.

PHLOMIS.

Phlomis fruticosa salviæ folio, flore luteo, P. Tournef.
Verbascum sylvestre, Matth. Ger.
Verbascum sylvestre alterum, Dod.
Verbascum salvi folium fruticosum, luteo flore, Lob.
Verbascum latis salviæ foliis, C. B.
Salvia fruticosa lutea latifolia sive Verbascum sylvestre quartum, Matth. Park.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges quarrées, ligneuses, rameuses, revêtues d'un cotton blanc, ses feuilles sont faites comme celles de la Sauge, mais plus grandes, velues, blanches : Ses fleurs naissent en gueules, jaunes, verticillées & placées principalement aux sommitez des branches ; chacune de ses fleurs est un tuyau découpé par le haut en deux lévres, dont la superieure est une espece de casque qui tombe sur la lévre inferieure, laquelle est divisée en trois parties abatues en rabat: après que cette fleur est passée il lui succede quatre semences oblongues, contenues dans une capsule qui a servi de calice à la fleur ; sa racine est longue, ligneuse & entourée de fibres. Cette plante croît aux lieux secs & pierreux, au Languedoc & aux autres pays chauds, elle rend une odeur assez forte & qui n'est point désagreable ; elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est détersive, déficcative, *astringente*, *adoucissante*, propre pour la brûlure, pour les hemorroïdes, pour le flux de sang.

Etimologie. *Phlomis à φλὸξ uro*, parce que les Païsans brûlent ou brûloient autrefois les tiges seches de cette plante pour s'éclairer, & ils en mettoient dans les lampes pour servir de mêche.

PHOCA

Phoca, l *Vitulus marinus*, l En François, *Veau marin*.

Vitulus marinus. Veau marin. Est un animal amphibie ; mais parce qu'il se tient le plus souvent dans la mer & qu'il ne peut pas demeurer bien long-temps sur la terre, on l'a mis au rang de poissons : il est grand comme un veau ordinaire, & il lui ressemble en plusieurs choses ; il a quatre pieds ; il est couvert dun cuir dur & solide, garni de poils noirs & cendrés ; ses os sont cartilagineux ; sa chair est grasse, mollasse, spongieuse, sa tête est petite & courte à proportion de son corps, ses narrines sont faites comme celles du veau terrestre, l'ouverture de sa gueule est médiocre, ses dents sont crenelées, ses yeux sont resplendissans, de plusieurs couleurs, sa langue est fourchuë par le bout, sa voix approche du cri d'un enfant, il n'a point d'oreilles apparentes, son cou est long, il l'étend & le retire : il vit de poissons, d'herbe & de chair. On le trouve dans les Indes, il ne s'éloigne guere de la mer ; quand il en sort, il marche sur les rivages pour y chercher à manger : on ne peut pas le prendre dans les rets, car il ronge ; & s'il voit quelqu'un étant sur la terre, il s'élance avec une si grande

si grande impetuosité dans la mer qu'il est impossible de l'attraper ; mais on le prend pendant qu'il est endormi au Soleil sur le sable ou sur les rochers, car il dort d'un profond sommeil : il n'est guere bon à manger.

On pretend que ses nageoires, principalement celles du côté droit, étant appliquées sur la tête excitent le sommeil. Vertus.

Sa graisse est émolliente & estimée propre pour provoquer les mois aux femmes, pour abattre les vapeurs, si l'on en frotte la region de la matrice. Graisse.

On fait avec sa peau des souliers qu'on croit être bons pour preserver de la goutte. Peau dont on fait des souliers pour la Goutte.

Phoca à φω, loquor, parce que ce poisson semble parler en mugissant. Etimologie.

PHOCÆNA.

Phocæna, est une espece de Dauphin, ou un grand poisson plus gros de corps & plus court que le Dauphin ordinaire.

Sa graisse est resolutive & nervale. Vertus.

PHOENICOPTERUS.

Phœnicopterus, est un oiseau aquatique gros comme un Heron, de couleur cendrée ; son bec est un peu recourbé, son cou est fort long ; il va dans les étangs & dans la mer, il se nourrit de petits poissons, de coquillage ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est aperitif & propre pour l'épilepsie.

Sa graisse est resolutive & nervale. Vertus.

PHOENICURUS.

Phœnicurus, *Rubecula*,] *Ruticilla*,] *Erithacus*,] Est un oiseau gros comme un Coucou, il a la queue rouge, il vole ordinairement seul, il change de couleur l'hiver ; & alors on le nomme *Erithacus* ; il mange des mouches, des fourmis, des araignées ; il fait son nid sur les arbres & dans les fentes des murailles les plus élevées : il chante au Printemps. Il contient beaucoup de sel volatil. Erithacus.

Il est propre pour l'épilepsie étant mangé, ou pris en bouillon. Vertus.

Sa graisse est resolutive & anodine.

Phœnicurus à φοινιξ, ruber, parce que cet oiseau porte une queue rouge. Etimologie.

Erithacus, ab ἐρυθρω, rubedo.

PHOENIX.

Phœnix, Dod.
Phœnix lolio similis, J. B.
Gramen loliaceum angustiore folio & spica, C. B. Raii hist. Pit. Tournef.

Lolium rubrum, Ger.
Lolium rubrum, sive phœnix, Park.
Lolium murinum, Cast.

En François, *Yvraye de rat*, ou *Yvraye sauvage.*

Est une espece de Gramen, ou une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux à la hauteur de deux pieds, grêles, ronds, ayant peu de nœuds, & portant chacun deux ou trois ou quatre feuilles longues, étroites, canelées, grasses, de couleur verte obscure. Ces tiges sont terminées en leurs sommitez par des épis semblables à ceux de l'Yvraye, mais plus courts, plus grêles, garnis de fleurs à étamines rouges ou blanches. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede de petits grains oblongs, rouges ; ses racines sont nouées & garnies de fibres. Cette plante croît

dans les champs, le long des chemins, & sur les toits des bâtimens : elle contient beaucoup d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est détersive & astringente, elle arrête le cours de ventre, les hemorragies, le flux d'urine, étant prise en décoction.

Etimologies. *Phœnix*, φοῖνιξ est un mot grec qui signifie *rouge*. On a donné ce nom à l'Yvraye de rat, à cause que sa semence est rouge.

Lolium murinum, parce que cette plante est semblable à l'Yvraye, & que les rats en mangent.

PHOLAS.

* *Pholas*, est un petit poisson à coquille qui a la figure, & la grosseur d'un Mousle ordinaire, mais sa coquille est un peu moins lisse, de couleur rousse, où il se rencontre quelquefois des taches rouges ou noires ; il naît dans la substance même de certaines roches vers le fond de la mer, & souvent même plus haut : *Pholas nidulatur in saxis*, dit Aristote, on en trouve en Provence, il vit d'eau de mer ; il est bon à manger.

Vertus. Sa coquille est aperitive, propre pour *la pierre*, étant broyée & prise interieurement.

PHOXINUS SQUAMOSUS.

Rosiere, Rose. *Phoxinus*, Rondelet, en François, *Rosiere* ou *Rose*, est un petit poisson d'eau douce, long de demi pied, large, couvert d'écailles jaunes & bleues : sa queue est rouge comme une Rose, d'où viennent ses noms François ; sa tête est grosse ; ses yeux sont grands, sa chair est bonne à manger : mais elle a une petite amertume.

Vertus. Il est aperitif.

PHYCIS.

Phycis, | *Phycida*, | *Fuca*, | Est un poisson de mer qui ressemble à *la perche marine*, son museau est long & pointu, *sa tête est grosse*, ses dents sont grandes, son corps est couvert d'*écailles*. *Il y en a* de plusieurs especes & de plusieurs couleurs ; on le trouve sur le rivage entre l'alga, la mousse & la bouë dont il se nourrit & où il fait ses petits ; il est bon à manger & de facile digestion.

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

PHYLLON.

Phyllon, est une espece de Mercuriale, ou une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Phyllon testiculatum, C. B.
Phyllon Marificum, Park.
Phyllon arrhegonon sive Marificum, Ger.
Phyllon arrhenogonon foliò incano Monspessulanum, J. B. Raii. hist.
Mercurialis fruticosa incana testiculata, Pit. Tournefort.

Premiere espece. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ligneuses, toutes couvertes d'un coton blanc, rameuses, portant des feuilles oblongues, arondies, assez épaisses, nerveuses, molles, lanugineuses, blanches ; ses fleurs sont à plusieurs étamines, pâles, soûtenues par un calice à trois ou quatre feuilles ; elles ne sont ordinairement suivies d'aucunes semences ; ses fruits naissent sur des pieds particuliers qui ne fleurissent pas. Chacun de ces fruits est à deux capsules velues qui represente

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0678-4 DFG

de petits testicules, & qui renferment chacune sa semence presque ronde, un peu plus grosse que celle du Pavot, de couleur bleuë, d'un goût brûlant; sa racine est menuë, ligneuse, garnie de quelques fibres.

La seconde espece est appellée,

Phyllon spicatum, C. B.
Phyllon thelygonum, Dod.
Phyllon theligonum folio incano Monspessulanum, J. B. Raii hist.
Phillon fœminificum, Clus. Park.
Phyllon theligonum sive fœminificum, Ger.
Mercurialis fruticosa incana spicata, P. Tournefort.

Elle differe de la precedente, en ce que ses feuilles naissent en épis, & en ce qu'elle ne porte aucuns fruits. Seconde espece.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux & pierreux, en Languedoc & aux autres pays chauds : elles contiennent beaucoup d'huile, & du sel essentiel.

Elles sont émollientes, détersives, elles lâchent le ventre. Vertus.

Phyllon, φύλλον est un mot grec qui signifie feuille : on a sans doute donné ce nom à ce genre de plante, comme pour dire, *feuille par excellence*. Etimologies.

Archenogonon, ab ἀρρενικὸν *masculinum, &* γονὸς *genus*, comme qui diroit *de genre mâle*.
Thelygonum à θῆλυς *fœmina, &* γένος *genus*, comme qui diroit, *de genre femelle*.

PHYTEUMA.

Phyteuma, J. B.
Phyteuma Monspelienſium, Lob. Icon.
Reſeda affinis Phyteuma, C. B.
Reſedæ minor vulgaris, Pit. Tournef.

Est une espece de Reſida ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, divisées en plusieurs branches, les unes droites, les autres courbées : ses feuilles sont oblongues, obtuses par l'extrêmité, ayant environ quatre pouces de longueur, molles, souvent découpées vers le haut de la plante, mais entieres au bas; ses fleurs naissent en bonne quantité le long des rameaux, elles sont à plusieurs feuilles irrégulieres, verdâtres avec des étamines blanches; quand elles sont tombées, il s'éleve de leur calice un pistile qui devient une capsule membraneuse, longue d'un demi pouce cilindrique, canelée & relevée de trois coings, percée en haut de plusieurs petits trous : elle renferme beaucoup de semences presque rondes, noires; sa racine est unique, assez grosse, ligneuse, blanche, ne jettant que peu ou point de fibres autour d'elle : cette plante croît vers Montpellier aux mois d'Avril, de May & de Septembre.

Sa racine est détersive, aperitive, resolutive. Vertus.

Phyteuma, nom Grec à φυτεύω *planto*, je plante, ce nom signifie une Plante. Etimologie.

PHYTOLACCA.

Phytolacca Americana majori fructu, Pit. Tournefort.
Solanum racemoſum indicum, H. R.
Solanum magnum virginianum rubrum, Park.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de cinq ou six pieds, grosse, ronde, ferme, rougeatre, divisée en plusieurs rameaux; ses feuilles sont placées sans ordre, amples, veneuses, douces au toucher, de couleur verte-pâle, & quelquefois

rougeâtre, presque semblables en figure à celle du solanum, il naît au haut de la tige des pedicules qui soûtiennent des petites fleurs disposées en grape, chaque fleur est en rose composée de plusieurs feuilles, rangées en rond, de couleur rouge pâle, il s'éleve de leur milieu un pistile qui se convertit en une baye presque ronde, molle, laquelle en meurissant prend une couleur rouge brune, & renferme quatre semences presque rondes, noires, disposées en rond; sa racine est longue d'un pied, grosse comme la jambe d'un homme, blanche, vivace, durant plusieurs années; cette plante a été apportée de la Virginie, on en cultive dans quelques jardins en France, mais elle ne resiste pas toûjours à la rigueur du froid de nôtre climat.

Usages. Quoyque le *Phytolacca*, ait été estimé par la plûpart des Botanistes, une espece de Solanum, il ne tient guere des qualitez de ce genre de plante, car il n'est presque pas Narcotique; on tire de ses bayes un suc de couleur purpurine tirant sur le violet, approchante un peu du carmin, & bon pour la teinture.

Il y a une autre espece de Phytolacca qui ne differe de la premiere qu'en ce que ses bayes sont plus petites.

Etimologie. *Phytolacca à φυτὸν planta, & lacca*, laque, comme si l'on disoit, plante de laquelle on tire une couleur qui approche de celle de la laque.

P I C A.

Pica, en François, *Pie*, est un oiseau ordinairement grand comme un Pigeon blanc & noir: son bec est gros, long, pointu, fort robuste, noir, sa langue est large, ses plumes sont noires & blanches, sa queue est longue, il est vorace, il se nourrit de chair, de fromage, de fruits, on l'apprivoise & on lui apprend à parler aussi distinctement qu'au Perroquet; il est d'un temperament fort chaud & vif, il se défend à toute outrance avec son bec quand on veut le prendre, ce qui en rend la chasse divertissante; son inclination naturelle est de dérober & de cacher; il aime surtout à prendre l'argent, l'or, les bagues, les perles, & les autres matieres luisantes: il les porte dans les fentes des murailles, dans la terre, sur les toits des maisons; & quand il a posé sa proye dans quelque trou, il l'enfonce avec son bec, & il la couvre du premier petit morceau de bois ou de pierre qu'il rencontre, l'enchassant à force, & le coignant dans le trou, comme pour empêcher qu'on ne trouve ce qu'il a caché: quelques-uns l'ont appellé *Monedula*, à cause qu'il se jette sur les pieces de monnoye, & les emporte avec son bec.

Monedula. Etimologie.

Il y a de plusieurs especes de Pie; on ne s'en sert guere dans les alimens, parce que leur chair est dure & coriasse; elle rend pourtant un bon suc dans les bouillons, elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle est propre pour l'épilepsie, pour la manie, pour la mélancolie hypocondriaque, pour les douleurs des articles, pour les maladies des yeux, étant prise en bouillon, & appliquée exterieurement.

Pica, maladie. ¶ Le nom *Pica*, n'est pas particulier à la Pie, il lui est commun avec une maladie qui arrive souvent aux filles & aux femmes, c'est un apetit depravé qui les excite à manger en cachette des choses incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obstructions fortes, des pâles couleurs & divers autres maux; ces choses sont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craye, de la cire, du poivre.

Pica glandana, Aldrov. | *Pica glandaria*, Jonston, Icon.
En François, *Pie Agasse*, | *Pie Grieseche*, | *Jaquette Dame*.

* Est une espece de Pie sauvage de couleur cendrée que plusieurs croyent être celle qu'on appelloit autrefois, *Pica graca*.

Pica graca.

Elle a les mêmes qualitez que la Pie commune.

Pigrieſche vient de *Pica græca*, & ce nom a donné par corruption celui de Pigrieſche qu'on adapte aux femmes cauſeuſes, babillardes, reveſches, criardes & de mauvaiſe humeur.

PICUS MARTIS

Picus martis, en François, *pivert* ou *pieumart*, ou *pic*, eſt un petit oiſeau qui a été autrefois conſacré au Dieu Mars : ſon bec eſt droit, roide, dur, rond, ſa langue eſt grêle, oſſeuſe, paroiſſant longue de trois ou quatre lignes, mais il la tire dehors bien plus longue pour attraper des fourmis, parce que l'os hyoïde à qui elle eſt attachée la ſuit, & ſort auſſi hors du bec à la longueur de quatre pouces ; ſes jambes ſont courtes & robuſtes, ſes pieds garnis d'ongles forts & pointus, ſa queue eſt droite & dure ; il fait ſon nid dans les creux des arbres ſi artiſtement, qu'un Geomettre auroit peine à obſervet mieux les proportions ; il grimpe aux arbres comme les chats, penetrant leur écorce avec ſes ongles & avec ſon bec ; il ſe nourrit de vers, de mouches, de fourmis : il y en a de pluſieurs eſpeces ; il habite ordinairement les pays chauds. Pivert, Pieumart, Pic.

On l'eſtime propre pour les maladies des yeux, il aiguiſe la veuë, étant mangé ou pris en boüillon, on l'applique auſſi ſur les yeux, & l'on y fait entrer de ſon ſang. Vertus.

PILA MARINA.

Pila marina, l *Sphæra marina. Globulus marinus*, l En François *pelotte de mer.*

Eſt une eſpece d'Alcyonium, ou une bale ronde ou ſpherique qu'on trouve ſur les rivages de la mer parmi l'alga, elle eſt ordinairement groſſe comme le poing, quelquefois plus groſſe, quelquefois plus petite, lanugineuſe, de couleur obſcure ; elle eſt formée par un amas de poils, de paillettes & d'autres impuretez de la mer, qui ſe ſont amaſſées & liées enſemble par le moyen de quelque liqueur glutineuſe.

On pretend qu'elle ſoit propre pour tuer les vers & pour conſerver les cheveux, étant appliquée exterieurement. Vertus.

PILORIS.

Piloris, en François, *Rats muſquez*, ſont des rats de la Martinique qui ſentent fortement le muſc, ils ont la figure de nos rats, mais ils ſont quatre ou cinq fois auſſi gros, leur dos eſt noir & leur ventre blanc ; ils habitent les caves & les autres lieux cachez ; les habitans du pays les mangent : on nous apporte leurs roignons ſecs, leſquels on appelle *Roignons de Muſc* ; on ne s'en ſert point dans la Medecine, mais ils pourroient être bons pour exciter la ſemence. Rats muſquez. Roignons de Muſc. Vertus.

PILOSELLA.

Piloſella major, Fuch. Dod.
Piloſella repens, Ger.
Piloſella majori flore ſive vulgaris repens, J. B. Raii hiſt.
Piloſella major repens hirſuta, C. Bauh Pit. Tournef.
Piloſella minor vulgaris repens, Park.
Auricula muris, Brunf. Raii hiſt.

En François, *Piloſelle.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges grêles, ſarmenteuſes, velues, rampantes à terre & y prenant racine ; ſes feuilles ſont oblongues, arondies par le bout, ayant

la figure des oreilles du rat, velues, vertes en dessus, veineuses, blanches & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent : ses fleurs sont semblables à celles de l'Hieracium, mais plus petites, jaunes, soutenues chacune sur un pedicule délié & velu : elles sont suivies par des semences noires, garnies d'aigretes : sa racine est longue comme le doigt, menue, entourée de fibres. Cette plante croît aux lieux montagneux, dans les champs ; elles contient beaucoup d'huile, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est déterſive, astringente, vulneraire, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, pour les hernies, on s'en sert exterieurement & interieurement en décoction.

Etimologies *Piloſela quaſi piloſa herbula*, comme qui diroit, *petite herbe garnie de poils.*

Auricula muris, parce que les feuilles de cette plante approchent en figure des oreilles du rat.

PIMPINELLA.

Pimpinella vulgaris ſive minor, Park. | C. Bauh. Pit. Tournefort.
Pimpinella hortenſis, Ger. | *Sanguiſorba minor*, J. B.
Pimpinella ſanguiſorba minor hirſuta, | En François, *Pimprenelle.*

Est une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, anguleuſes, rameuſes ; ſes feuilles ſont oblongues ou preſque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre, velue : ſes tiges ſoutiennent en leurs ſommets des têtes rondes, garnies de petites fleurs formées en roſettes à quatre quartiers, de couleur purpurine & ayant en leur milieu une touffe d'étamines : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits à quatre angles, de couleur cendrée, où l'on trouve quelques ſemences menues ; cette plante a une odeur & un goût fort agreable ; ſa racine eſt longue, menue, diviſée en pluſieurs branches rougeâtres, entre leſquelles on dit qu'on trouve quelquefois certains grains rouges qu'on appelle *cochenille ſylveſtre*, & qui ſervent aux Teinturiers. La Pimprenelle croît *ſur les montagnes*, dans les prez, dans les pâturages ; on la cultive dans les jardins potagers, car elle eſt fort en uſage dans les cuiſines : elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt deſiccative, rafraichiſſante, déterſive, vulneraire, propre pour la Phtiſie, pour les fluxions de poitrine, pour arrêter les hemorragies, étant priſe en décoction ou appliquée exterieurement.

Etimologies *Pimpinella quaſi bipinella*, à cauſe que les feuilles de cette plante ſont rangées deux à deux le long d'une côte comme celle du Pin.

Sanguiſorba, parce qu'elle arrête le ſang.

PINGUICULA.

Pinguicula, Geſn. J. B. Pit. Tournef. Raii hiſt. | *Pinguicula, ſive Sanicula Eboracenſis*, Ger. Park.
Sanicula montana flore calcari donata, C. Bauh. | En François *Graſſette.*

Est une petite plante qui pouſſe ſix ou ſept feuilles & quelquefois davantage, couchées ſur la terre, oblongues, obtuſes en leur extremité, graiſſeuſes, polies, nettes, d'un verd pâle : il s'éleve d'entr'elles des pedicules hauts comme la main, qui ſoûtiennent chacun en ſon ſommet une fleur violette ou pupurine, ou blanche, ſemblable à celle de la violette, mais d'une ſeule piece coupée en deux lévres & terminée dans ſon fond par un long éperon : quand cette fleur eſt paſſée, il naît en

sa place une coque envelopée d'un calice par le bas ; cette coque s'ouvre d'elle même & laisse paroître un bouton qui contient des semences menues, presque rondes : sa racine consiste en quelques fibres blanches, assez grosses. Cette plante croît sans culture dans les prez & aux autres lieux humides, sur les montagnes où il y a de la neige ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel essentiel.

Elle est vulneraire, elle déterge & cosolide les playes, étant écrasée, mêlée avec du beure frais & appliquée sur le mal.

Pinguila à pingue, *gras*, parce que les feuilles de cette plante semblent grasses au toucher.

PINIPINICHI.

Pinipinichi Monardi, Cast. Lugd. Frag. est un petit arbre des Indes, qui a la figure d'un Pommier ; il jette par les incisions qu'on lui fait, un suc blanc ou laiteux, visqueux.

Ce suc purge violemment par le ventre la bile & les serositez : la dose en est trois ou quatre gouttes dans du vin. *Si pendant son operation*, on boit du bouillon ou quelque autre liqueur, *son action est d'abord arrêtée ; il faut s'abstenir de dormir* dans le tems qu'il agit. Vertus. Dose.

PINNA.

Pinna, *Pinna marina* en François *Pinne marine*, est un coquillage de mer fait en cone, se séparant en deux parties, rudes en dehors, & de couleur obscure, mais polies en dedans, vertes & resplendissantes : il s'en rencontre quelques-unes qui ont jusqu'à deux pieds de longueur, & environ demi pied de large vers le milieu. Ce coquillage se trouve vers le rivage, dans les boues ou dans le sable. Il y en a de plusieurs especes, il renferme un petit poisson qui est bon à manger, & dans lequel on trouve *quelquefois de perles fort grosses, barroques, opaques*, de couleur rougeâtre ou brune. *Les Venitiens appellent ce coquillage Astura*, & les Néapolitains, *Perna*. On en trouve aussi en Provence. *Astura*, *Perna*.

* Il sort de la partie superieure de cette coquille qui se termine comme en pointe grossiere & trés-obtuse, une maniere de cordon, ou un flocon de soye rougeâtre ou brune, évasé, que quelques naturalistes appellent peut-être improprement Byssus : le cordon luy sert à s'attacher quelquefois aux rochers ; on separe cette soye, & on la file pour en faire des bas & autres vêtemens. Vertus.

Le poisson excite l'urine à ceux qui en mangent. La coquille étant broyée & prise en poudre, est aperitive par les urines, & astringente par le ventre.

PINUS seu PEUCE.

Pinus, en François, Pin, est un arbre dont il y a quatre especes : une cultivée, & les autres sauvages.

Le Pin cultivé est appellé,

Pinus, Dodon.
Pinus sativa, C. Bauh. Raii hist. Pit. Tournefort.
Pinus officulis duris, foliis longis, J. B.
Pinus sativa sive domestica, Ger.
Pinus urbana sive domestica, Parx.

Son tronc est grand, élevé, droit, gros, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rude & rougeatre. Son bois est ferme, robuste, jaunâtre, odorant : ses rameaux sont disposés en roue, ses feuilles naissent deux à deux, longues, menues comme de grosses fibres, dures, toûjours vertes, pointues & piquantes par le Premiere espece. Pin cultivé.

bout d'en haut, envelopées par le bas d'une graine membraneuse. Ses chatons sont à plusieurs sommets ou bourses membraneuses, qui en s'ouvrant laissent voir deux loges remplies d'une poussiere menue : ces chatons ne laissent aucun fruit aprés eux, les fruits naissent sur les mêmes pieds qui portent les chatons, & ils commencent par un embryon qui devient dans la suite une grosse pomme écailleuse, presque ronde, ou piramidale, de couleur rougeâtre : les écailles qui la composent sont dures, ligneuses, plus épaisses ordinairement à la pointe qu'à la base, creusées dans leur longueur de deux fosses, dans chacune desquelles est couchée une coque osseuse, oblongue, envelopée ou bordée d'une pedicule mince, legere, rougeâtre. On appelle en Latin ces coques, *Strobili, seu pinei, seu Nuces pineæ, seu Coccali*, en François *Pignons* ou *pignolas* : elles renferment chacune une amande oblongue, à demi ronde, blanche, douce au goût, tendre. On cultive cet arbre dans les jardins, principalement aux pays chauds.

Strobili, Pinei, nuces pineæ. Coccali. Pignons. Pignolas.

La seconde espece est appellée,

Pinus sylvestris, C. B. Raii hist. | *Pinus sylvestris vulgaris Genevensis*, J. Bauh. Pit. Tournefort.
Pinus sylvestris Mugo, Ger. Ico. | *Pinaster*, Brunf.

Seconde espece. Pin sauvage.

Ce pin sauvage croît ordinairement moins haut que le cultivé, mais quelquefois il atteint à la même hauteur & à la même grosseur ; son tronc est le plus souvent droit, quelquefois tortu ; ses feuilles sont longues, menues : ses fruits sont plus petits que ceux du Pin cultivé, resineux, & tombant facilement quand ils sont meurs. Cet arbre croît aux lieux montagneux & pierreux.

La troisiéme espece est appellée,

Pinus sylvestris Mugo, Matth. | *Pinus tibulus seu tubulus*, Plin.
Pinus sylvestris Mugo, sive Crein, J. B. Pit. Tournefort. | *Pinaster Conis erectis*, C. Bauhin, Raii hist.
Pinaster Austriacus, Ger. Emac. | *Pinaster pumilis montanus*,

Troisieme espece. Pin sauvage.

Ce Pin sauvage ne surpasse pas la hauteur d'un homme ; il se divise dés sa racine en plusieurs rameaux gros, mais flexibles & pliants, s'étendant au large, couverts d'une écorce épaisse & rude : ses feuilles sont semblables & disposées comme celles du Pin cultivé, mais plus courtes, plus grosses, plus charnues, moins pointues en leur extremité, & plus vertes ; ses fruits ne sont pas plus gros que ceux du Larix ou du Cyprés, mais ils sont écailleux, formez en poire comme les autres pommes de Pin, & relevez la pointe en haut : sa racine est grosse, ligneuse. Cette plante croît aux lieux montagneux & pierreux, comme sur les Alpes entre les rochers.

La quatriéme espece est appellée,

Pinus sylvestris maritima, Conis firmiter ramis adhærentibus, J. B. Raii hist. | Pit. Tournefort. *Pinus sylvestris altera maritima*, Lob.

quatrieme espece. Pin sauvage

C'est un petit arbre dont le bois est blanc, fort odorant & resineux : ses feuilles sont semblables à celles des autres Pins ; ses fruits sont opposez comme par paires, & formez comme ceux du Pin cultivé, mais beaucoup plus petits, attachez fortement à leur branche par des pedicules ligneux. Cette plante naît aux lieux montagneux vers la mer.

Tous les Pins qui croissent aux pays chauds, rendent beaucoup de resine par les incisions

incisions qu'on fait à leur écorce ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

L'écorce & les feuilles du Pin sont astringentes & desiccatives. Vertus.

On nous envoye les Pignons, de Catalogne, du Languedoc, de la Provence.

Pour les retirer des pommes de Pin, on échauffe ces pommes dans des fours, elles s'ouvrent, & l'on en separe les coques, lesquelles on casse afin d'en avoir les amandes. Moyen de separer les Pignons de Pommes de Pin.

On doit les choisir recentes, assez grosses, nettes, blanches, tendres, d'un bon goût doux ; elles contiennent beaucoup d'huile, peu de sel. Choix de Pignons.

Les Pignons sont pectoraux, restaurans, ils adoucissent l'acrimonie des humeurs, ils excitent l'urine & la semence ; ils mondifient les ulceres du rein, ils resolvent, ils meurissent, ils amolissent, on s'en sert interieurement & exterieurement. Vertus.

On en peut tirer une huile par expression, comme on tire celle des amandes, aprés les avoir bien pilées, dans un mortier de marbre. Cette huile est pectorale & adoucissante à peu près comme l'huile d'amande douce. Huile de Pignons.

La pâte qui reste après l'expression des Pignons, sert à nettoyer les mains. Pâte de Pignons pour nettoyer les mains.

Les Confisseurs couvrent les Pignons de sucre, aprés les avoir laissez quelque tems envelopez dans du son chaud pour les dégraisser. Pignons sucrez.

Peuce à πίτυς, Pinus, Pin. Etimologie.

PIPER.

Piper, en François, *Poivre*, est un petit fruit dont il y a plusieurs especes. Je parlerai ici du poivre noir, qui est le plus commun, & je traiterai des autres especes de poivre en leur rang. *Piper nigrum.*

Le Poivre noir appellé par quelques-uns *Melanopiper*, est le fruit d'une plante rampante, sarmenteuse comme le Lierre, s'attachant aux arbres voisins, ou à des échalas qu'on approche d'elle quand on la cultive ; ses feuilles sont grandes, larges, fibreuses. *Les grains de poivre croissent sans queue, attachez immediatement contre un long nerf ; & entassez plusieurs ensemble en grape ;* leur couleur est verte au commencement, mais en meurissant elle devient noire, on les cueille quand ils sont meurs, & on les fait secher, ils diminuent alors en grosseur, & *ils* se rident comme nous les voyons. Cette plante croît aux Indes, en Java, en Malaca, en Sumatra : les habitans du pays en font deux differences, une qu'ils appellent mâle, & l'autre femelle ; mais les grains de l'une & de l'autre sont tout-à-fait semblables. Poivre noir. *Melanopiper.*

On doit choisir le poivre noir bien nourri, net, compacte, assez pesant, fort acre au goût. Il contient beaucoup de sels volatil & fixe, mediocrement de l'huile. Choix.

Il est incisif, attenuant, *resolutif*, aperitif, il resiste à la malignité des humeurs, il provoque la semence, il chasse les vents, il excite l'éternuëment, on en applique sur la luette quand elle est relâchée par quelque humeur qui a tombé dessus ; il resout l'humeur en la dessechant, & il raffermit les fibres relâchées. Vertus.

Piper à πίπτω, quod à πίπτω coctus, parce que le poivre a été fortement cuit ou dessecché par les rayons du Soleil. Etimologies.

Melanopiper, à μέλας, nigrum, & piper, comme qui diroit, *poivre noir.*

PIPER ALBUM.

Piper album, | *Leucopiper*, | En François, *poivre blanc.*

Est un petit fruit rond, un peu plus gros que le poivre noir, uni, poli, de couleur cendrée ou blanchâtre, ayant le goût du poivre noir, mais moins fort & moins piquant. On n'est pas encore bien d'accord sur son origine : les Anciens ont crû qu'il naissoit à une plante semblable à celle qui porte le poivre noir, & que la diffe- Opinion des Anciés sur l'origine du Poivre blanc.

rence de ces plantes ne consistoit qu'en la couleur de leurs fruits, de même que nous voyons les vignes n'être differentes les unes des autres, que parce qu'elles portent l'une du raisin rouge ou noir, l'autre du raisin blanc.

Mais la plûpart des Modernes prétendent que le Poivre blanc n'est autre chose que du Poivre noir, duquel on a separé la premiere écorce après l'avoir mis tremper quelque temps dans de l'eau marine; ils expliquent aisément par-là, pourquoy le Poivre blanc est plus gros que le Poivre noir, parce que l'eau marine dans laquelle il a trempé l'a gonflé: pourquoy il n'est point ridé comme l'autre; parce que la premiere écorce noire, qui seule pouvoit se rider en séchant, en a été enlevée: pourquoy il est gris-blanc; parce que le Poivre noir étant privé de cette premiere écorce noire est de la même couleur: pourquoy il est plus doux ou moins piquant que le Poivre noir: c'est qu'il a perdu une partie de son sel le plus âcre dans l'eau marine.

Ce qui m'a confirmé dans le sentiment des Modernes à cet égard, c'est qu'en fouillant dans des bales de Poivre blanc chez les Droguistes, j'ay souvent apperçû des grains de Poivre blanc dont la premiere écorce n'avoit point été entierement separée, ensorte que le morceau qui en avoit été laissé comme par mégarde, étoit noir & ridé comme l'écorce du Poivre noir, au contraire le reste du grain étoit fort semblable au Poivre blanc: cette circonstance m'avoit paru une preuve convainquante ou plûtôt une demonstration.

Opinion de Pomet touchant l'origine du Poivre blanc.

Mais M. Pomet en son Histoire des Drogues rejette cette opinion, qu'il dit être venue à l'occasion de la rareté du Poivre blanc: il assure donc que le Poivre blanc est naturel, il décrit la plante qui le porte, & il en a fait graver une figure: Cette plante, dit-il, est rampante, & comme elle ne peut pas se soûtenir d'elle-même, les habitans des lieux la plantent aux pieds des Areca & des Cocos, ou de quelques autres arbres; ses feuilles sont tout-à-fait semblables à celles de nos Groseilliers: ses fruits sont les grains du Poivre blanc disposez en petites grapes, ronds, verds au commencement, & qui étant meurs prennent une couleur grisâtre. *Il rapporte pour prouver qu'il y a du Poivre blanc naturel, que M. de Flacourt Gouverneur de l'Isle de Madagascar, a mis dans son Livre en termes exprès Lalè vitsic*, c'est le vray Poivre blanc qui vient sur une plante rampante, dont la tige & les feuilles sentent tout-à-fait le Poivre: il y en a une si grande quantité en ce pays, que sans la guerre, & s'il y eut eu un bon établissement des François, l'on eût pû tous les ans, avec le temps, en charger un grand navire, car les bois en sont remplis; c'est la pâture des Tourterelles & des Ramiers: il est meur aux mois d'Aoust, de Septembre & d'Octobre.

Dans ces oppositions de sentimens touchant l'origine du Poivre blanc, le parti le plus raisonnable qu'on puisse prendre est de suspendre son jugement jusqu'à ce qu'on soit éclairci plus à fond de la verité; & peut-être chacun aura-t'il raison, car il se peut fort bien faire qu'à cause de la rareté & de la difficulté d'avoir du Poivre blanc naturel, on se sera appliqué à le contrefaire en mettant tremper du Poivre noir qui est beaucoup plus commun, dans de l'eau, & le mondant de son écorce noire:

Choix.

Quoy qu'il en soit, on doit choisir le Poivre blanc gros, bien nourri, pesant, net, ayant la figure exterieure d'un grain de Coriandre, mais étant plus gros, & beaucoup plus dur, environné de petits rayons en forme de côtes: il nous est envoyé par les Hollandois; il contient beaucoup de sel volatil, mais en moindre quantité que le poivre noir, mediocrement de l'huile.

Vertus. Etimologie.

Le Poivre blanc a les qualitez du Poivre noir, mais moins fortes.

Leucopiper à λευκὸς album, & piper, comme qui diroit, *Poivre blanc.*

Ce que les Epiciers appellent fines épices eſt ſuivant M. Pomet un mélange de Poivre noir, de Geroſle, de Muſcade, de Gingembre, d'Anis verd & de Coriandre en une proportion convenable. Fines épices.

Prenez par exemple du Gimgembre ſec & nouveau douze livres & demie, du Poivre noir cinq livres, du Geroſle & de la Muſcade de chacun une livre & demie, des ſemences d'Anis verd & de Coriandre de chacun douze onces, peſez toutes ces drogues poids de Marchands, mêlez les & les pulveriſez aſſez ſubtilement, puis les gardez dans une boëte bien bouchée. Ces fines épices ne ſont employées que pour les ragoûts; mais on pourroit auſſi leur donner un uſage dans la Medecine, comme pour chaſſer les vents, pour fortifier le cerveau, pour attenuer les humeurs viſqueuſes & trop phlegmatiques, pour faire éternuer. Uſages. Vertus.

PIPER LONGUM.

Piper longum, | *Macropiter*, | En François, *Poivre long.*

Eſt un fruit long & gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de pluſieurs petits grains bien arrangez & joints les uns aux autres ſi étroitement qu'ils ne ſont qu'un même corps, de couleur griſe tirant tant ſoit peu ſur le rouge en dehors & noirâtre en dedans; chacun de ces grains contient une petite amande qui ſe reduit ſouvent par la ſéchereſſe en une poudre blanche, d'un goût âcre & piquant: ce fruit naît attaché par une longue queue à une plante ſemblable à celle du Poivre noir, excepté qu'elle eſt plus baſſe, qu'elle rampe moins haut; que ſes feuilles ſont plus minces, plus vertes & qu'elles ont la queue moins longue. Cette plante croît abondamment en Bengala aux Indes.

On doit choiſir le Poivre long, recent, bien nourri, aſſez gros, compacte, peſant, il a le goût du Poivre noir, mais moins âcre il contient beaucoup de ſel volatil & de l'huile. Choix.

Il eſt aperitif, carminatif, propre pour reſiſter au venin, pour exciter la ſemence.

Macropiper, ex μακρὸς, *longus, & piper*, poivre, comme qui diroit *Poivre long.* Etimologie.

Nicolas Monard dans ſon Hiſtoire des Medicamens ſimples de l'Amerique, dit qu'entre la côte de la terre ferme où eſt Nata & Carthage, & au nouveau Royaume, on ſe ſert fort d'un certain Poivre long qui a plus d'acrimonie que celui qui vient du Levant, il eſt long d'environ un pied, compoſé de pluſieurs petits grains entourant un long nerf, & entaſſez par ordre, s'entretouchant l'un l'autre comme au Poivre long ordinaire. Ce fruit naît à un arbriſſeau dont les feuilles ſont à peu près ſemblables à celles du Plantain; il croît dans les Iſles, ſon fruit eſt verd lorſqu'il vient d'être cueilli; mais en ſechant au ſoleil, il meurit, & il prend une couleur noire. Les Americains l'appellent *Mecaxuchit*, & ils le font entrer dans la compoſition de leur Chocolat. Poivre long de l'Amerique. Mecaxuchit. Uſages.

Il y a encore une autre eſpece de Poivre long noir, dont Pomet parle dans ſon livre, on l'appelle Poivre d'Ethiopie ou grain de Zelim; c'eſt une gouſſe longue comme le petit doigt, groſſe à peu près comme une plume à écrire, brune en deſſus, jaunâtre en dedans, diviſée par nœuds, entre chacun deſquels eſt contenue une petite féve noire en dehors, jaunâtre en dedans: ce Poivre long naît à une plante rampante qui ne pouſſe ni feuilles ni fleurs, mais ſeulement une tige où ſont attachées pluſieurs têtes groſſes comme une petite chateigne, dures, d'où ſortent les gouſſes, qui ont un goût âcre, piquant & aſſez aromatique, mais les petites féves qu'elles renferment n'ont preſque aucun goût ni odeur; ce Poivre eſt fort rare & peu connu en France. Poivre d'Ethiopie. Grain de Zelim.

Vertus. Les Ethiopiens s'en ſervent pour le mal des dents, comme nous faiſons ici de la Pirethre.

PISSAPHALTUS.

Piſſaphaltus, | *Piſſaphaltum*, eſt un mélange de bitume & de poix : il y en a de deux eſpeces generales ; un naturel, & l'autre artificiel. J'ay parlé du premier dans le chapitre du Naphta. Le ſecond ſe prepare ſur le champ avec parties égales de bitume de Judée & de poix noire, qu'on fait fondre enſemble. Les Anciens ſe ſervoient de l'un & de l'autre pour embeaumer les corps morts.

Vertus. Le Piſſaphaltus eſt réſolutif, digeſtif, fortifiant, reſiſtant à la gangrenne.

Etimologie. *Piſſaphaltus*, *à πίσσα pix*, *& ἄσφαλτος bitumen*, comme qui diroit, *mêlange de poix & de bitume.*

PISTACIA.

Piſtacia, | *Phiſtacia*, | *Fiſtici*, | en François, *Piſtaches*,

Sont des fruits de la groſſeur & de la figure des Amandes vertes, leſquels on nous apporte ſecs de Perſe, d'Arabie, de Syrie, des Indes : ils naiſſent par grapes ſur une eſpece de Terebinte appellée.

Piſtachia. *Terebinthus* Theophraſti, *Piſtachia* Dioſcoridis, Ad. P. Tournef. *Piſtacia*, Ger. J. B. Raii. hiſt. | *Piſtacia peregrina fructu racemoſo, ſive Terebinthus Indica*, Theophr. C. B. *Nux Piſtacia*, Park.

Cet arbre porte des feuilles faites comme celles du Terebinte ordinaire, mais plus grandes, nerveuſes, quelquefois arondies par le bout, quelquefois pointues, rangées pluſieurs ſur une longue côte terminée par une ſeule feuille. Ses fleurs ſont diſpoſées par grapes, dans leſquelles ſont entaſſées par pelotons des *étamines* chargées de ſommets, de couleur purpurine : *elles ne laiſſent aucuns fruits, les fruits naiſſent ſur des pieds qui ne portent point de fleurs.*

Les Piſtaches ont *deux écorces ; la premiere* eſt tendre, de couleur verdâtre, mêlée de rouge : *la ſeconde* eſt dure comme du bois, blanche, caſſante ; elles renferment une amande de couleur verte, mêlée de rouge en dehors, verte en dedans, d'un goût doux & agreable.

Choix. On doit choiſir les Piſtaches nouvelles, peſantes, bien pleines ; elles contiennent beaucoup d'huile, & un peu de ſel eſſentiel.

Vertus. Elles ſont pectorales, aperitives, humectantes, reſtaurantes ; elles fortifient l'eſtomac, elles excitent l'appetit.

Piſtaches en dragées. Les Confiſſeurs couvrent de ſucre les Piſtaches mondées, pour faire ce qu'on appelle *Piſtaches en dragées* ; elles ſont cordiales & de bon goût.

PISUM.

Pois. *Piſum*, En François, *Pois*, eſt une plante dont il y a trois eſpeces principales.

La premiere eſt appellée,

Piſum maius quadratum, C. Bauh. Pit. Tournefort. | *Piſum majus*, Dodon. Ger. Raii hiſt.

Premiere eſpece. Elle pouſſe des tiges longues, creuſes, fragiles, de couleur verte blanchâtre, rameuſes, ſe couchant & ſe repandant à terre, ſi l'on n'en approche des bâtons pour

les soûtenir : elles portent beaucoup de feuilles oblongues, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige. Les autres naissent comme par paires sur des côtes terminées par des mains : ses fleurs sont legumineuses, blanches, marquées d'une tâche purpurine : quand elles sont passées il leur succede des gousses longues, cilindriques, composées chacune de deux cosses qui renferment des semences assez connuës, presque rondes, vertes; mais en sechant elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres : ses racines sont petites.

La seconde espece est appellée,

Pisum majus, Matth.
Pisum hortense majus, C. B. Pit Tournefort.
Pisum ramulare, Lugd.
Pisa magna rubra variegata, J. Bauh. Raii. hist.
Cicer arietinum & Pisorum alterum genus, Trag. Dod. Gal.

Elle surpasse en hauteur un homme : ses fleurs sont legumineuses, de couleur purpurine au milieu, & incarnate tout autour : ses gousses sont grandes, pleines de suc, & elles renferment des pois gros, anguleux, de belle couleur variée, blanche & rouge. On cultive cette plante dans les jardins. Seconde espece.

La troisieme espece est appellée,

Pisum arvense, C. Bauh. Pit. Tour.
Pisum vulgare parvum album arvense, J. Bauhin Raii. hist.
Pisum sylvestre Primum, Parx.

Ses fleurs sont blanches, legumineuses, ses gousses sont plus petites que celles des pois de jardin ; elles contiennent des petits pois blancs. Troisieme espece.

On cultive la premiere & la troisiéme espece de pois dans les champs ; ils contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

Ils sont aperitifs, émollients & un peu laxatifs; le premier boüillon des pois lâche le ventre. Vertus.

Pisum à πίπτω vel πίτνω, cecidit, il est tombé ; parce que les plantes des pois tombent sur la terre, si elles ne sont appuyées. Etimologies.

Quelques-uns font venir le mot *pisum* de celuy de la ville de Pise, où ils disent que cette plante croissoit autrefois abondamment.

¶ Certains petits coquillages qu'on trouve aux rivages de la mer sont appellez *pois de mer*, parce qu'ils ont presque la figure & la grosseur des pois, il y en a de plusieurs couleurs, les uns sont gris, les autres sont jaunes, & les autres, noirs, on les appelle en Latin *Conchuſæ marinæ* ; ils ont en dedans un éclat de Nacre de perles, on les employe aux ouvrages de Rocailles. Pois de mer. *Conchuſæ marinæ.*

Ces petites coquilles étant bien nettoyées & broyées sur le porphire sont alkalines, & absorbantes à peu prés comme la Nacre de perles, étant prises au poids d'un scrupule jusqu'à une dragme.

P I X.

Pix, en François, *Poix*, est une resine ou une terebentine grossiere qui sort du Pin & de plusieurs autres arbres par incision ou sans incision : elle se rencontre quelquefois en si grande quantité dans ces arbres, principalement aux pays chauds, lorsqu'ils deviennent vieux ; qu'elle les fait suffoquer en bouchant leurs pores, & empêchant que le suc de la terre ne monte & ne soit distribué dans leurs fibres pour servir à leur nourriture. On remedie à cette maladie de l'arbre en faisant beaucoup d'incisions dans son écorce, principalement au bas du tronc, par lesquelles la poix li- Poix.

quide puisse s'écouler. On peut comparer ce remede du Pin à la saignée du pied, qu'on fait aux personnes trop repletes, & qui tombent en apoplexie.

Les paysans coupent les vieux Pins suffoquez, par torches ou morceaux longs, qu'on appelle en Latin *Tæda*, ils les mettent sur le feu dans des lieux creux préparez exprés couverts; & ils en font couler de la poix par des canaux.

Tæda.

Pisselæon.

Celle qui sort la premiere est liquide, & on l'appelle en Latin *Rißelæon*, c'est à dire *Huile de poix*.

Resina Pini. Poix resine

Celle qui la suit est épaisse & elle se durcit; c'est ce qu'on appelle *Resina Pini*, ou *poix Resine*; on la jette dans des baquets pendant qu'elle est encore fonduë, & l'on en forme de gros pains pour la transporter. La plus belle Resine nous est apportée de Bourdeaux & de Bayone.

Choix. Barras. Encens blanc. Encens marbre.

On doit la choisir nette, de couleur jaunâtre ou blanchâtre, luisante.

La poix qui est sortie par les incisions qu'on a faites au Pin, & qui n'a point été cuite, est appellée par les Marchands *Barras*; on en apporte de doux especes; la premiere est nommée *Galipot* ou vulgairement *Encens blanc*; & la seconde, *Encens marbré*. Ces poix ne different qu'en couleur; la blanche a découlé de l'arbre en beau tems, c'est pourquoi elle est nette; mais l'autre s'est salie par quelques particules de l'écorce de l'arbre, ou par quelque autre impureté qui s'y est mêlée.

On doit choisir le Galipot, le plus net, le plus blanc & le plus sec.

Choix du Galipot. Grosse Terebentine. Therebentine commune. Poix grasse poix blanche, Poix de Bourgogne. *Pix Burgundiæ.*

On liquifie le Galipot mou sur le feu, puis on le met dans des barriques pour le transporter; c'est ce qu'on appelle *grosse Terebentine* ou *Terebentine commune*: elle sert aux imprimeurs pour leur ancre, elle entre aussi dans la composition du gros Verni; les Mareschaux en employent pour les playes des chevaux.

Ce qu'on appelle *poix grasse*, ou *Poix blanche* ou *Poix de Bourgogne*, est du Galipot sec qu'on a fait fondre sur le feu, & mêlé avec de la Terebentine grossiere. On a nommé cette poix *Pix Burgundiæ*, *Poix de Bourgogne*, parce qu'on prétend que la premiere a été preparée en Bourgogne; mais la meilleure que nous ayons presentement, nous est apportée de Hollande, de Strasbourg.

Choix. Vertus.

Il faut la choisir assez dure, nette, blanchâtre, tirant sur le jaune.

Toutes les especes de Poix contiennent beaucoup d'huile, & du sel essentiel.

Elles sont propres pour amollir, pour attenuer, pour digerer, pour résoudre, pour consolider, pour déterger, pour dessecher; on ne s'en sert qu'exterieurement; on les mêle dans les emplâtres, dans les onguents.

Etimologie.

Pix à Pinu, *Pin*, parce que la Poix est tirée du Pin.

Tarc. Goudran. Brai liquide. *Pissa.*

Le tarc, ou goudran, ou bray liquide, appellé en Latin *Pissa*, est une espece de poix liquide, noire qu'on nous apporte de Suede & de Norvege: on a toûjours crû qu'elle se faisoit en brûlant les Pins en des lieux clos, faits exprés pour recevoir cette liqueur qui en coule; mais Pomet auteur moderne est d'un sentiment contraire, il prétend qu'elle découle toute noire du tronc des vieux Pins dont on a separé l'écorce, & ausquels on a fait des incisions: ces *Pins*, dit-il, *meurent ensuite, & ils ne servent qu'à brûler*. Il croit aussi que l'huile de Cade vulgaire ou fausse, ou huile de poix, ou Pisselæon est la partie claire du tarc qui se trouve au dessus.

Huile de Cade. Huile de Poix. *Pisselæon.*

Le tarc ou goudran est employé ordinairement pour goudronner les navires; c'est pourquoi on l'appelle *Pix navalis*; nous employons en sa place la poix noire.

Usage du Goudran. *Pix navalis* Vertus.

Le goudran est déterſif, résolutif, déſiccatif; on s'en sert pour les playes des chevaux, pour guerir la galle des moutons.

Goudran qu'on retire des navires.

Le goudran qu'on retire des navires qui ont été sur la mer, est plus desiccatif que l'autre, à cause du sel qui y est entré: on appelle cette poix *Zopissa*, j'en parlerai en son lieu.

La poix noire, appellée auſſi *Pix navalis*, eſt un mélange d'Arançon ou fauſſe Colophone, & de Tarc ou Goudran, on nous l'apporte de Norvege & de Suede, elle doit être nette, dure, d'un beau noir luiſant; on s'en ſert pour calfeutrer les navires. Elle eſt reſolutives, déterſive, deſiccative, vulneraire, digeſtive; on l'employe dans les Emplâtres, dans les onguens. Vertus. Poix noire. *Pix navalis* Choix. Vertus.

Piſſa, πισσα, *coagulo*, *figo*, parceque cette poix ſe coagule aprés qu'elle eſt ſortie de l'arbre. Etimologie.

Le noir de fumée eſt une ſuye de poix qu'on fait à Paris. On met dans de grands pots ou marmites de fer les petits morceau de rebut de toutes les eſpeces de poix; on place ces marmites ſous une cheminée qu'on a bouchée avec des toiles, on met le feu à la poix; & pendant qu'elle brûle, la fumée ſe condenſe en une ſuye noire qui s'attache aux toiles; on ramaſſe cette ſuye & on la garde en poudre dans les barils, ou en maſſe; on continue à brûler de la poix juſques à ce qu'on ait aſſez de ſuye. Ce noir de fumée qu'on appelle auſſi *Noir à noircir*, eſt fort inflammable, car il contient une huile trés-exaltée. Noir de fumée. Noir à noircir.

Il eſt employé par *pluſieurs ſortes d'Ouvriers pour noircir.* Uſage.

PLACITIS.

Placitis, | *Placodes*, | eſt une eſpece de Cademie artificielle ou une matiere minerale crouteuſe, qui ſe trouve attachée contre les parois du fourneau où l'on a calciné le cuivre pour le purifier. Cette eſpece de Cademie differe d'avec pluſieurs autres qui adherent aux parois du même fourneau, ſeulement en ce que s'étant formée ou moulée au milieu, elle a acquis quelque figure un peu differente des autres.

Elle eſt déterſive, deſicative, aſtringente, propre pour les maladies des yeux. On confond cette Cademie avec la Thutie. Vertus.

Placitis à πλαξ, *Tabula*, à cauſe que cette matiere ſe ſepare du fourneau par petites tables. Etimologie.

PLANTAGO.

Plantago en François *Plantain*, eſt une plante dont il y a beaucoup d'eſpeces. J'en décrirai ſeulement trois qui ſont employées en Medecine. Plantain.

La premiere eſt appellée,

Plantago major, Matth. Dod.
Plantago latifolia vulgaris Park.
Plantago latifolia, Ger.
Plantago rubra, Brunf Trag.
Plantago latifolia ſinuata, C. Bauhin. Pit. Tournefort.
Plantago major folio glabro non laciniato ut plurimùm, J. Bauhin.

Elle pouſſe des feuilles larges, luiſantes, marquées chacune de ſept nerfs en leur longueur, d'où vient que quelques-uns appellent la plante *Septinervia*: ces feuilles ſont attachées à des queues & couchées à terre. Il s'éleve d'entre elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, difficiles à rompre, quelquefois rougeâtres, portant en haut une maniere d'épi long qui ſoûtient de petites fleurs blanchâtres ou purpurines; chacune de ces fleurs eſt ſuivant M. Tournefort., un tuyau fermé dans le fond, évaſé en haut, découpé en quatre parties, & garni de pluſieurs étamines. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroît en ſa place une coque membraneuſe, ovale, pointue ou conique, qui s'ouvre en travers comme une boëte à ſavonnette, & qui renferme des ſemences menues, de figure ovale ou oblongue, de couleur rougeâtre, Premiere eſpece. *Septinervia*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0691-9

a racine eſt courte, groſſe comme le doigt, garnie de fibres aux côtez. Cette plante croît le long des chemins, dans les Jardins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Plantago incana, Ger.
Plantago latifolia incana, C. Bauh P. Tournefort.
Plantago major incana, Park.
Plantago media, Fuch. Dod.
Plantago major hirſuta, media à nonnullis cognominata, J. Bauh.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente, en ce que ſes feuilles, ſes tiges, & ſes épis ſont couverts d'un poil blanc & mou; & en ce que ſa racine eſt un peu plus groſſe.

La troiſiéme eſpêce eſt appellée,

Plantago anguſtifolia major, C. B. Pit. Tournefort.
Plantago quinquenervia, Ad. Lob. Ger.
Plantago minor, Dod.
Plantago longa, Matth.
Plantago quinquenervia major, Park.
Plantago lanceolata, Trag. Ang. J. B.
Lanceola major, Cæſ.

Troiſieme eſpece. Elle pouſſe des feuilles longues, étroites, pointues, velues, marquées de cinq nerfs qui parcourent leur longueur; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'un pied, nues, anguleuſes, canelées, portant en leurs ſommitez des épis plus courts & plus gros que ceux du Plantain ordinaire, revêtus de fleurs pâles, auſquelles il ſuccede des coques membraneuſes qui renferment des ſemences menues, oblongues, comme aux autres eſpeces, ſa racine eſt pareille à celle de la premiere eſpece.

Ces deux dernieres eſpeces croiſſent aux lieux herbeux.

Les Plantains ont un goût aſſez inſipide, mais qui tire pourtant un peu ſur l'acide, aſtringent, ils contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement du ſel. La premiere eſpece eſt la plus employée dans la Medecine.

Vertus. Ils ſont déterſifs, vulneraires, aſtringens, *on s'en ſert pour les cours de ventre, pour les hemorragies, pour les maladies des yeux.*

Etimologie. *Plantago à planta, plante*, comme qui diroit, *plante par excellence*, à cauſe de ſes grandes vertus.

Quelques-uns veulent que *Plantago* vienne de ce que les feuilles de cette plante ont la figure de la plante du pied; ou parce qu'on foule le Plantain aux pieds par tous les chemins.

Arnoglosſum. Le Plantain eſt appellé par pluſieurs Auteurs *Arnogloſſum* ἀρνὸς *agnus*, & γλῶσσα *lingua*, comme qui diroit *langue d'Agneau*, parce que la feuille du plantain a une figure approchante en quelque maniere à celle de la langue d'un Agneau.

PLANTA MARINA RETIFORMIS.

Planta marina retiformis, Cluſ exot. J. B.
Lithophyton reticulatum aliud purpurascens, Pit. Tournefort.
Corallina reticulato cortice altera, C. B.

En François, *Panache de Mer*, *Palme Marine*.

Eſt une eſpece de Lithophytum de l'Amerique, ou une plante maritime à demi petrifiée, tenant le milieu entre la pierre, & le bois: elle croît ordinairement à la hauteur d'environ deux pieds en maniere d'arbriſſeau, de plate étenduë en large comme un grand évantail, percée à jour de même qu'un crible; ſon tronc eſt ſimple, court,

court & pierreux, il se divise d'abord en quelques rameaux assez gros, d'où naissent un grand nombre d'autres plus petits qui se repandent au long & au large, & qui entrelacent si bien leurs filets les uns dans les autres, qu'ils forment comme un rets à prendre des poissons & des oiseaux : ce Lacis si bien construit naturellement est soûtenu dans le milieu par une coste qui s'éleve du tronc, & qui se termine vers le haut de la plante : toute cette plante ou arbrisseau est couverte d'une croute legere, grise fort mince, qui se separe facilement ; sa couleur sous cette écorce est ordinairement purpurine ; mais on en trouve de diverses autres couleurs, comme de jaune, de blanche, de violette, sa substance approche de celle de la corne, & elle en a l'odeur étant brûlée : son goût est un peu salé ; elle naît au fond de la mer & sur les rochers en Amerique & aux Indes Orientales, elle se détache quelquefois, & est jettée par les vagues sur le rivage : les Dames Indiennes s'en servent comme d'éventail dans les grandes chaleurs.

Le plus beau & le plus grand panache de mer qu'on ait veu en France est celuy que M. Lignon apporta à *Paris l'année 1700. des Indes Occidentales avec un grand nombre d'autres plantes, de fleurs, de fruits & de semences* : cette plante avoit quatre pieds de haut, & presque autant de large, sa tige paroissoit sortie d'un rocher avec lequel sa racine s'étoit petrifiée, il y avoit aux environs de cette racine un morceau de corail blanc, qui s'étoit formé avec beaucocoup de petits boutons ou embryons de corail rouge naissants : la plante dans son entier étoit magnifique, fort rare pour sa grandeur.

Le panache de mer contient beaucoup d'huile & de sel volatil urineux, semblable à celui de la corne de cerf.

Vertus. Dose. Il est sudorifique, aperitif, absorbant & propre pour arrêter les cours de ventre, étant pris rapé ou en poudre, la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Etimologie. On appelle cette espece de plante *Panache de mer*, parce qu'étant au fond de la mer ou attachée à un rocher, elle semble être un Panache tel qu'on en met à la tête des Acteurs de Théatre quand ils joüent quelque tragedie.

PLATANUS.

Platane. Plane. *Platanus*, en François, *Platane* ou *Plane*, est un grand arbre étranger dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Platanus Orientalis vera, Park. Raii hist. Pit. Tournef. | *Platanus Orientalis pilulis majoribus*, Herman.

Premiere espece. Ses rameaux s'étendent au large comme ceux du Noyer, & ils rendent un grand ombrage ; son bois est fort & robuste comme celui du Chesne ou du Hestre, son tronc est couvert d'une écorce unie & semblable à du cuir ; mais elle se dépoüille tous les mois de certaines tuniques exterieures & rudes dont il paroît toûjours quelques-unes sous l'arbre : ses feuilles, sont grandes, fort larges, amples, dures, robustes, ongleuses comme celles du Ricinus, ou divisées en cinq ou six parties disposées en main ouverte, attachées par des queues longues & fortes : ses chatons, selon M. Tournefort, sont des pelotons chargez de plusieurs sommets remplis de poussiere menue : ces chatons ne laissent aucun fruit aprés eux ; les fruits naissent sur le même pied dans des endroits separez, ils sont ronds comme des fraizes, velus, lanugineux, composez de plusieurs petites semences oblongues, rudes, jaunes, envelopées de poil. Cet arbre croît proche des rivieres & aux autres lieux aquatiques, en Candie,

en l'Isle de Lemnos & en plusieurs autres lieux ; on le cultive en Italie.

La seconde espece est appellée

Platanus Occidentalis, aut Virginensis, Park. Pit. Tournef. | *Platanus Occidentalis pilulis minoribus,* Herman.

Seconde espece. Elle differe de la précedente en ce que ses feuilles ne sont pas découpées si profondément, & en ce que les semences qui composent sont fruit sont moins rudes: l'origine de cet arbre vient de la Virginie ; on en cultive dans plusieurs jardins de l'Europe.

Vertus. Les feuilles les plus tendres du Platane sont resolutives, on s'en sert pour les inflammations des yeux, pour les fluxions, pour les tumeurs, appliquées exterieurement.

Son écorce est bonne pour les douleurs des dents.

Son fruit pris en décoction est propre pour resister au venin.

Etimologie. *Platanus à* πλάτος, *latus*, large, parce que cet arbre étend beaucoup ses rameaux, & que ses feuilles sont fort larges.

PLUMBAGO.

Potelot. *Plumbago*, | *Molybdana*, | en François, *Plomb de mer*, | *Plombagine*, | *Mine de Plomb noire*, | *Plomb de Mine.*

Premiere espece. Crayon. Choix. Est un plomb mineral que quelques-uns ont nommé Potelot. il y en a de deux especes : la premiere & la plus belle est ce que nous appellons Crayon, & qui sert à dessiner ; elle doit être legere, mediocrement dure, se taillant aisément, nette, unie, de couleur noire argentée, luisante : on la choisit en morceaux moyennement gros, longs, d'un grain fin & serré ; elle naît dans des mines en Angleterre, d'où elle nous est apportée.

Seconde espece. La seconde & la plus commune nous est envoyée ordinairement d'Hollande en morceaux de differentes grosseurs, quelquefois durs, quelquefois tendres ; elle est employée par les Chaudronniers, pour polir le vieux fer ; on s'en sert aussi pour donner couleur aux planchers.

Vertus. La mine de plomb noire est desicative étant apliquée exterieurement ; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

Etimologies. *Plumbago à plumbo*, parce que c'est une mine de plomb ou une matiere qui participe beaucoup de ce métal.

Molybdana à μόλυβδος, *plumbum.*

Molybdoïdes. Quelques-uns appellent cette mine de Plomb *Molybdoïdes.*

PLUMBUM.

Plumbum, | *Saturnus*, | En François, *Plomb.*

Mines de plomb. Plomb mineral. Alquifoux. Comment on separe le plomb de la mine. Est un métal mou, pliant, pesant, noir, luisant, fort froid, s'étendant sous le marteau, il naît dans des mines d'Angleterre ou de France en une pierre nommée Plomb mineral ou mine de Plomb, & par quelques ouvriers, Alquifoux: cette pierre se retire de la mine en morceaux de differentes grosseurs, noirs, brillants à peu prés comme l'Antimoine, pesans, faciles à pulveriser, difficiles à fondre, quelquefois purs, quelquefois melangez de gangue ou roche avec un peu d'argent : On fait fondre la mine de plomb dans des fourneaux faits exprés, le plomb coule par un canal qu'on a fait au fourneau, & la terre demeure avec le charbon : s'il s'y rencon-

troit quelque petite portion d'argent ou d'or, on la trouveroit auſſi avec la terre: Quand le plomb eſt fondu, on le jette dans des moules, & on le forme en ſaumons, comme nous le voyons chez les Marchands.

Le plomb mineral doit être choiſi en beaux morceaux les plus nets, les plus peſans, les plus brillans, doux & comme gras au toucher. Les Potiers de terre s'en ſervent pour vernir leurs pots. — Choix de la mine de plomb. Uſage.

Le plomb purifié ou en ſaumons doit être peſant, pliant, luiſant, doux au toucher; il contient beaucoup de ſoufre, du mercure & une terre bitumineuſe jaune. — Choix du plomb. Vertus.

On en applique des plaques ſur des tumeurs pour les reſoudre, ſur le perinée pour calmer les ardeurs de Venus.

On pulveriſe le plomb, en le faiſant fondre & y mêlant du charbon en poudre: on lave enſuite ce plomb pulveriſé pour en ſeparer le charbon, puis on le fait ſecher. — Pulveriſations du Plomb.

On peut pulveriſer le plomb en ſe contentant de le faire fondre dans une terrine & de l'agiter ſans y ajoûter du charbon, mais l'operation en eſt plus longue.

Pour faire le plomb brûlé qu'on appelle en Latin *Plumbum uſtum*, on met dans un creuſet ou dans un pot deux parties de plomb & une partie de ſoulphre, on calcine le tout enſemble juſqu'à ce que le ſoulphre ſoit brulé & que le métal ſoit reduit en une poudre noire. — *Plumbum uſtum.*

Il eſt deſſicatif, aſtringent, reſolutif, on l'employe dans les emplâtres, dans les onguens. — Vertus.

On appelle le plomb *Saturne*; à cauſe que les Aſtrologues prétendent qu'il reçoit des influences de la planette du même nom. — Etimologie.

PLUVIALIS.

Pluvialis, en François, *Pluvier*, eſt un oiſeau dont il y a deux eſpeces qui different principalement par leurs couleurs; le premier eſt gros comme un pigeon, ſon bec eſt court, rond, aigu, tant ſoit peu recourbé par le bout, de couleur noire; ſa langue eſt triangulaire, ſes plumes ſont jaunes, blanches, rougeâtres. — Pluvier.

Le ſecond paroît un peu plus gros que le premier, ſon bec eſt un peu plus long & plus gros, ſa couleur eſt cendrée & marquetée de taches approchantes du chatain.

Le Pluvier ſe trouve frequemment en France proche des rivieres; il ſe nourrit de vers, de mouches, il eſt excellent à manger; il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Il purifie le ſang, il eſt propre pour l'épilepſie, pour exciter l'urine. — Vertus.

Pluvialis à pluvia, parcequ'on a cru que cet oiſeau pronoſtiquoit la pluye. — Etimologie.

PNIGITIS.

Pnigitis, étoit une terre argileuſe & glutineuſe des Anciens, qu'on retiroit en morceaux aſſez gros, de couleur preſque ſemblable à la terre Eretrienne, fort froide au toucher, s'attachant à la langue & s'y tenant ſuſpendue.

Elle avoit les mêmes vertus que le Bol pour reſſerrer & pour arrêter le ſang. — Vertus.

POINTIANA.

Pointiana flore pulcherrimo, P. Tourn.

Frutex pavoninus, ſive Chriſta pavonina Sinenſium, Breyn. Raii. hiſt.

Acaccia orbis Americani altera flore

pulcherrimo, H. R. P. | En François, *Poincillade*,

Eſt un arbriſſeau étranger qui croît à la hauteur de ſix ou ſept pieds; ſon écorce eſt unie & purpurine pendant qu'il eſt encore jeune; ſes feuilles ſont oblongues, attachées pluſieurs ſur une côte de couleur purpurine, ayant chacune en haut une épine crochue en façon d'hameçon: ſes fleurs ſont d'une grande beauté, rangées juſqu'à cinquante en un long épi qui naît aux ſommitez des branches, d'une couleur purpurine tirant ſur le rouge, reſplendiſſante, attachées à des pedicules purpurins; chacune de ces fleurs eſt compoſée de cinq feuilles diſpoſées en rond, accompagnées en leur milieu de dix étamines fort longues, courbées, purpurines, ſoûtenues par un calice découpé profondement en cinq parties: quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une grande ſilique plate, dure, de couleur de chateigne en dehors, blanche en dedans, formée de deux coſſes qui renferment des ſemences preſque rondes, rougeâtres, logées chacune dans ſa foſſe ſeparée par des cloiſons. Cette plante croît en pluſieurs lieux de l'Amerique; on la cultive en Europe dans pluſieurs jardins: je ne connois point ſes vertus.

Etimologies. *Pointiana* a tiré ſon nom de celui de Monſieur de Pointi Gouverneur des Iſles Antilles.

Frutex pavoninus, comme qui diroit, *arbriſſeau dont les fleurs ont la beauté des plumes de Paon.*

POLEMONIUM.

Polemonium vulgare carnleum, Pit. Tournef.
Valeriana Græca quorundam colore cæruleo & albo, J. B.
Valeriana cærulea, C. B.
Valeriana Græca, Dodon. Ger. Park. Raii hiſt.
Valeriana peregrina, Ad. Lob. Cam.

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles longues d'un doigt, larges d'un demi doigt en leur baſe, & diminuant peu à peu en une pointe, rangées comme par paires dix ou douze ſur une côte terminée par une ſeule feuille, vertes, & gardant leur vigueur tout le long de l'hyver, marquées chacune de trois nerfs aſſez gros, qui parcourent leur longueur: il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, canelées, groſſes comme le doigt, velues, vuides, rameuſes, revêtues de feuilles éloignées les unes des autres, & portant en leurs ſommitez des fleurs formées en roſette à cinq quartiers, de couleur ordinairement bleue, reſplendiſſante, quelquefois blanche, d'une odeur qui n'eſt point agéable, attachées à des pedicules courts & menus. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des petits fruits ou des coques qui en meuriſſant s'ouvrent ordinairement en trois parties, & qui ſont diviſées en trois loges remplies de ſemences oblongues, menues, noires: ſes racines ſont des fibres fort deliez, blanchâtres, ſerpentans dans la terre. Toute la plante a un goût viſqueux & amer; on la cultive dans quelques jardins; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt déterſive & vulneraire, mais elle n'eſt point en uſage dans la Medecine.

Etimologie. *Polemonium*, vient peut-être des mots Grecs πολὺ, *multùm*, & μόνος, *ſolum*, comme qui diroit, *pluſieurs feuilles qui en compoſent une ſeule*: car les feuilles de cette plante ſont attachées pluſieurs le long d'une côte, paroiſſant toutes enſemble une ſeule feuille.

POLIUM MONTANUM.

Polium montanum eſt une plante dont il y a deux eſpeces; une jaune & une blanche.

La premiere eſt appellée,

Polium montanum luteum, C. B. P. Tournef. | *Polium montanum vulgare*, Park.

Premiere eſpece Polium jaune.

Elle eſt haute d'environ demi pied, fort velue ou cotonneuſe, jettant beaucoup de tiges grêles, rondes, dures, ligneuſes: ſes feuilles ſont petites, oblongues, épaiſſes, dentelées ou crenelées, garnies en deſſus & en deſſous d'un coton jaune: ſes fleurs ſont formées en gueule, petites, belles, ramaſſées en ſes ſommitez en grand nombre enſemble en maniere de tête, de couleur jaune comme l'or, d'une odeur fort aromatique, d'un goût amer. Chacune de ces fleurs, ſelon Monſieur Tournefort, eſt un tuyau évaſé par le haut, & prolongé en levre découpée en cinq parties comme celle de la fleur de la Germandrée. Quand cette fleur eſt paſſée il luy ſuccede des ſemences menues, preſque rondes, enfermées dans un capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Cette plante croît ſur les montagnes & aux autres lieux élevez & pierreux, aux pays chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Dauphiné.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Polium montanum album, C. B. P. Tour. | *Polium montanum* 1. Cluſ.
Polium alterum ſeu parvum, Dod. Gal. | *Polium montanum Monſpeliacum*, Park.

Seconde eſpece. Polium blanc.

Elle differe de la précedente en ce que ſes tiges ſont couchées à terre: en ce que ſes feuilles ſont plus petites & moins cotonnées, & en ce que ſes fleurs ſont blanches & moins odorantes. Cette plante croît non ſeulement ſur les montagnes & ſur les autres lieux élevez, mais auſſi dans les plaines ſablonneuſes & arides, le long des chemins, en Languedoc, en Provence.

Choix.

Le *Polium* jaune eſt le meilleur & le plus eſtimé pour la Medecine; on nous l'apporte ſec par petites bottes: on doit le choiſir bien garni de fleurs, d'un beau jaune doré, nouvellement ſeché entre deux papiers, d'une odeur forte & aromatique; d'un goût amer & deſagréable: il contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil; nous employons particulierement ſes ſommitez fleuries, qu'on appelle en Latin *Comæ polii ſeu Polium comatum.*

Comæ polii, *Polium comatum.*

Elles ſont aperitives, cephaliques, ſudorifiques, vulneraires; elles excitent les urines, & les mois aux femmes; elles reſiſtent à la corruption, elles fortifient le cerveau; elles chaſſent par tranſpiration les mauvaiſes humeurs; il en entre dans la theriaque.

Etimologie.

Polium à πολιὸς, *canus*, blanc, à cauſe que le *Polium* des Anciens étoit blanc.

POLYACANTHUS.

Polyacanthus Caſabonæ Acarnæ ſimilis, J. B. Raii hiſt. | *Acarna major caule non folioſo*, C. B. Park.
Carduus ſeu Polyacantha vulgaris, P. Tour.

Eſt un beau chardon, ou une plante haute d'environ trois pieds, ſa tige eſt ronde, blanche, douce au toucher; ſes feuilles ſont longues de près d'un pied, étroites à proportion, pointues, vertes brunes, luiſantes en deſſus, garnies en deſſous d'un coton épais, blanchâtre, armées aux côtez d'épines menues, longues, piquantes, jaunâtres, rangées par intervales deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre; ſa fleur eſt à pluſieurs fleurons bleus évaſez par le haut, découpez en lanieres, & ſoûtenus par un calice compoſé de pluſieurs feuilles poſées les unes ſur les autres, & terminées chacune par un piquant. Lorſque la fleur eſt paſſée, cet embryon devient

une petite graine oblongue, noire, luisante, garnie d'une aigrette. On cultive cette plante dans les jardins.

Vertus. Elle est aperitive & sudorifique.

Etimologie. *Polyacanthus à πολὺ, multum, & ἄκανθα, spina*, comme qui diroit, *Chardon garni de beaucoup d'épines.*

Casabona étoit un Herboriste du Duc de Florence.

POLYGALA.

Polygala, Ger.
Polygala minor, Park.
Polygalon multis, J. B. Raii. hist.
Polygala vulgaris, C. B. Pit. Tourn.
Polygala recentiorum, Ad. Lob.
Flos Ambarvalis, Dod.

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur de presque un demi pied, grêles, assez rudes, les unes droites, les autres couchées à terre, d'un verd tirant un peu sur le rouge, revêtues de petites feuilles rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arondies : ses fleurs sont petites, disposées en maniere d'épi depuis le milieu des tiges jusqu'en haut, de couleur bleue, ou violette, ou purpurine, ou rouge, rarement *blanche*. Chacune de ses fleurs est, selon Monsieur Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évasé & découpé par le haut en deux lévres. Lorsque cette fleur est passée il luy succede un fruit ou une bourse aplatie, divisée en deux loges remplies de semences oblongues. Ce fruit est envelopé du calice de la fleur, composé de cinq feuilles, trois petites & deux grandes : sa racine est ligneuse, dure, menue, d'un goût amer & aromatique. Cette plante croît aux lieux élevez, herbeux, qui n'ont point été labourez, & où l'on n'a point marché ; elle fleurit ordinairement au mois de May ; elle contient assez d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Elle est estimée propre pour exciter le lait aux Nourrices ; elle est déterstve & laxative, elle purge la bile fort doucement.

Etimologies. *Polygala à πολὺ multum, & γάλα, lac*, comme qui diroit, *plante propre à faire venir beaucoup de lait.*

Ambarvalis ab ambiendis arvis, parce que les Anciens avoient coûtume de couronner leurs vierges avec la fleur de cette plante dans le temps qu'on faisoit des processions autour des champs pour demander à Dieu la fertilité des biens de la terre.

POLYGLOTTA.

Polyglotta, Jonston. Est un oiseau des Indes, grand comme un Estourneau, blanc & rougeâtre, marqué principalement sur la tête & vers la queuë de figures representant des figures argentées ; les Indiens l'appellent *Concontlatolli*, c'est-à-dire, *quarante langues* : il habite les pays chauds, on le conserve dans des cages sous les climats temperez ; il mange de tout ce qu'on donne aux autres oiseaux ; son chant est si doux & si melodieux, qu'il surpasse en agrément celui de quelque-autre oiseau que ce soit. Cet oiseau n'est point en usage dans la Medecine.

Concontlatolli. Quarante langues.

Polyglotta à πολὺ, multum, & γλῶττα, lingua, comme qui diroit, *Oiseau ayant beaucoup de langues* : on lui a donné ce nom à cause de son chant.

POLYGONATUM SEU SIGILLUM SALOMONIS.

Polygonatum, Ger.
Polygonatum vulgare, Park.
Polygonatum vulgò sigillum Salomonis, J. B. Raii. hist.
Polygonatum latifolium vulgare, C. B. Pit. Tournefort.

Sigillum Salomonis, Brunf. Geſn. | En François, *Sceau de Salomon.*

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, liſſes, ſans rameaux, un peu courbées en leur ſommité, revêtues de pluſieurs feuilles diſpoſées alternativement, oblongues, larges, aſſez ſemblables à celles du Lis des vallées, nerveuſes, de couleur verte-brune luiſante en deſſus, & d'un ver de mer en deſſous; ſes fleurs naiſſent le long d'une côte ou du deſſous des tiges attachées & ſuſpendues par des pedicules courts, une à une ou deux à deux ou trois à trois. Chacune d'elles eſt une cloche alongée en tuyau & découpée en ſix parties, ſans calice, de couleur blanche. Quand cette fleur eſt paſſée, il luy ſuccede une baye groſſe comme celle du Lierre, ou un peu plus groſſe, preſque ronde, un peu molle, verte ou brune, ou purpurine, contenant ordinairement trois ſemences groſſes comme celles de la veſce, ovales, dures, blanches; ſa racine eſt longue, groſſe comme le doigt, articulée d'eſpace en eſpace par de gros nœuds ou tubercules, d'un blanc de marbre, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût douçâtre. Cette plante croît dans les bois, aux lieux ombrageaux, contre les hayes. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, & du ſel eſſentiel.

Vertus.

Sa racine eſt déterſive & aſtringente, on s'en ſert pour les fleurs blanches des femmes, pour purifier le ſang étant priſe en décoction: on l'employe auſſi exterieurement pour nettoyer & blanchir le peau, pour deſſecher la gratelle des enfans, pour effacer les cicatrices, pour reſoudre les tumeurs, pour guerir les playes: on attribue à ſes bayes la vertu de purger par haut & par bas.

Etimologies

Poligonatum à πολὺ, multùm, & γόνυ, genu, comme qui diroit, *plante à pluſieurs genoux*, parce que la racine de cette plante eſt noueuſe.

Sigillum Salomonis, parce que les nœuds de la racine de cette plante ont une figure approchante de celle d'un ſceau ou cachet.

POLYGONUM ſive CENTINODIA.

Polygonum latifolium, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Polygonum mas, Dod.
Polygonum ſive Centinodia, J. B.
Sanguinaria centumnodia, Ad. Lob.
Polygonum mas vulgare, Ger. Raii. hiſt.
Polygonum mas vulgare majus, park.
Centumnodia, Brunf.
Sanguinalis maſcula Geſ. hort.
Herba proſerpinaca à ſerpendo, Apuleio.

En François, *Renouée* ou *Centinode*,

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues d'un pied ou d'un pied & demi, grêles, rondes, ſalides, tenaces, preſque toûjours rampantes & couchées à terre, rarement droites, ayant beaucoup de nœuds aſſez près les uns des autres, revêtues de feuilles oblongues, étroites, pointues, vertes, attachées à des queues fort courtes & rangées alternativement; ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles, petites, compoſées chacune de cinq étamines blanches ou purpurines ou rouges, ſoûtenues par un calice coupé en entonnoir. Quand cette fleur eſt tombée, il luy ſuccede une ſemence aſſez groſſe, relevée de trois côtes, de couleur de chateigne, contenue dans un capſule qui a ſervi de calice à la fleur: ſa racine eſt longue, aſſez groſſe pour la grandeur de la plante, ſimple, dure, ligneuſe, garnie de pluſieurs fibres, attachée fortement dans la terre, d'un goût aſtringent. Cette plante croît aux lieux incultes, le long des chemins fort communément. Elle contient beaucoup d'huile, mediocrement de ſel.

Elle eſt déterſive, aſtringente, vulneraire, propre pour arrêter les hemorragies,

Vertus.

les diarrées, la dyſenterie, le vomiſſement, étant priſe en décoction : on s'en ſert auſſi exterieurement pour les playes.

Etimologies. *Polygonum à πολὺ, multum, & γόνυ, genou*, comme qui diroit, *plante à pluſieurs genoux*, parce que les tiges de la Renouée ont beaucoup de nœuds qui leur ſervent comme de genoux pour s'appuyer ſur la terre.

Centumnodia, vel centinodia, parce que cette plante eſt garnie d'un grand nombre de nœuds.

Sanguinaria vel ſanguinalis à ſanguine, parce que cette plante eſt très-propre à arrêter le ſang.

POLYPODIUM

Polypodium, J. B. Raii hiſt. | *Polypodium majus*, Dod.
Polypodium vulgare, C. B. Pit. Tourn. | *Polypodium primum*, Lugd.

En François, *Polipode*.

Eſt une plante dont les feuilles reſſemblent à celles de la Fougere mâle, mais elles ſont beaucoup plus petites, découpées profondement juſques vers la côte, en parties longues & étroites, couvertes ſur le dos d'une maniere de poudre adherante, rougeâtre, amaſſée par petits tas. Cette poudre, ſelon M. Tournefort qui l'a obſervé avec un Microſcope, eſt un aſſemblage des fruits de la plante ou des coques ſpheriques & membraneuſes, qui s'ouvrent en deux parties comme une boëte à Savonnette, & laiſſent tomber de leur cavité quelques ſemences menuës ; ſa racine eſt longue, groſſe, comme le doigt d'un enfant, rampante, garnie de fibres menues comme des poils, de couleur obſcure en dehors & poiracée en dedans, relevée de pluſieurs petites tubercules ou verrues, facile à rompre, d'un goût doux & un peu aromatique, mais qui n'eſt point agreable. Cette plante croît ſur les troncs des vieux arbres, & ſur les vieilles murailles : on ſe ſert de ſa racine dans les remedes. La meilleure & la plus eſtimée eſt celle qu'on trouve entortillée au bas des Chênes, & aux endroits où la tige ſe fourche. On l'appelle en Latin, *Polipodium querinum aut quercinum*, & en François, *Polypode de Chêne*.

Polipodium quercinum. Polypode de chêne. Choix. On doit la choiſir recente, bien nourrie, groſſe, ſe caſſant aiſément; on la monde de ſes filamens avant que de s'en ſervir. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Vertus. Elle eſt laxative, aperitive, deſiccative, propre pour lever les obſtructions du foye, de la ratte, du meſentére, pour le ſcorbut, pour la mélancolie hypocondriaque, pour les ſcrophules ; on la prend en décoction ou en poudre.

Etimologie. *Polypodium à πολὺ, multum, & πούς, pes*, comme qui diroit, *plante à beaucoup de pieds*, parce que la racine du Polypode s'attache aux arbres & aux murailles par le moyen de ſes fibres qui ſont comme autant de pates.

POLYPUS

Polypus, 1 *Octapodia*, 1 *Aſinus marinus*, 1 En François, *Polype*, *Poulpe*.

Eſt un grand poiſſon de mer, qui reſſemble à la Seche, il a huit pâtes ou jambes longues, groſſes, qui lui ſervent à nager, à marcher & à approcher de ſa bouche ce qu'il veut manger ; ces pâtes ſont diſtantes les unes des autres, mais jointes par une groſſe membrane qui regne entr'elles & qui les attache : les quatre du milieu ſont les plus grandes : elles ſurpaſſent en groſſeur le bras d'un homme, relevées tout du long d'une double rangée de tubercules creuſez en petits cornets; les quatre autres pâtes ſont appellées *brachia*, *crura cirri*, *barba* : ſes yeux ſont ſituez ou appuyez

ſur

ſur le haut de deux de ces pates, ſa bouche eſt au milieu, garnie de dents ; il porte ſur le dos un corps long fait en tuyau, qui lui ſert de gouvernail quand il nage, il le fait pencher tantôt à droite, tantôt à gauche ſuivant les lieux où il veut aller ; ſa chair n'eſt couverte d'aucune peau apparente, elle eſt ſpongieuſe, caverneuſe ou trouée, dure & de difficile digeſtion. On trouve ce poiſſon dans la mer Adriatique ; il ſe nourrit de Poiſſons à coquilles, de chair humaine quand il peut en attraper, de fruits, d'herbes, il aime l'huile : il a comme la Seche vers ſon eſtomac une veſſie remplie d'une liqueur noire ou rouge-brune qu'il répand quand il veut ſe cacher, ſes œufs ſont ſemblables à ceux de la Seche, mais de couleur blanche, il contient beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel volatil & fixe.

Sa chair eſt propre contre la colique venteuſe, étant rotie & mangée.

Polipus à πολὺ, multum, & πῦς, pes, comme qui diroit, *poiſſon ayant beaucoup de pieds.*

POLYTRICHUM.

Polytrichum vulgo, Cæſ.
Trichomanes, ſive Politrichum officinarum, C. B. P. Tournefort.
Trichomanes, ſive Politrichum, J. B.
Trichomanes, Dod.
Trichomanes mas, Tab.

En François, *Politric.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges ou côtes rondes, menues, noirâtres, fragiles, auſquelles ſont attachées par ordre des feuilles fort petites, preſque rondes, legerement crenelées, tendres, couvertes ſur le dos d'un bon nombre de petits corps menus comme de la pouſſiere, leſquels ſelon M. Tournefort qui les a obſervez avec un microſcope, ſont les fruits de la plante enveloppez dans quelques écailles, parmi leſquelles ſe trouvent pluſieurs capſules ou coques ſpheriques garnies d'un cordon à reſſort, qui par ſa contraction ſe détache & fait crever ces capſules, dans leſquelles ſont renfermées quelques ſemences : ſes racines ſont des filamens menus comme des cheveux, noirs. Cette plante croît proche des fontaines, aux bords des ruiſſeaux, contre les vieilles murailles, ſur les rochers, elle demeure verte pendant l'hyver ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Elle eſt aperitive, pectorale, déterſive, propre pour les maladies de la rate, pour exciter les mois aux femmes.

Politrichum à πολὺ, multum, & θρὶξ, capillus, comme qui diroit, *herbe à beaucoup de cheveux*, parce que le Politric eſt une des cinq eſpeces de Capillaires, qu'on appelle cheveux de Venus. Etimologie.

POMACEUM.

Pomaceum, en François, *Cidre*, eſt du ſuc de pomme rendu vineux par la fermentation ; on peut faire du Cidre avec toutes ſortes de pommes, mais on prefere en cette occaſion certaines pommes qu'on cultive en Normandie dans les champs & dans les jardins : ces pommes ſont ordinairement d'une ſi belle couleur, qu'elles ſemblent inviter les paſſans à les goûter ; mais elles ont un goût rude, acerbe, qui reſſerre la bouche & qui empêche qu'on ne les puiſſe manger : elles contiennent plus de ſel eſſentiel que les pommes de bon goût, & le Cidre qu'on en tire ſe conſerve plus long-tems dans ſa bonté. Cidre.

Quand les pommes ſont meures, ce qui arrive en Automne, on les écraſe bien ſous la meule, on en tire le ſuc par une forte expreſſion, & on le met fermenter de même que le ſuc des raiſins dont on veut faire le vin. Le ſel eſſentiel des pom-

mes ayant été mis en mouvement par l'écraſement & par l'expreſſion, écarte, inciſe & rarefie les parties huileuſes qu'il rencontre à ſon paſſage dans ce ſuc, enſorte qu'il les convertit en eſprit : mais comme cette action du ſel eſſentiel ne ſe peut faire qu'il ne trouve d'abord beaucoup de réſiſtance, à cauſe des parties rameuſes & embaraſſantes de l'huile qui envelopent les pointes acides du ſel, il ſe fait un gonflement de la liqueur qui dure juſqu'à ce que ces pointes de ſel qu'on peut appeller de petits couteaux, ayent tellement découpé & attenué les parties de l'huile, qu'elles ſe ſoient fait un paſſage libre. Alors le ſel n'ayant point d'ennemi à combattre, & étant lui-même émouſſé, ou comme abſorbé dans l'huile qu'il a ſpiritualiſée, il ne ſe fait plus de mouvement apparent ni de fermentation, & la liqueur s'éclaircit.

Comme le ſuc des pommes eſt beaucoup plus phlegmatique & viſqueux, que celui du raiſin, on retire moins d'eſprit par la diſtillation du Cidre que par celle du Vin ; mais ces eſprits ſont d'une même nature.

Choix. Le bon Cidre ſe fait en la baſſe Normandie, mais particulierement vers Bayeux, il doit être clair, d'une belle couleur dorée, d'une odeur de pomme aſſez agréable, d'un goût doux & piquant ; c'eſt la boiſſon la plus ordinaire des Normans, elle enyvre preſque auſſi vite que le vin, & l'yvreſſe en dure plus long-tems, à cauſe que les eſprits du Cidre ont élevé avec eux au cerveau une partie viſqueuſe de la pomme qui les empêche de ſe diſſiper ſi aiſement que ceux du vin. On voit des païſans en Normandie demeurer trois jours yvres après avoir fait la débauche de Cidre, ils s'endorment à la fin de l'yvreſſe, parce que la viſcoſité phlegmatique du Cidre étant reſtée dans les petits canaux du cerveau après la diſſipation de ſes eſprits, elle condenſe en quelque maniere les eſprits animaux, & modere leur mouvement à peu près comme il arrive quand on a pris ou bû de Pavot ou d'Opium.

Les Cidres qui ont le plus fermenté ſont les moins doux, parce que l'huile en ayant été beaucoup rarefiée par la fermentation, ils ne chatouillent pas ſi agréablement le nerf de la langue ; mais ces Cidres ſont plus forts que les autres, ils enyvrent plus vîte, & l'on en tire plus d'eſprit. Les Gourmets de Cidre & principalement les païſans de Normandie, les préferent aux Cidres doux ; on les appelle vulgairement Caſſetête, parce qu'ils enyvrent bien vîte & font marcher de travers ceux qui en font débauche.

Caſſetête.

Eau de vie de Cidre. On fait la diſtillation de ce Cidre comme celle du vin & l'on en tire une eau de vie qui a les mêmes qualitez que l'eau de vie de vin ; & on ne l'eſtime pas tant à cauſe qu'elle n'a pas juſtement ſi bon goût, & parce que ſes eſprits ſont un peu moins ſubtils. On peut faire auſſi de l'aigre de Cidre comme on fait du vin aigre.

Aigre de Cidre.

Analiſe de Cidre. Si l'on veut par curioſité faire l'analiſe du Cidre ; on tirera premierement par la diſtillation une aſſez bonne quantité d'eſprit ſulfureux, mais des uns plus, des autres moins, ſuivant leur force, puis beaucoup de phlegme, il reſtera un extrait dont on fera ſortir par un grand feu un peu d'eſprit & d'huile épaiſſe, on calcinera une maſſe ſeche qui ſera demeurée au fond du vaiſſeau, on la mettra bouillir dans de l'eau, on filtrera la liqueur & on la fera évaporer, il reſtera au fond quelque peu de ſel alkali ſemblable au ſel de tartre.

Vertus. Le Cidre eſt pectoral, il fortifie le cœur, il humecte & déſaltere beaucoup, il eſt propre contre la mélancolie.

Petit Cidre On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait un ſecond Cidre, qu'on appelle petit Cidre, il eſt humectant, rafraichiſſant, il déſaltere plus que l'autre & il n'enyvre point : c'eſt le breuvage ordinaire des femmes, on en fait uſer auſſi aux malades.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0702-6 DFG

POMPHOLYX.

Pompholyx, ¦ *Nil*, ¦ *Nihili album*, ¦ *Capnites*, *Bulla cadmica*, ¦ *Calamites*, ¦
En François, *Calamine blanche.*

Eſt une fleur d'airain blanche, legere, qu'on trouve attachée au couvercle du creuſet dans lequel on a mis fondre du cuivre avec de la pierre calaminaire pour en faire le cuivre jaune ou laiton; on en trouve auſſi aux tenailles des Fondeurs: mais ſoit par negligence de ramaſſer cette drogue, ſoit parce que les ouvriers la font tomber dans le feu lorſqu'ils découvrent leurs creuſets, nous en voyons rarement chez les Droguiſtes, & nous ſommes obligez de lui ſubſtituer la Tutie.

Choix. Le Pompholyx doit être blanc, leger, friable.

Vertus. Il eſt déterſif, deſſicatif, propre pour les playes, pour les maladies des yeux; on ne s'en ſert guére qu'exterieurement dans les onguents.

Doſe. Quelques-uns en donnent depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules, pour les fiévres intermittentes; il excite le vomiſſement avec aſſez de violence.

POMUM ADAMI.

Pomum Adami, Matth.
Poma Adami, J. B.
Pomum Aſſyrium, Adv.
Malus Adami, C. B. Raii hiſt.
Malus Aſſyria, Dod.
Malus Aſſyria vel poma Adami, Park.
En François, *Pomme d'Adam.*

Eſt une eſpece de Limonier ou de Citronnier qui porte un fruit fait comme une orange mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé & d'une odeur moins forte; ſon écorce eſt mediocrement épaiſſe, inégale & ayant pluſieurs crevaſſes qui reſſemblent à des morſures; ſa chair eſt ſemblable à celle du Citron, remplie de ſuc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'eſt point agreable. On cultive cet arbre dans les jardins aux pays chauds.

Vertus. Son fruit eſt aperitif, propre pour le ſcorbut, pour la gravelle, pour les fiévres continues & intermittentes.

Etimologie. *Pomum Adami*, parce que le fruit de cet arbre a des crevaſſes qui ſemblent être des morſures que quelques Anciens ont crû être des traces de celles que le premier homme fit à la pomme, comme ſi ce fruit portoit des marques de la déſobéïſſance d'Adam.

Malus Aſſyria, parce que cet Arbre a été apporté d'Aſſyrie dans les autres pays.

POPULAGO.

Populago, Tab. Pit Tournef.
Caltha paluſtris, J. B. Raii hiſt.
Caltha paluſtris flore ſimplici, C. B.
Caltha paluſtris vulgaris ſimplex, Park.
Chryſanthemum, Lon.
Tuſſilago altera, Ang. Tur.
Chelidonia paluſtris Cord. hiſt.
Epimedium, Dodonæi, Thal.
Farfugium, Caſt.

Eſt une plante dont les feuilles reſſemblent à celles de la petite Chelidoine, mais elles ſont quatre fois plus grandes & de plus longue durée, ne tombant pas ſi vite, larges, preſque rondes, liſſes, d'un verd foncé, legerement crenelées en leurs bords; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, rameuſes, portant des fleurs à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune dorée reſplendiſſante. Quand ces fleurs ſont tombées il leur ſuccede des fruits compoſez cha-

cun de plusieurs graines recourbées en bas, entassées en maniere de tête & disposées en étoile; chaque graine contient plusieurs semences qui sont ordinairement un peu longues. Sa racine consiste en plusieurs fibres assez grosses, blanchâtres. Cette plante croît dans les marais, aux bords des ruisseaux& aux autres lieux aquatiques.

Vertus. Elle est détersive, rafraîchissante, vulneraire; mais on ne s'en sert point dans la Medecine.

Etimologie. On a nommé cette plante *Populago à populo*, Peuplier, à cause qu'elle naît ordinairement entre les Peupliers.

POPULUS.

Peuplier. *Populus*, en François, *Peuplier*, est un grand arbre dont il y a trois especes.

La premiere est appellée,

Populus alba, Dod. Ger. Park.
Populus alba latifolia, Lob.
Farfarus antiquorum, Bellon.
Populus alba majoribus foliis, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Populi prima species, Ang.

En François, *Peuplier blanc*, ou *Peuplier à larges feuilles.*

Premiere espece. Il monte & prend son accroissement en peu de temps, & il jette beaucoup de rameaux en haut, son écorce est lisse, unie, blanchâtre, son bois est blanc & facile à fendre: ses feuilles sont larges, découpées profondement & anguleuses, presque semblables à celles de la vigne, mais beaucoup plus petites, vertes, polies & sans poil en dessus, blanches & lanugineuses en dessous comme celles du Tussilage, attachées à des queuës longues; ses chatons sont longs, à plusieurs feuilles chargées de quelques sommets remplis de poussiere: ses racines se répandent à la superficie de la terre, & comme elles s'y attachent peu profondement, l'arbre est sujet à être ébranlé par les vents impetueux & à être renversé.

La seconde espece est appellée,

Populus nigra, Ger. Dod. C. B. J. B. Pit. Tournefort.
Populus secunda, Ang.
En François, *Peuplier noir.*

Seconde espece. Son bois est plus dur, plus nerveux, plus difficile à fendre, & plus jaunâtre ou moins blanc que celui de la premiere espece, couvert d'une écorce unie; il pousse au commencement du printemps des germes ou des commencemens de feuilles, gros environ comme des capres, oblongs, pointus, d'un verd jaunâtre, glutineux ou resineux, s'attachant aux doigts, d'une odeur assez agreable, c'est ce qu'on appelle en Latin *Occuli seu Gemmæ Populi nigri*, & en François, *Yeux de Peuple.* Ces germes ou bourgeons se developent en feuilles larges, pointuës comme les premieres feuilles du Lierre, moins épaisses, legerement crenelées tout autour, lisses, unies, de couleur verte luisante, attachées par des queuës longues & menuës. Cet arbre est sterile ou mâle, & il ne porte que des fleurs ou chatons sans fruits; ou bien fertile ou femelle, & il ne porte que des fruits sans fleurs.

Occuli seu gemmæ populi nigri. Yeux de Peuple.

Peuplier sterile ou mâle. Les chatons du peuplier noir mâle sont semblables à ceux du peuplier blanc, de couleur rougeâtre ou blanchâtre.

Peuplier fertile ou femelle. Les fruits du peuplier noir femelle sont des capsules oblongues, membraneuses, vertes, disposées comme par grapes, elles s'ouvrent en meurissant en deux parties recourbées, contenant des semences garnies chacune d'une aigrette.

Les racines du peuplier noir descendent plus avant dans la terre que celles du peu-

plier blanc, elles tiennent l'arbre plus ferme; il est aussi ordinairement plus grand, plus gros & plus droit, parce que ses racines qui sont plus profondes reçoivent plus de nourriture de la terre, & en portent d'avantage à l'arbre.

La troisiéme espece est appellée,

Populus tremula, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Populus Libyca, Ger. Parк.
Populus Libyca, Plinii κελκὶς, Theophrasti, J. Bauh.
Circus, Theophrasti, *sive Populus Libyca*, Plinii, Cluſ. hiſt.
En François, *Tremble.*

Troiſieme espece.

Cet arbre tient plus du Peuplier noir que du Peuplier blanc; ses feuilles sont presque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées par des queues longues, tremblantes ou remuant presque toûjours, même en temps calme, d'où vient qu'on a nommé cette espece de Peuplier *Populus tremula*, ses chatons sont plus longs & plus noirs que ceux des autres especes. Ses racines descendent assez profondément en terre.

Etimologie.

Les Peupliers croissent aux lieux humides, marécageux, aux bords des rivieres, de la mer, des étangs.

Ecorce du Peuplier blanc.

L'écorce du Peuplier blanc est déterſive, propre pour la sciatique, pour la difficulté d'uriner, pour la brûlure, on s'en sert exterieurement & interieurement.

Vertus.

Les yeux ou germes du Peuplier noir, sont propres pour amollir, pour adoucir & calmer les douleurs, appliquez exterieurement. Ils donnent le nom à l'onguent Populeum.

Les feuilles du Peuplier noir sont estimées par quelques-uns bonnes pour adoucir les douleurs de la goutte, étant écrasées & appliquées sur la partie malade.

PORCELLUS INDICUS.

Cochon d'Inde.

¶ *Porcellus Indicus* Jonst. en François *Cochon d'Inde*, est un animal à quatre pieds gros comme un *Lapin médiocre*, & que quelques-uns mettent entre les especes de Lapins; son museau est pointu, ses dents sont semblables à celles des rats, ses oreilles sont petites & arondies, son corps est assez gros, couvert de soyes de Cochon plutôt que de poils ordinaires; ses jambes sont plus courtes que celles du Lapin; ses pieds de devant ont chacun six doigts, & ceux de derriere cinq, il n'a point de queuë, son cri est un grognement approchant de celui du Cochon ordinaire, mais bien moins fort; il mange de toutes sortes d'herbe, des fruits, de l'avoine, du son, il boit peu, & il se passe d'eau pendant plusieurs jours, pour la copulation de son espece, un mâle suffit à huit ou neuf femelles, & elles font leurs petits comme les Lapines; on trouve ordinairement cet animal aux Indes dans la nouvelle Espagne, sur les montagnes, & en d'autres lieux; mais on en éleve, & l'on en nourrit par toutes les villes de l'Europe; sa chair est couriasse, sans beaucoup de goût, & difficile à digerer.

Quelques-uns en estiment le bouillon propre pour la dysenterie, & pour exciter l'urine

PORCUS MARINUS.

Marsuinus, | *Phocæna*, | *Turcio*, | *Sus maris.*

Marsouin. Cochon de mer.

Porcus marinus, en François, *Marsouin* ou *Cochon de mer*, est une espece de Dauphin, ou un gros poisson oblong dont le nez ressemble à celui du Cochon terrestre, & il fouit de même dans la terre: ce poisson monte souvent dans les rivieres avec les marées; on en voit communément dans la riviere de Seine à Roüen; sa couleur est jaunâtre; il est fort gras; on mange sa chair, mais elle n'est pas fort

Huile de Marſouin. Vertus. délicieuſe, & elle eſt un peu indigeſte, on fait fondre ſa graiſſe & on l'aromatiſe avec quelque plante odorante ; c'eſt ce qu'on appelle huile de Marſouin.

Elle eſt amolliſſante, reſolutive, anodine, propre pour les humeurs froides.

PORPHYRION.

Porphyrion eſt un oiſeau aquatique grand comme un coq, de couleur bleue ou diverſifiée, ſon bec eſt gros, pointu, purpurin ; il porte une crête ſur ſa tête, ſes jambes ſont longues, ſes pieds ſont fendus, ayant cinq doigts à chacun, ſa queue eſt fort courte ; il mange les poiſſons qu'il peut attraper.

Vertus. Sa graiſſe eſt émolliente, reſolutive, anodine.

Etimologie. *Porphyrion à πορφύρα purpura*, parce que cet oiſeau a une couleur tirant ſur le purpurin : ou bien *Porphyrion à porphyrite, porphyre*, à cauſe de ſes couleurs diverſifiées ou marbrées, approchantes de celles du Porphyre.

PORPHYRITES.

Porphyre. *Porphyrites* en François *Porphyre*, eſt une eſpece de marbre trés-dur, vatié de differentes couleurs ; il naît dans des carrieres ou mines en Egypte ; on s'en ſert pour faire des colonnes, des tables, des mortiers, & pluſieurs autres choſes.

Vertus. Il eſt propre pour appaiſer les ardeurs de Venus, ſi l'on en applique un morceau bien poli ſur le perinée : il eſt deſiccatif, étant broyé ſubtilement & mêlé dans des onguents ou dans des emplâtres.

Etimologie. *Porphyrites à πορφύρα, purpura*, parce que le porphire eſt quelquefois de couleur purpurine.

PORRUM.

Porrum, Dodon. J. Bauh. Park. Raii hiſt.
Porrum commune, Matth. Ger.
Porrum capitatum, Fuch. Tur.
Porrum commune capitatum, C. Bauh. Pit. Tournef.

En François, *Poireau.*

Eſt une plante potagere fort commune, dont la racine eſt longue de quatre ou cinq doigts, groſſe d'un ou de deux pouces, preſque cilindrique, compoſée de pluſieurs tuniques blanches, liſſes, luiſantes, jointes les unes aux autres, croiſſant, s'élevant, ſe dévelopant & devenant des feuilles longues d'un pied, larges, aſſez plates ou pliées en goutiere, d'un verd pâle : il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, groſſe d'un doigt, ferme, ſolide, remplie de ſuc, portant en ſon ſommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant ſur le purpurin, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en maniere de cloche attachée à un pedicule. Quand ces fleurs ſont tombées il naît en leur place des fruits triangulaires, noirs, diviſez interieurement en trois loges remplies de ſemences oblongues : ſa racine eſt garnie en deſſous de pluſieurs fibres. Toute cette plante a une odeur d'oignon ; on la cultive dans les jardins : elle eſt empreinte d'un ſuc viſqueux & elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel ou volatil.

Vertus. Le Poireau eſt inciſif, penetrant, aperitif, reſolutif ; il excite le crachat, les urines, & les mois aux femmes, il abat les vapeurs, il eſt propre contre la morſure des ſerpens, pour guerir la brûlure, les hemorroïdes, le bruiſſement d'oreille, pour aider à la ſupuration ; on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etimologie. *Porrum, græcè, πράσον, à πράω, accendo, j'enflame*, comme qui diroit, *Plante qui excite beaucoup de chaleur dans le corps.*

PORTULACA.

Portulaca, en François, *pourpier*, est une plante dont il y a deux especes, une cultivée; & l'autre sauvage. Pourpier.

La premiere est appellée

Portulaca, Tur. Cord. in Dios. | *portulaca hortensis latifolia*, J. B.
Portulaca latifolia seu sativa, C. Bauh. Pit. Tournef. | *Portulaca domestica*; Matth.
Portulaca major & sativa, Dod.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grosses, rondes, droites, tendres, succulentes, lisses, rougeâtres, luisantes, se divisant en quelques rameaux, portant ses feuilles rangées alternativement, oblongues ou presque rondes, assez larges, charnuës, polies, luisantes, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, d'un goût visqueux tirant un peu sur l'acide; ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, de couleur pâle, soûtenues par un calice d'une seule piece, ayant en quelque façon la figure d'une mitre. Lorsque la fleur est passée il paroît un petit fruit semblable à une urne, de couleur herbeuse. Ce fruit s'ouvre en deux parties qui contiennent des semences menuës, noires; sa racine est simple, garnie de fibres. On cultive cette plante dans les jardins potagers en terre grasse. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Portulaca sylvestris, Dod. Matth. | *Portulaca sylvestris minor, sive spontanea*, J. B.
Portulaca angustifolia sive sylvestris, C. B. Pit. Tournef. | *Portulaca sponte nascens*, Cord. hist.

Elle pousse plusieurs petites tiges rougeâtres, se couchant à terre, & portant des feuilles semblables à celles du Pourpier domestique, mais beaucoup plus petites; elle croît sans culture dans les jardins, dans les vignobles. Seconde espece.

L'un & l'autre Pourpier contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel. Le Pourpier cultivé est le plus en usage; on employe dans la Medecine sa tige tendre, ses feuilles, sa graine.

Il est propre contre les vers, pour adoucir les acretez de la poitrine, pour purifier le sang, pour le scorbut. Vertus.

Portulaca à portula, petite porte parce qu'on a trouvé quelque ressemblance dans la figure de la feuille de cette plante avec une petite porte. Etimologies.

Quelques-uns appellent le Pourpier *Porcellana à porco, porc*, parce les cochons aiment cette herbe.

POTAMOGETON.

Potamogeton rotundifolium, C. B. Pit. Tournefort. | *Potamogeton rotundiore folio*, J. B.
Potamogetum latifolium, Ger.
Fontalis major latifolia vulgaris, Park. | *Fontalis sive Potamogeton*, Dod.
Potamogiton, Raii hist. | En François, *Epi-d'eau*. Potamogeton.

Est une plante aquatique qui pousse plusieurs tiges longues, grêles, rondes, nouées, rameuses; ses feuilles qui naissent dans l'eau sont longues, étroites comme celles du Gramen, mais quand la plante a crû assez pour surpasser l'eau, elles deviennent larges comme celles du Plantain, de figure presque ovale, pointuës, nerveuses, de couleur verte-pâle luisante, nageant sur la superficie de l'eau comme celles du Nenuphar, attachées à des queues longues: il s'éleve d'entre ces feuilles des pédi-

cules qui soutiennent des épis de fleurs à quatre feuilles disposées en croix, de couleur rougeâtre ou purpurine ; ces épis sont accompagnez de feuilles opposées ou placées deux à deux vis-à-vis l'une de l'autre. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des semences ramassées quatre à quatre en maniere de tête ; ces semences sont oblongues, assez grandes, pointues par un bout, dures, rougeâtres, remplies d'une moëlle blanche. Ses racines sont grosses, rondes nouées, blanches, rampantes & s'étendant dans la terre profondement sous les eaux : garnies de fibres déliées. Cette plante croît dans les marais dans les étangs ; elle contient beaucoup de phlegme, mediocrement de l'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraichissante, condensante, astringente, propre pour la dysenterie, étant prise en décoction ; on l'employe aussi exterieurement pour les dartres & pour les autres demangeaisons de la peau.

Etimologies. *Potamogeton ex* ποταμος, *fluvius*, & γειτος, *vicinus*, comme qui diroit, *Plante qui croît proche des rivieres*, ou *aux lieux aquatiques*.

Fontalis, parce qu'elle croît aussi proche des fontaines.

POTENTILLA.

Potentilla, Park. C. Bauh.
Potentilla sive Argentina, J. B.
Pentaphylloides argenteum alatum, *seu Potentilla*, P. Tournefort.
Argentina, Dod. Ger,
Anserina, Trag. Tab.
Pentaphylloides Argentina dicta, Raii hist.

En François, *Argentine*.

Est une espece de Pentaphilloides ou une plante qui pousse de sa racine des feuilles approchantes de celles de l'Aigremoine, rangées le long d'un nerf par paires, dentelées en leur bords, unies & vertes par dessus, garnies par dessous de petits poils blancs argentins ; il naît aussi entre ces feuilles d'autres très-petites feuilles de la même figure : elle jette encore de sa racine de petites tiges nues qui se répandent sur la terre comme celles du Fraizier, qui s'y attachent & qui y prennent racine, puis elles portent des feuilles Ses fleurs naissent sur d'autres petites tiges velues qui s'élevent d'entre les feuilles ; ces fleurs sont assez grandes & tout à fait semblables à celles de la Quintefeuille, composées chacune de cinq feuilles arondies, jaunes disposées en rose, ayant plusieurs étamines au milieu : il leur succede un fruit presque rond, composé de plusieurs semences ramassées en maniere de tête, envelopées par le calice de la fleur : sa racine est longue & menue. Cette plante croît aux lieux herbeux, dans les prez, contre les hayes, sur les chemins ; elle fleurit en Eté, sans odeur ni sans goût apparens ; elle contient beaucoup de phleme, mediocrement du sel & de l'huile.

Vertus. Elle est astringente, rafraichissante, détersive, propre pour les hemorragies, pour les cours de ventre, pour la pierre, elle adoucit la douleur des dents, elle est vulneraire.

Etimologies. *Potentilla à potentia*, puissance ; on a donné ce nom à l'Argentine à, cause de ses grandes vertus.

Argentina ab argento, argent, parce que le Soleil donnant sur les feuilles de cette plante, en fait paroître le dessous blanc & resplendissant comme de l'argent.

Anserina ab Ansere, un Oye, parce que les Oyes aiment beaucoup l'Argentine.

POTERIUM.

Poterium, Matth. Cast. Lugd.
Tragacantha altera, *Poterium forte*.

Clusio,

Cluſio, J.B. Pit. Tournef. Raii. hiſt.
Tragacantha granatenſis foliis incanis deciduis, flore albo, Moris.
Tragacanthæ affinis lanuginoſa ſive Poterium, C. Bauh.
Spinahirci minor, Ger.
Tragacantha altera, ſeu minor poterion fortè Dioſcoridis, Park.

En François, *Barbe-Renard.*

Eſt un petit arbriſſeau ou un ſous arbriſſeau qui reſſemble à la plante d'où ſort la gomme Adraganth & qui en eſt une eſpece; il pouſſe beaucoup de rameaux longs environ d'un pied, fléxibles, grêles, ſe répandant en large, blanchâtres, & pendant qu'ils ſont encore tendres, lanugineux, garnis de pluſieurs épines longues, blanchâtres; ſes feuilles ſont fort petites, rondes, blanches, lanugineuſes, elles naiſſent par paires ſur une côte terminée par un piquant. Ses fleurs ſont légumineuſes, blanches, ſoutenues chacune par ſon calice fait en cornet dentelé: quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une gouſſe diviſée ſelon ſa longueur en deux loges remplies de quelques ſemences qui ont ordinairement la figure d'un petit rein. Sa racine eſt longue, branchue, pliante, couverte d'une écorce noire, blanche en dedans, fongueuſe, gommeuſe, douçatre au goût. Cette plante naît en Candie aux lieux montagneux, ſecs, arides, incultes.

Sa racine eſt propre à conſolider & à aglutiner; on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

PRASIUS.

Praſius, l *Praſſius*, l *Praſitis*, l. Eſt une pierre pretieuſe de couleur de poireau, luiſante, mais peu reſplendiſſante, que quelques-uns appellent *Mater ſmaragdi*, parce qu'elle renferme preſque toûjours de l'émeraude. *Praſſius. Praſſitis. Mater ſmaragdi.*

Il y a trois eſpeces de Praſius, une qui eſt verte par tout, une autre qui eſt marquetée de petites taches rouges; & une autre qui a quelques petites rayes blanches. Les unes & les autres naiſſent aux Indes Orientales & Occidentales, en Boheme, & en pluſieurs autres lieux. Cette pierre n'eſt pas d'une grande valeur chez les Lapidaires.

Elle eſt eſtimée comme l'Emeraude propre pour reſiſter au venin, & pour fortifier le cœur; mais on ne doit attendre ni de l'une ni de l'autre qu'un effet alkalin, étant bien broyée & pulveriſée: on en peut donner pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies. La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux; on peut auſſi s'en ervir exterieurement pour détérger & deſſecher les playes. Vertus. Doſe.

Praſius à πράσον, *porrum*, parce que cette pierre a la couleur du Poireau. Etimologie.

PRIMULA VERIS.

Primula veris major, Ger.
Primula veris odorata flore luteo ſimplici, J. B. Pit. Tournefort.
Primula pratenſis, Lob.
Verbaſculum pratenſe odoratum, C. B.
Herba paraliſis, Caſt. Brunf.
Paraliſis vulgaris pratenſis flore flavo ſimplici odorato, Park. Parad. Raii hiſt.

En François, *Primevere*, *Primerole*, Coucou.

Eſt une plante qui pouſſe au commencement du Printemps, des feuilles oblongues, larges, rudes au toucher, ridées, ſe répandant à terre; il s'éleve d'entr'elles une ou pluſieurs tiges à la hauteur de la main ou un peu plus hautes, rondes, un peu velues, nues ou ſans feuilles, portant en leurs ſommets des fleurs ſimples, mais belles, jaunes, odorantes, formées en tuyaux évaſez en leur partie ſuperieure. Quand ces Primerole. Coucou.

fleurs ſont paſſées, il paroît en leurs places des fruits ou coques ovales qui renferment des ſemences rondes, noires, menues; ſa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, d'un goût aſtringent, d'une odeur agreable aromatique, garnie de longues fibres blanches. Cette plante croît dans les champs, dans les prez, dans les bois, proche des ruiſſeaux: ſon goût eſt un peu acre & amer. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Vertus. Elle eſt propre pour fortifier le cerveau, les nerfs, les jointures, pour les rumatiſmes, pour la paraliſie, étant donnée interieurement, & appliquée exterieurement.

Etimologie. On a donné le nom de *Primula veris* à cette plante a cauſe qu'elle fleurit une des premieres du Printemps.

PROPOLIS.

Cire vierge *Propolis* eſt une cire vierge, ou une maniere de maſtic rougeâtre ou jaune, que les Abeilles compoſent & dont elles enduiſent & bouchent les fentes & les trous de leurs ruches; comme pour empêcher l'air & le froid d'y entrer. Cette matiere eſt friable, & elle a une odeur approchante de celle des bourgeons du Peuplier: elle contient un peu de ſel *volatil acide*, & beaucoup d'huile.

Vertus. Elle eſt digeſtive, attenuante, reſolutive; on s'en ſert pour faire percer les abcés, pour attirer les éclats du fer qui ſont entrez dans la chair, pour les ulceres malins: on en mêle dans les onguens & dans les emplâtres; on en fait auſſi recevoir la vapeur pendant qu'on la chauffe ſur le feu pour la toux inveterée: elle l'adoucit & la calme.

PRUNUM.

Prune. *Prunum*, en François, *Prune*, eſt un fruit dont il y a beaucoup d'eſpeces qui prennent leurs differences des lieux où elles naiſſent, de leur figure, de leur groſſeur, de leur couleur, de leur goût; elles ſont toutes aſſez connuës. Je ne parlerai

Prunes de Damas noir. ici que des Prunes de Damas noir, *leſquelles nous employons dans la Medecine*; on les appelle en Latin,

Pruna parva dulcia atrocærulea, C. B. I *Pruna Damaſcenia noſtratia*, Bellon.

Elles ſont de groſſeur mediocre, rondes, charnues, couvertes d'une peau noire, leur chair eſt rouge, ſucculente, n'adherant point au noyau, d'une odeur aſſez bonne, d'un goût doux & agreable; leur noyau eſt petit, oblong, pierreux; il renferme une petite amande preſque ronde ou ovale, d'un goût agreable tirant ſur l'amer. Ces Prunes croiſſent ſur une eſpece de Prunier de hauteur & de groſſeur mediocre, lequel on appelle en Latin,

Prunus ſativa fructu parvo dulci atrocæruleo, & en François, *Prunier de Damas noir*.

Prunus. Prunes de Damas noir. Choix. Ses feuilles ſont oblongues, arondies, aſſez larges, legerement dentelées en leurs bords; ſa fleur eſt à cinq feuilles diſpoſées en Roſe, de couleur blanche; on cultive cet arbre dans les Jardins.

Les Prunes de Damas meuriſſent vers l'Automne, elles doivent être choiſies aſſez groſſes, bien nourries, meures, nouvellement cueillies, d'un goût & d'une odeur agreables; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, & du ſel eſſentiel. On fait ſecher au four une grande quantité de ces Prunes dans la Touraine & vers Bourdeaux, & on les diſtribuë en hyver par toute la France; c'eſt ce qu'on appelle *Petits pruneaux*; il faut les choiſir nouveaux, charnus, moëlleux, molets, de bon goût.

Prunes ſeches.

Prunaux.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0710-0 DFG

Les Prunes de Damas recentes ou seches sont humectantes, émollientes, laxatives, étant prises en décoction ou en substance. Vertus.

On trouve souvent sur les prunes de quelque espece qu'elles soient, une gomme blanche, luisante, transparente, qu'on appelle *Gomme de prunier*; les Marchands en mêlent souvent parmi la gomme Arabique, à qui elle ressemble beaucoup en couleur & en vertus. Gomme de Prunier.

Elle est propre pour la pierre, pour la colique néphretique, pour humecter la poitrine, pour exciter le crachat, étant prise en poudre ou en mucilage. Vertus.

On employe aussi cette gomme pour friser les cheveux.

On a nommé cette espece de Prune, *pruna Damascena*, parce que les premieres furent apportées de Damas ville capitale de la Syrie. Etimologie.

PRUNUS SYLVESTRIS.

Prunus sylvestris, C. B. Ger. J. B. Dod. Park. Raii hist. Pit. Tournef. | *Prunus sylvestris vulgaris*, Trag. *Spinus*, Virgilio.

En François, *prunier sauvage*.

Est un petit arbre ou arbrisseau épineux, son écorce est grise tirant sur le purpurin; ses fleurs naissent devant les feuilles, petites, blanches comme de la neige, tendres, ameres, composées chacune de cinq feuilles & de quelques étamines au milieu; ses feuilles sont semblables à celles du Prunier cultivé, mais beaucoup plus petites & plus dures, d'un goût astringent: quand ces fleurs sont passées il leur succede des petites Prunes grosses comme un gros grain de raisin, presque rondes ou ovales, de couleur noire tirant sur le bleu, on les appelle Prunelles; leur chair est dure, verdâtre, d'un goût stiptique ou acerbe; elle renferme un noyau gros comme celuy d'une Cerise, ovale, ou un peu plus oblong. Sa racine est ligneuse, noire, se répandant de tous côtez. Cet arbre croît communément dans les hayes, dans les champs, aux lieux incultes; il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Prunelles.

Son bois, ses feuilles & son fruit sont fort astringents, propres pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre; on écrase les Prunelles, on en tire le suc par expression, & l'on fait épaissir ce suc sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit dur comme du suc de Regliſſe; c'est cet extrait qu'on appelle *Acacia nostras*, ou *Acacia Germanica*, on le substitue au veritable Acacia d'Egipte quand il est rare. Vertus. *Acacia nostras. Acacia Germanica.*

L'Acacia nostras doit être bien séché, noir, ressemblant assez au suc de Regliſſe qu'on debite chez les Droguistes, d'un goût fort astringent, aigrelet. Choix.

Il est propre pour arrêter les hemorragies, les cours de ventre, le vomissement, pour résister au venin; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme. Vertus.

Prunus, vient du Grec πρήθω, qui signifie la même chose. Etimologie.

PSEUDO ACACIA.

Pseudo acacia vulgaris, Pit. Tournef. *Arbor siliquosa Virginensis spinosa locus nostratibus dicta*, Park. | En François, *Acacia*.

Est un grand arbre qui fait presentement un des ornemens des plus agréables des jardins par l'étendue & la beauté de ses rameaux, par la bonne odeur de ses fleurs & par l'ombre qu'il rend, on pourroit l'appeller *Glychirrhysa arboreſcens*, car il ne differe de la Regliſſe qu'en ce qu'il est un arbre, & la Regliſſe est une herbe; ses feuilles sont oblongues, rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille: ses fleurs sont belles, longues, légumineuses, blanches, d'une odeur douce & fort *Glycyrrhysa arboreſcens.*

agreable : lorſqu'elles ſont paſſées il leur ſuccede des gouſſes aplaties, contenant des ſemences formées en petit rein.

On tient que le premier Acacia qui ait été en France, fut apporté de l'Amerique par les ſoins de Monſieur Robin au jardin du Roi à Paris, où on le voit encore gros, grand & vigoureux, on l'appelle par cette raiſon *Acacia Robbini :* c'eſt le pere de tous les autres Acacia de Paris.

Acacia Robini.

Vertus. Ses fleurs ſont émollientes, laxatives, aperitives, réſolutives.

Sa racine eſt pectorale.

Etimologie. *Pſeudocacia à ψεῦδος, falſum & Acacia*, comme qui diroit, *Faux Acacia.*

PSEUDOCORALLIUM.

Faux Corail. *Pſeudocorallium*, en François, *Faux Corail*, eſt une plante petrifiée qui naît & croît comme le Corail ſur les rochers, dans la mer ; il y en a de pluſieurs eſpeces, les uns ſont durs comme du Corail, mais poreux, de couleur cendrée, diviſez en pluſieurs branches parſemées de verrues & de veſſicules : on appelle cette eſpece *Pſeudocorallium verrucarium.* Les autres ſont informes, ne pouſſant aucunes branches, & ayant en quelque maniere la figure d'un Champignon, de ſubſtance poreuſe, legere, facile à rompre, de couleur cendrée, couverts ordinairement d'une croute blanche, ſpongieuſe, ſans goût, alkaline.

Pſeudocorallium verrucarium.

Vertus. Le faux Corail eſt employé pour nettoyer les dents & pour les fortifier.

PSEUDODICTAMNUM.

Pſeudodictamnum, Matth. Dod.
Pſeudodictamnum floribus verticillatis, Ad. Lob.
Pſeudodictamnus verticillatus inodorus, C. B. Pit. Tournefort.
En François, *Faux Dictamne.*

Eſt une plante qui pouſſe beaucoup de petites tiges menues, nouées, velues, blanchâtres ; ſes feuilles ſont preſque rondes, & reſſemblantes en quelque maniere à celles du Dictamne de Crete : revêtues comme elles d'une maniere de laine blanche : ſes fleurs ſont en gueule, verticillées ou diſpoſées par anneaux ou étages autour des tiges, de couleur purpurine ; chacune d'elles eſt un tuyau decoupé par le haut, en deux lévres : il leur ſuccede quand elles ſont tombées des ſemences oblongues. Sa racine eſt menue, ligneuſe, fibrée. On cultive cette plante dans les jardins ; elle contient beaucoup d'huile, médiocrement de ſel.

Vertus. Ses feuilles ſont déſicatives & douées de qualitez approchantes de celles du veritable dictamne, mais beaucoup inferieures.

Etimologie. *Pſeudodictamnum à ψεῦδος, falſum & Dictamnum*, comme qui diroit, *Faux Dictamne.*

PSITTACUS.

Perroquet. *Pſittacus*, en François, *Perroquet*, *papegaye*, eſt un oiſeau ordinairement auſſi gros, ou un peu plus gros qu'une Pie, de couleur verte ou variée ; ſa tête eſt aſſez groſſe, ſes yeux ſont grands, ſon bec eſt gros, fort robuſte, recourbé en crochet, ſa langue eſt large, ſes jambes ſont courtes, & ſes pieds grands & armez d'ongles crochus & forts comme aux oiſeaux de proye, il marche lentement ; ſa queue eſt longue, belle : cet Oiſeau naît aux Indes, en Malabar, en Java, en Calecut, en Ethiopie : il y en a de pluſieurs eſpeces qui different par leurs groſſeurs, par leurs couleurs ; on les tranſporte en Europe, où ils vivent auſſi bien que dans les Indes ; on les nourrit avec des grains, des fruits, du pain trempé dans du vin ; * ils mangent fort aiſement ; parce qu'ils ont la machoire ſuperieure mobile & articulée

de maniere que quoique la machoire inferieure soit beaucoup plus courte que la superieure, ils peuvent la faire avancer jusqu'au bout du crochet de cette superieure; ils sont disciplinables, & on leur apprend à parler & à chanter fort distinctement; le persil est un poison pour eux. Les Indiens mangent les Perroquets; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont propres pour l'épilepsie étant mangez ou pris en boüillon; mais on ne s'en sert guere dans la Medecine. Vertus.

Sa fiente desseché & prise en poudre, est propre pour fortifier les nerfs, contre les convulsions; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Fiente. Vertus. Dose.

* On croit que *Psittacus* dérive de *Psittaces*, ville fameuse située vers le Fleuve Tigris.

Perroquet, vient de Perret ou petit Pierre, Papegay, comme qui diroit oiseau digne d'être présenté au Pape.

PSYLLIUM.

Psillium, en François, *Herbe aux puces*, est une plante dont il y a trois trois especes. Herbe aux Puces.

La premiere est appellée.

Psillium primum, Ang.
Psillium Indicum foliis crenatis, Park. | *Psillium Dioscoridis vel Indicum crenatis foliis*, C. B. Pit. Tournef. Raii hist.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, ronde, un peu rude, ligneuse & rougeâtre vers sa racine, divisée en beaucoup de petits rameaux; ses feuilles sont oblongues, étroites, pointues, velues, crenelées, nerveuses, & un peu laciniées comme celles de la Corne de cerf; ses sommitez portent de petites têtes ou épis courts ausquels sont attachées de petites fleurs lanugineuses, d'un jaune pâle luisant; chacune de ces fleurs est un tuyau évasé en haut & découpé en quatre parties: Quand cette fleur est passée, il paroît en sa place un fruit ou une coque membraneuse qui renferme des semences menues, oblongues, noirâtres, lisses, douces au toucher, luisantes & ressemblantes à des puces. Sa racine est longue, menue, fibrée. Premiere espece.

La seconde espece est appellée.

Psyllium alterum, Matth.
Psyllium majus supinum, C. B. J. B. Pit. Tournefort. | *Psyllium majus semper virens*, Park.
Psyllium semper virens, Lobelii Ger. Raii hist.

Elle pousse des tiges sarmenteuses, ligneuses, rameuses, se couchant à terre, fort chargées de feuilles ressemblantes à celles de la Corne de cerf, d'un aspect agreable, mais velues, d'un verd blanchâtre: ses fleurs, ses fruits & ses semences sont comme en la precedente espece. Sa racine est longue, ligneuse, dure, garnie de fibres. Seconde espece.

La troisieme espece est appellée,

Psyllium vulgare, Park.
Psyllium majus erectum, C. B. J. B. Pit. Tournefort. | *Psyllium, sive Pulicaris herba*, Ger.
Pulicaria herba, Lugd.
Plantago caulifera Psyllium dicta, Raii hist. Pulicaris herba.

Elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, droites, rondes, velues, dures, rameuses, garnies de feuilles opposées deux à deux, formées à peu près comme celles de l'Hysope, mais plus étroites, velues, nerveuses comme celles du Plantain: il sort des aisselles de ces feuiles des pedicules longs, grêles, Troisieme espece.

portant en leurs ſommitez des épis courts, compoſez de pluſieurs petites fleurs pâles, ſemblables à celles des eſpeces precedentes : elles ſont auſſi ſuivies par des coques membraneuſes qui contiennent des ſemences ſemblables à des puces : ſa racine eſt ſimple, blanche, garnie de fibres. Cette derniere eſpece d'Herbe aux Puces eſt la plus commune ; ſes ſommitez ſont quelquefois un peu glutineuſes au toucher.

Semence de pſyllium. Les eſpeces de *Pſyllium* croiſſent naturellement aux lieux incultes, dans les champs, aux bords des vignobles, proche de la mer : on en cultive auſſi en pluſieurs lieux, pour en avoir la ſemence qui eſt employée dans la Medecine.

Choix. Il faut la choiſir recente, bien nourrie, nette, douce au toucher : elle contient beaucoup d'huile & de ſels volatil & eſſentiel.

Elle eſt mucilagineuſe, déterſive, laxative, étant priſe en poudre : on en tire un mucilage en la faiſant infuſer dans de l'eau chaudement ; & l'on ſe ſert de ce mucilage pour arrêter le crachement de ſang, la dyſenterie, les gonorrhées : on en fait prendre par la bouche ou en injection.

Etimologie. *Pſyllium à* ψύλλα, *pulex*, *puce*, parce que la ſemence de cette plante a une figure & une couleur approchante en quelque maniere de celle d'une puce.

PTARMICA.

Ptarmica, Ger.
Ptarmica vulgaris, Park.
Ptarmica vulgaris, folio longo ſerrato, flore albo, J. Bauh. Raii. hiſt. P. Tournefort.
Ptarmica vulgaris ſive pratenſis, Cluſ. hiſt.
Draco ſylveſtris, ſive Ptarmica, Dod.
Dracunculus pratenſis ſerrato folio, C. Bauh.

Eſt une plante qui croît ordinairement à la hauteur d'un pied & demi, mais qui s'éleve quelquefois juſqu'à quatre pieds : elle pouſſe une ſeule tige, grêle, ronde, fiſtuleuſe, aſſez ferme, garnie depuis le bas juſqu'en haut de feuilles longues comme celles de l'Eſtragon, crenelées tout autour de dents aiguës, rudes, de couleur vertebrune, luiſante, d'un goût brûlant, ſemblable à celui de la Pirettre. Le haut de cette tige ſe diviſe en quelques rejettons ou petites branches qui portent en leurs ſommets des fleurs radiées, blanches, diſpoſées en bouquets fort ſerrez, comme celles de la Millefeuille, mais plus grandes. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences menues : ſa racine eſt longue & filamenteuſe. Cette plante naît aux lieux pierreux, montagneux, ombrageux, aux bords des champs, dans les prez ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel âcre, & de l'huile.

Vertus. Elle eſt ſternutatoire, étant miſe dans le nez : & elle excite le crachat, étant mâchée ; elle ſoulage la douleur des dents.

Etimologie. *Ptarmica à* πταρμὸς, *ſternutamentum*, parce que cette plante fait éternuer quand on met dans le nez une de ſes feuilles.

PUFFINUS.

Macreuſe. ¶ *Puffinus*, en François, *Macreuſe*, eſt un oiſeau de Mer, eſpece de Canard Sauvage ; il eſt gros comme un Canard ordinaire, de couleur obſcure & quelquefois toute noire ; il ne vole qu'avec peine ; mais quand il veut ſortir d'un lieu promptement, il ſe ſoûtient ſur l'extrêmité de ſes aîles & de ſes pieds, & il court de cette maniere à la ſurface de l'eau avec beaucoup de legereté & de viteſſe ; il ſe nourrit d'Alga, d'inſectes, de coquillages ; on en trouve en très-grande quantité en Ecoſſe, en Irlande, & dans tout le païs du Nord, juſques dans le Groënland ; nous en avons auſſi en France : ſa chair eſt eſtimée poiſſon, car il eſt permis d'en manger en

Carême ; elle est de bon goût, sentant le poisson, mais un peu dure & coriasse, principalement quand l'animal est vieux ; c'est pourquoy l'on doit le chosir jeune ; la Macreuse contient beaucoup de sel volatil & d'huile, elle est fort nourrissante, on n'en fait aucun usage dans la Medecine.

Quelques-uns ont donné le nom *de Diable de mer* à la Macreuse, à cause que ses plumes sont noires ; mais on a donné le même nom à un autre oiseau Maritime de la même couleur. Diable de Mer.

PULEGIUM.

Pulegium, en François, *Pouliot*, est une plante dont il y a deux especes. Pouliot.

La premiere est appellée,

Pulegium, J. B. Raii hist.
Pulegium vulgatum, Ang.
Pulegium fœmina, Fuch. in Ico.
Pulegium latifolium, C. B. Pit. Tour.
Pulegium regium, Ad. Lob. Ger.
Pulegium vulgare, Park. Premiere espece.

Elle pousse beaucoup de tiges longues de prés d'un pied, quarrées, veluës, les unes élevees, les autres couchées, rampantes à terre, & y prenant racine par des fibriles qui sortent de leurs nœuds. Ses feuilles sont presque rondes comme celles de la Marjolaine, mais plus douces au toucher, & plus noirâtres : il sort de leurs aisselles de petites branches, ou d'autres petites feuilles trés-menuës : ses fleurs sont verticillées ou disposées par anneaux autour des tiges, de couleur bleuë ou purpurine, quelquefois rougeâtre pâle, trés-rarement blanche. Chacune de ces fleurs est en gueule, ou en un tuyau découpé par le haut en deux lévres ; Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences menuës ; sa racine est fibrée : toute la plante a une odeur forte, aromatique & agréable, principalement quand elle est en fleur ; son goût est âcre & un peu btûlant.

La seconde espece est appellée,

Pulegium angustifolium, C. Bauh. P. Tournefort.
Pulegium cervinum, Ger. hor.
Pulegium cervinum angustifolium, J. Bauhin, Raii hist.
Pulegium alterum foliis oblongis, Dod.
Pulegium angustifolium sive cervinum, Lob. Park. Seconde espece.

Elle differe de la précedente en ce que ses feuilles sont oblongues, étroites, approchantes en figure de celles de la Centinode ; & en ce que ses tiges sont grêles, rondes, rougeâtres.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux marécageux cultivez ou incultes ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil. Vertus.

Le Poliot est aperitif, attenuant, resolutif, carminatif, propre pour la colique, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier le cerveau. Etimologie.

Pulegium vient de *pulex*, *puce*, car on dit que la fumée de cette plante chasse les puces.

Le Pouliot a beaucoup de rapport avec la Mente.

PULEX.

Pulex, en François, *Puce*, est un petit insecte qui incommode tout le monde, & qui ne paroit bon en rien : on le connoit assez : sa figure, sa grosseur & sa couleur approchent de celles de la graine de *psyllium* : sa tête est petite, son museau est gros & pointu en forme de trompe : il pique la chair, il en succe le sang, & il l'éjacule aussi-tôt par le derriere à quelque distance de luy ; c'est d'où viennent les Puce.

taches rouges qu'il laisse sur la peau aprés qu'il l'a mordue. Il cherche les lieux chauds, c'est pourquoy il se tient dans les habits, dans les chambres : il est difficile à attraper, parcequ'il saute avec une grande agilité : * ce saut se fait par le moyen de ses jambes ; M. Hook Anglois en a remarqué six qui ont chacune trois jointures, dont les dispositions sont toutes differentes, car les articles des deux jambes de devant entrent, & s'enfoncent entierement l'un dans l'autre ; ceux des jambes du milieu ont leur étenduë tout a fait séparée, mais les jambes de derriere ont leurs articles pliez l'un sur l'autre comme la jambe & la cuisse de l'homme ; quand la Puce veut sauter elle étend en même temps ses jambes, & ces differens articles venant à se débander ensemble comme autant de ressorts, causent ce saut ; il est admirable que des ressorts si délicats & si fins rendent assez de qualité élastique pour faire sauter la Puce environ deux cens fois sa hauteur ; j'ay veu entre les mains de Mademoiselle Cusson à Paris ruë saint Jaques, une puce de mediocre grosseur, enchaînée à un petit canon d'argent qu'elle traînoit ; ce canon étoit long comme la moitié de l'ongle gros comme un ferret d'aiguillette, creux, mais pesant soixante ou quatre-vingt fois plus que la puce : il étoit soûtenu sur deux petites roues, & il avoit éxactement la figure d'un gros canon dont on se sert à la guerre : on y mettoit quelque fois de la poudre à canon & on l'alumoit sans que la puce en parût épouvantée. Sa Maîtresse la gardoit dans une petite boëte veloutée qu'elle portoit dans sa poche ; & elle la nourrissoit aisément en la mettant tous les jours quelque demi quart d'heure sur son bras, d'où la puce sucçoit quelques goûtes de sang sans se faire presque sentir : l'hyver la fit mourir, quoiqu'elle fût gardée bien chaudement.

Puce traînant un Canon.

On chasse les puces & on les tuë avec les onguents mercuriels, avec le souffre, & avec les autres drogues dont on se sert pour guerir la gratelle.

Etimologie. *Pulex à pullo, noir*, parce que la puce est noire.

PULMO MARINUS.

Poumon marin. *Pulmo marinus* en François, *Poumon marin*, est un corps spongieux & leger, ayant la figure d'un poumon ; les Naturalistes l'ont mis au nombre des Zoophites ou plantes animaux, comme s'il y en avoit : ce qui a donné lieu à faire croire que le poumon marin étoit animé, & qu'on le voyoit remuer & s'agiter dans la mer à peu prés comme font plusieurs insectes : mais ce mouvement n'est produit que par l'eau, qui entrant dans les pores de cette matiere fongueuse, & faisant quelque effort pour en sortir, en gonfle le parties successivement, parce qu'elle y fait plusieurs détours avant qu'elle puisse trouver un passage libre. La même chose arrive à l'Eponge & à plusieurs autres matieres semblables.

Le poumon marin nage sur l'eau, & l'on prétend qu'il présage la tempête : sa couleur est luisante comme du cristal, mêlée de bleu ; sa substance est si fragile, qu'à peine le peut-on tirer entier de dessus les eaux ; elle semble être une pituite condensée, & il y a apparence que ce n'est qu'un excrément visqueux de la mer, amassé & endurci par le Soleil en forme du poumon. Quoi qu'il en soit, c'est un phosphore, car il éclaire la nuit ; & si l'on en frote des bastons, ils sont rendus lumineux, & excitent sur la peau, quand on les touche, une demangeaison & une odeur marine. Le poumon marin contient beaucoup de sels volatil & fixe & d'huile.

Vertus. Il est dépilatoire, c'est-à-dire qu'étant appliqué sur la chair velue il enleve le poil. On le calcine & l'on en fait une lessive avec beaucoup d'eau, laquelle est propre, étant beuë, pour la pierre, pour exciter les mois aux femmes, pour faire uriner.

PULMONARIA.

PULMONARIA

Pulmonaria, en François, *Pulmonaire*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces principales, une à feuilles larges, & l'autre à feuilles étroites. Pulmonaire

La premiere eſt appellée,

Pulmonaria maculoſa, Ger. Raii hiſt.
Pulmonaria latifolia maculoſa, Park.
Pulmonaria Italorum ad Bugloſſum accedens, J. B. Pit. Tournef.
Pulmonalis, Dod.
Symphytum maculoſum, ſive pulmonaria latifolia, C. Bauh.

Premiere eſpece.

Elle croît à la hauteur d'environ un pied ; elle pouſſe une ou pluſieurs tiges anguleuſes, velues, de couleur tirant ſur le purpurin, reſſemblant à celles de la Bugloſe. Ses feuilles ſortent les unes de ſa racine, éparſes & couchées à terre ; les autres embraſſent leur tige, ſans queuë : toutes ces feuilles ſont oblongues, larges, pointues, traverſées par un nerf en leur longueur, garnies d'un poil mollet & lanugineux, & marbrées le plus ſouvent de taches blanchâtres : ſes fleurs ſont des petits tuyaux évaſez par le haut en baſſinets, & decoupez chacun en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette, contenues dans un calice qui eſt un autre tuyau dentelé. Ces fleurs ſont ſoûtenues pluſieurs enſemble par des pedicules courts, attachez au haut des tiges. Lorſque la fleur eſt paſſée il lui ſuccede quatre ſemences preſque rondes, enfermées dans le calice : ſa racine eſt fibrée comme celle de l'Ellebore, mais ſes fibres ſont plus épars, & quelquefois plus gros, d'un goût fort viſqueux.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Pulmonaria anguſtifolia caruleo flore, J. Bauh. Pit. Tournef.
Pulmonaria anguſtifolia 2. *aut* 3. Cluſ.
Ger. Raii. hiſt.
Symphytum maculoſum, ſive pulmonaria anguſtifolia carulea, C. B.

Seconde eſpece.

Elle differe de la premiere eſpece en ce que ſes feuilles ſont étroites & preſque ſemblables à celles de la Bugloſe ſauvage, mais plus molles, couvertes de poil, ſans queue. Ses fleurs ſont au commencement purpurines, rougeâtres ; mais quand elles ſont bien épanouïes, elles acquierent une trés-belle couleur bleue. Sa racine conſiſte en des groſſes fibres blanchâtres au commencement, mais qui noirciſſent en vieilliſſant, d'un goût doux.

L'une & l'autre Pulmonaire croiſſent dans les bois, dans les vignobles, aux lieux ombrageux & cachez. Leurs feuilles ſont ordinairement maculées ou marbrées de taches blanches, mais quelquefois elles ne le ſont point ; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel eſſentiel.

Vertus.

Elles ſont humectantes, déterſives, conſolidantes, vulneraires, propres pour les maladies du poumon & de la poitrine, pour exciter le crachat ; on en fait prendre en décoction, on en applique auſſi exterieurement.

Etimologies.

Pulmonaria à pulmone, parce qu'on a trouvé quelque reſſemblance entre les marbrures qui paroiſſent ſur cete plante, avec celles qui paroiſſent ſur les poumons, & parce que la Pulmonaire eſt fort bonne & fort en uſage pour les maladies du poumon.

PULSATILLA.

Pulſatilla Dod.
Pulſatilla vulgaris, Ger. Lob.

Pulsatilla purpurea caruleave, J. Bauh. Raii hist.
Pulsatilla folio crassiore & majore flore, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Pulsatilla Danica Park.
Herba venti, Trag.
Anemone sylvestris, Fuch.
Herba Sardoa, Dod.

En François, *Coquelourde*.

Est une plante qui pousse des feuilles découpées en menu, velues, approchantes de celles du Panais sauvage, attachées à des côtes longues, fort velues, rougeâtres en bas : Il s'éleve d'entr'elles une petite tige à la hauteur d'environ demi pied, ronde, creuse, couverte d'une laine épaisse, ne portant que trois ou quatre feuilles disposées en collet vers sa sommité ou plus haut que sa moitié. Son sommet soutient une seule fleur à six grandes feuilles, oblongues, pointues, disposées en rose, de couleur purpurine, velues en dehors, sans poil en dedans, ayant en leur milieu un pistile accompagné d'étamines jaunes; d'une odeur foible, mais agreable. Quand cette fleur est passée ce pistile devient un fruit formé en maniere de tête arondie, chevelue, composée de plusieurs semences, qui finissent par une queue barbue comme une plume : sa racine est longue & quelquefois grosse comme le doigt, noire, d'un goût un peu amer & âcre. Cette plante croît aux lieux pierreux & incultes, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est detersive, resolutive, propre pour la gratelle, pour inciser, pour attenuer les humeurs, appliquée exterieurement.

Etimologie. *Pulsatilla à pulsare*, *pousser*, parce que cette plante croît ordinairement en des lieux élevez, où le vent pousse sa fleur & l'agite continuellement. On l'a encore appellée par la même raison *Herba venti*.

PULVIS CORIARIUS

Tan. *Pulvis Coriarius*, en François, *Tan*, est de l'écorce de chêne reduite en poudre grossiere, les Corroyeurs s'en servent pour taner les cuirs.

Vertus. Elle est astringente, deficcative, propre pour resister à la pourriture, on l'employe pour l'embaumement des corps morts.

PUMEX.

Pierre ponce. *Pumex*, en François, *Pierre ponce*, est une pierre ou une terre qui a été calcinée par des feux soutterrains, & emportée par des oragans dans la mer où elle se trouve nageante; il y en a de plusieurs especes, de grosses, de petites, de rondes, de plates, de legeres, de pesantes, de grises, de blanches : les plus estimées sont les plus

Choix. grosses, les plus legeres, les plus nettes : elles doivent être poreuses, spongieuses, d'un goût salé marécageux, remplies de petites aiguilles.

On trouve aussi des pierres ponces en Sicile, vers le Mont-Vesuve, d'où elles sont sorties, & en Allemagne au Confiant de la Mosele & du Rhin.

Les pierres ponces sont employées par les parcheminiers, par les Corroyeurs, par les Potiers d'étain.

Vertus. Elles sont alkalines, detersives, deficatives; on s'en sert pour les vieux ulceres, pour les maladies des yeux, pour nettoyer les dents.

Etimologie. *Pumex quasi spumex*, *à spuma*, *écume*, parce que cette pierre paroit comme une écume concrete.

PUNICA.

Grenadier. *Punica malus*, en François, *Grenadier*, est un arbrisseau dont il y a deux especes; un cultivé ou domestique & l'autre sauvage.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0718-6 DFG

La premiere est appellée,

Punica quæ malum granatum fert, Cæs. P. Tournefort.
Malus punica, J. B. Raii hist.
Malus punica sativa, C. B. Park.
Mala punica seu granata, Cord.
Malus granata, Rauvolff.
Granata sive punica, Ger.

Ses rameaux sont menus, anguleux, garnis de quelques épines; son écorce est rougeâtre, ses feuilles sont petites & ressemblantes à celles du Mirte, mais moins pointuës, attachées par des queues, rougeâtres, d'une odeur assez forte quand elles sont écrasées; sa fleur est grande, belle, de couleur rouge tirant sur le purpurin, composée de plusieurs feuilles disposées en Rose dans les échancrures du calice, representant comme un petit panier de fleurs: ce calice est oblong, dur, pupurin, large par haut, & ayant en quelque maniere la figure d'une cloche: on l'appelle *Cytinus*; son fond devient un fruit aprés que la fleur est tombée; ce fruit croît en une grosse pomme ronde, garnie d'une couronne formée par les découpures du haut du calice; son écorce est dure comme du cuir, de couleur purpurine, obscure en dehors, jaune en dedans: cette pomme est appellée en Latin. *Cytinus.*

Malum punicum, seu granatum. En François, *Grenade.* *Malum punicum Granatum.* Grenade.

Elle est divisée interieurement en plusieurs loges remplies de grains entassez les uns sur les autres, charnus, de belle couleur rouge, pleins d'un suc très-agréable au goût, & renfermant chacun en son milieu une semence oblongue, le plus souvent irreguliere, jaunâtre.

Il y a trois sortes de Grenades qui different par leur goût, les unes sont aigres, les autres douces, & les autres d'un goût qui tient le milieu entre aigre & doux, on l'appelle vineux: les premieres sont nommées *Granata acida*; les secondes, *Granata dulcia*, les troisiémes, *Granata acido dulcio, seu vinosa.* Difference des Grenades.

On cultive les Grenadiers dans les jardins; & particulierement aux pays chauds, comme en Espagne, en Italie.

La seconde espece est appellée,

Punica sylvestris, Cord. hist. P. Tournefort.
Malus punica sylvestris, C. B.
Malus punica agrestis, J. B. Raii hist.
Pomum granatum sylvestre, cujus flores balaustia, Anguil.

En François, *Grenadier sauvage.*

C'est un arbrisseau semblable au precedent, mais il est plus rude & plus épineux; on en ramasse les fleurs quand elles sont en leur vigueur; c'est ce qu'on appelle *Balaustia*, & en François *Balaustes*, on les fait secher pour les garder; celles qu'on vend chez les Droguistes viennent du Levant. Le Grenadier sauvage croît par tout dans les pays chauds. La Grenade contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel ou acide. Seconde espece. *Balaustia.*

Les Balaustes ou fleurs du Grenadier doivent être choisies nouvelles, grandes, belles, bien fleuries; hautes en couleur, ou d'un rouge purpurin; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel. Choix de Balaustes.

Elles sont propres pour la dysenterie, pour la lienterie, pour la diarrhée, pour les hernies, pour arrêter les gonorrées, pour les crachemens de sang. Vertus.

L'écorce de la Grenade est appellée en Latin *Malicorium*, comme qui diroit, *cuir de pomme*, parce que cette écorce est dure comme du cuir. On la nomme aussi Ecorce de Grenade *Malicorium.*

Sidium. *Sidium*, *sidion*, *à Sidone agro*, parce qu'on en retiroit beaucoup autrefois des champs Sidoniens. On doit la choisir nouvelle, bien sechée sans être moisie, assez haute en couleur, d'un goût astringent; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel: elle a les mêmes vertus que la fleur de Grenade.

Etimologies.

Choix.

Vertus.

Suc de grenade aigre. Le suc de la Grenade aigre est plus estimé en Medecine, que celuy des autres Grenades; on s'en sert pour fortifier le cœur, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre, pour précipiter la bile: on fait succer au malade les grains de Grenade.

Semence. La semence de la Grenade est astringente; on l'employe dans les injections.

Vertus. On trouve dans la mer une figure de pomme dure petrifiée qui naît contre les rochers: elle ressemble en sa forme & en sa couleur à la Grenade; on l'appelle *Grenade de mer.*

Grenade de mer.

Punica à puniceo colore, car la fleur & le fruit du Grenadier ont une couleur rouge.

Granatum à granis, parce que ce fruit est rempli de grains; ou bien *Granatum*, *Grenade*, parce qu'il croît beaucoup de grenadiers au Royaume de Grenade en Espagne.

PURETTA.

Purette. ¶ *Puretta*, en François, *Purette*, est une poudre magnetique plus pesante que le sable, noire brillante, qu'on trouve au bord de la mer en un lieu sec nommé *Mortuo*, qui est à quelque distance de la Ville de Genes: on la separe facilement d'avec un sable de la même couleur, mais plus leger, qui l'accompagne toûjours par le moyen de la pointe d'une lame de coûteau aymantée qu'on y applique: elle paroît peu de temps après quelque grande tempête, ou une agitation extraordinaire des eaux de la mer, on s'en sert pour mettre sur le papier où l'on écrit: cette poudre a paru à M. Joblot qui l'a examinée sur les lieux avec un Microscope, très-inégale en ses parties; & quoyqu'elle soit fort dure, elle s'écrase entre deux instrumens d'acier trempé, & étant ainsi subtilisée, *si l'on la met sur un carton fin, & qu'on promene par dessous une pierre d'aymant; cette pierre fera mouvoir la poudre comme si c'étoit* de la limaille de fer ou d'acier, la poudre purette sortant de la mer ne noircit point les doigts; mais étant écrasée comme il a été dit, elle les noircit; elle ne rouille ni dans l'eau douce, ni dans l'eau de la mer, ni dans l'urine, ni dans les liqueurs acides; l'eau forte même qui dissout le fer & l'acier ne produit sur elle aucun effet perceptible; elle ne petille point étant jettée sur la flâme d'une chandelle comme fait la limaille de fer; ces experiences on fait conclure à M. Joblot que cette poudre n'est ni fer, ni acier, ni mache-fer, comme quelques-uns l'ont crû.

On objecte à M. Joblot que si cette poudre étoit de l'aymant, elle s'attacheroit au fer, qui n'est point aymanté, comme on voit que l'aymant s'y attache, ce qui n'arrive pourtant point.

Il répond que cette consequence n'est pas juste, parce que la pierre d'aymant ne s'attache au fer qui n'est point aymanté, que parce qu'il se fait autour d'elle un tourbillon assez considerable d'une matiere invisible, qu'on appelle magnetique: or comme les petits grains de purette ou la poudre du meilleur aymant qu'on puisse trouver, n'ont point de tourbillon de cette matiere magnetique, qui seule est la cause des effets surprenans qu'on remarque en cette pierre, il n'y a pas à s'étonner qu'elle ne produise point l'effet qu'on apperçoit aux masses de cette pierre.

PURPURA.

Pourpre. *Purpura*, en François, *Pourpre*, est une espece du Buccine ou Pourcelaine, ou

un poisson de mer naissant dans une coquille qui a la figure d'un cornet, d'où vient qu'on l'appelle *Buccinum*. Ce Poisson a un bec long & creux par où il tire sa nourriture; il est entouré de Cercles garnis de pointes, en quoi il differe des autres Buccines. Sa langue est longue, pointuë & si forte qu'il en perce les autres coquillages pour manger les poissons qui y sont; il a dans la gorge une veine blanche, remplie d'un sang de couleur rouge-brune luisante; c'est le Pourpre dont on se sert dans la teinture: sa coquille est rude, bossue en plusieurs endroits, jaunâtre en dehors, blanche en dedans, on la trouve attachée aux rochers: elle est ordinairement plus grosse que celle des autres Pourcelaines. La chair de ce poisson est dure & de difficile digestion. *Buccinum.*

Il est propre pour arrêter les cours de ventre; on broye sa coquille sur le porphire en poudre subtile, elle est alkaline, propre pour adoucir l'âcreté des humeurs, pour déssecher les playes, pour nettoyer les dents. Vertus.

PUTORIUS.

Putorius, seu Ichtis, en François, *Putoire*, est une espece de Belette sauvage, ou un petit animal à quatre pieds, un peu plus grand que la Belette domestique; son corps est fait comme celui de la Martre, mais plus grand, son coû est plus grêle, son ventre est plus large; sa peau est couverte de poils de differentes longueurs, les uns courts & jaunes, les autres longs & noirs; son dos est ordinairement de couleur de Lievre; son ventre est noir & ses côtez jaunes, ses jambes sont courtes, noires, sa queue est assez longue, grosse, noire. Il habite les lieux deserts, les forêts, les bords de la mer & des rivieres aux pays Septentrionnaux. Il vit de rats, d'oiseaux, de grenouilles, de poissons, il est fort friand de ces derniers; il exhale de son corps une odeur puante. *Ichtis*, Putoire.

Sa chair est resolutive, étant apliquée exterieurement. Vertus.

Putorius à putore, puanteur, comme qui diroit, *animal puant*. Etimologies.

Ichtis, ἰχθὺς, *piscis*, *poisson*, on a donné ce nom au Putoire, à cause qu'il aime fort le poisson.

PYRACANTHA.

Pyracantha, Parк.
Pyracantha, quibusdam, J. Bauh. Raii histor.
Mespilus aculeata amygdali folio, Pit. Tournefort.

Oxyacantha Dioscoridis, sive spina acuta pyrifolio, C. B. *Spina acuta*
Oxyacantha, Theoph. Ger.
Oxyacantha legitima, Ang.
Rhamus tertius, Dioscor. Lob. Icon.

Est une espece de Neflier ou un arbrisseau épineux dont l'écorce est noirâtre, ses feuilles ressemblent en quelque maniere à celles du Poirier ou à celles de l'Arbousier; les unes sont oblongues & un peu pointuës, les autres presque rondes, dentelées en leurs bords, un peu lanugineuses: sa fleur est à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur jaune rougeâtre; son fruit est gros environ comme celui du Berberis, mais presque rond, de couleur dorée tirant sur le rouge, ayant une espece de couronne, aigrelet, renfermant des semences longuettes. Cet arbrisseau croît dans les hayes, dans les jardins.

Son fruit est astringent & propre pour arrêter les cours de ventre. Vertus.

Pyracantha à Pyro, Poirier, ἀκανθα ex ἀκὴ, *spina*, comme qui diroit, *Poirier épineux*, parce que cet arbre porte des feuilles semblables à celles du Poirier & des épines. Etimologie.

PYRACEUM.

Poiré, Cidre de poire.

Pyraceum, en François, *Poiré* ou *Cidre de poire*, est une liqueur vineuse, claire, approchante en couleur & en goût du vin blanc; elle est faite avec le suc tiré par expression de certaines poires acerbes & âpres à la bouche, lesquelles on cultive en Normandie: ce suc en fermentant devient vineux comme le cidre & le vin, parce que son sel essentiel attenue, rarefie & exalte ses parties huileuses & les convertit en esprit; il enyvre presque aussi vite que fait le vin blanc, & l'on en tire une eau de vie par la distillation; il contient aussi un sel tartareux qui peut le reduire en vinaigre par une seconde fermentation quand il est vieux.

Vertus. Le Poiré est aperitif, il excite l'urine.

PYRETHRUM.

Piretre, Racine Salivaire.

Pirethrum, en François, *Piretre* ou *Racine Salivaire*, est une racine qu'on nous apporte seche des Païs Etrangers, nous en voyons de deux especes; la premiere & la meilleure est en morceaux longs & gros environ comme le petit doigt, ronds, ridez, de couleur grisâtre en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de quelques petites fibres, d'un goût fort âcre, brûlant: elle naît à Tunis d'où nos Marchands la font venir. La plante qu'elle porte est appellée.

– *Pyrethrum flore bellidis*, C. B. | *Pyrethrum officinarum*, Ad. Lob. Ger.

Premiere espece.

Ses feuilles sont découpées à peu près comme celles du Fenouil, mais plus petites, vertes, ressemblantes à celles de la Carote; il s'éleve d'entre elles des petites tiges qui soûtiennent en leurs sommets des fleurs amples, larges, radiées, ayant la figure de celles du Bellis ou Paquerette, de couleur incarnate: Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des semences menues, oblongues.

Seconde espece.

La seconde espece est une racine longue d'environ demi pied, plus menue que la précedente, de couleur grise-brune en dehors, blanchâtre en dedans, garnie de quelques fibres, portant en haut une maniere de barbe comme la racine du Meum; cette racine a le goût âcre & brûlant de la précedente; on nous l'apporte entassée par petites bottes, d'Hollande & de plusieurs autres lieux: quelques-uns l'appellent *Pirettre sauvage*. La plante qu'elle porte est appellée.

Piretre Sauvage, Pied d'Alexandre.

Pyrethrum umbelliferum, C. Bauh. | En François, *Pied d'Alexandre*.

Elle croît à la hauteur d'environ un pied, ses feuilles sont petites, découpées menu comme celles de l'autre Piretre, mais de couleur verte jaunâtre; ses fleurs naissent en ses sommitez disposées par ombelles ou parasols de couleur rouge-pâle.

Choix.

L'une & l'autre racine de Piretre contiennent beaucoup de sel âcre & de l'huile; mais la premiere a plus de force & de vertu que la seconde. On doit les choisir nouvelles, grosses, bien nourries, mal aisées à rompre, d'un goût brûlant. Les Vinaigriers les employent dans la composition du vinaigre. Nous ne nous servons dans la Medecine que de la premiere.

Vertus.

Elle est incisive, attenuante, aperitive, propre pour exciter l'urine & la semence, on en met un petit morceau dans la bouche pour faire beaucoup cracher & pour soulager le mal des dents; on en fait entrer dans la composition des poudres sternutatoires.

Etimologie.

Pyrethrum à πῦρ, ignis, on a donné ce nom à la Piretre à cause de son goût brûlant.

PYRITES.

Quis, Pyrimachus.

Pyrites, | *Pyrimachus*, | *Quis* | En François, *Mondique*, ou *Pierre à feu*, ou *Pierre d'Arquebusade*.

Eſt une eſpece de Marcaſite de cuivre ou une pierre dure, peſante, rendant du feu quand on la frappe contre du fer; ſa couleur eſt griſe, parſemée de petites taches jaunes & brillantes; on la trouve en Italie dans les mines de cuivre; on en tire le vitriol Romain. On trouve auſſi du Pyrites dans les terres glaiſes de Paſſi proche de Paris. Mondique. Pierre d'arquebuſade, pierre à feu.

Pour tirer le vitriol de cette pierre, il eſt neceſſaire de l'avoir expoſée pluſieurs mois à l'air, afin qu'un acide s'inſinuant inſenſiblement dans ſes pores, rarefie ſes parties & en rende le ſel plus diſſoluble; pendant ce tems-là elle ſe convertit en une maniere de chaux éteinte, de laquelle on extrait le vitriol en la lavant pluſieurs fois dans de l'eau, & faiſant les filtrations, les évaporations & les criſtaliſations neceſſaires comme quand on fait le ſalpêtre.

Le Pyrites eſt déterſif, aſtringent, déſiccatif, digeſtif, reſolutif, appliqué exterieurement. Vertus.

Pyrites à πῦρ, ignis, parceque cette pierre fait du feu quand elle eſt frappée contre du fer. Etimologie.

PYROLA.

Pyrola en François, *pyrole*, ou *verdure de mer*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces: j'en décrirai ici ſeulement deux qui ſont en uſage dans la Medecine. Pirole, Verdure de mer.

La premiere eſt appellée,

Pyrola, Dod. Ger. J. B. Raii. hiſt.
Pyrola noſtras vulgaris, Park.
Pyrola rotundifolia major, C. B. Pit. Tournefort.

Elle pouſſe de ſa racine cinq ou ſix feuilles preſque rondes, ſemblables à celles du Poirier, aſſez charnues, liſſes, nettes, ayant la couleur des feuilles de Bete, & conſervant leur verdeur tout l'Hyver, attachées à des queues longues, répandues à terre; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuſes, garnies de quelques petites feuilles pointues, & portant en ſa ſommité des fleurs agréables à la vûë, odorantes, compoſées chacune de pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche, ayant en leur milieu un piſtile courbé par le bout d'en haut, en façon d'une trompe d'Elephant: ce piſtille devient, après que la fleur eſt tombée, un fruit anguleux, diviſé interieurement en cinq loges remplies de ſemences menues preſque comme de la pouſſiere. Sa racine eſt deliée, fibrée, ſerpentante: toute la plante a un goût amer & fort aſtringent. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée

Pyrola minima, Eyſt.
Pyrola rotundifolia minor, C. B. Pit. Tournef.

Elle ne differe de la précedente, qu'en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties. Seconde eſpece.

Les Pyroles croiſſent aux lieux montagneux, ombrageux, dans les bois, proche de Geneve, en Allemagne, en Boheme, en Moravie, aux pays Septentrionnaux, d'où l'on nous apporte leurs feuilles ſeches; mais elles ſont aſſez rares à Paris. Il faut les choiſir recentes, entieres, bien ſechées, de couleur verte obſcure, prenant garde que les Marchands trop avides du gain, n'y ayent mêlé des jeunes feuilles de Poirier, ce qui ſeroit difficile à diſtinguer. Choix.

La Pyrole eſt fort aſtringente, vulneraire, rafraichiſſante, propre pour les cours de ventre, pour les hemorragies, pour les inflammations de la poitrine, étant priſe en infuſion ou en poudre; on l'employe auſſi exterieurement dans les emplâtres, dans les onguents pour arrêter le ſang & pour deſſecher les playes. Vertus.

Etimologies. *Pyrola à Pyro*, *Poirier*, parce que les feuilles de la Pyrole sont à peu-près semblables à celles du Poirier.

PYRRHULA.

Pyrrhula, seu Rubicilla, Jonston. | *Pyrriola*, Scaliger.

Est un petit oiseau gros comme un Moineau, de couleur rouge, d'où vient qu'on l'appelle *Rubicilla*, son bec est court, large, luisant; sa langue est grosse & large, charnue, couverte vers son extremité d'une peau dure comme de la corne. Il habite les forêts & les montagnes; il fait son nid dans les hayes; il se nourrit de vers, de chenevi, de bourgeons d'arbres, de fruits; son ramage approche du son du flageolet, il imite le chant & le sifflement des autres oiseaux, il apprend aussi à parler. On ne s'en sert point dans la Medecine.

PYRUS.

Poirier. *Pyrus*, En François, *Poirier*, est un arbre *dont il y a deux* especes generales; un domestique, ou cultivé, & l'autre *sauvage*.

Le premier est appellé

Pyrus, Brunf. Dod. | *Pyrum*, Turn.
Pyrus sativa, C. B. Pit. Tournefort. | *Pira*, Matth. Ang.

Premiere espece. Son tronc est gros, son bois est jaunâtre, taillable, & propre pour les ouvriers; ses feuilles sont assez larges, arondies, ou un peu oblongues, finissant en pointe, vertes, mais blanchâtres au bout d'en bas; sa fleur est composée de cinq feuilles blanches disposées en rose dans les échancrures du calice: lorsque la fleur est passée ce calice devient un fruit charnu, ordinairement oblong, & plus menu vers la queuë qu'ailleurs, garni en l'autre bout d'un nombril formé par les découpures du calice, ce fruit est la Poire appellée en Latin *Pyrum*; il y en a de beaucoup d'especes qui different en figure, en grosseur, en couleur, en goût, en odeur, sa chair est blanche, elle renferme en son interieur cinq loges remplies de quelques pepins noirâtres.

Poire. *Pyrum.*

La seconde est appellé.

Pyrus sylvestris, C. B. Pit. Tournefort. | *Pyraster*, Gazæ Ἀχράς Theophrasti.
Pyra sylvestris major, Tab. | En François, *Poirier sauvage*,

Seconde espece. Il est plus petit que le poirier cultivé, l'écorce de son tronc est crevassée & rude en plusieurs endroits; son bois est jaune & dur; ses rameaux sont garnis d'épines dures & piquantes; ses feuilles sont oblongues ou arondies, charnues, lanugineuses, se terminant en pointe; ses fleurs sont blanches, pareilles à celles des poiriers cultivez: ses fruits sont de petites poires oblongues ou rondes, de la figure des poires domestiques, mais dures, d'un goût âpre, austere, ensorte qu'on ne peut point en manger. Cet arbre croît en Normandie & en plusieurs autres pays, dans les bois, dans les champs; si on le transporte, & qu'on le cultive, il produit des Poires bonnes à manger ou à faire du Poiré; toutes ces Poires contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elles sont astringentes, propres pour les cours de ventre; les poires cultivées sont bonnes pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, étant mangées après le repas.

Pyrus,

Pyrus, *Pyra à Pyramide*, parce que le fruit de cet arbre est souvent de figure en quelque maniere pyramidale. Etimologie.

Le Poirier sauvage est appellé en Grec Ἄχρας, & ce nom vient du verbe ἀγχω, *strangulare*, *étrangler*, parce que la Poire sauvage étant mâchée resserre tellement par son astriction les fibres de la bouche & de la gorge, qu'il semble qu'on aille étrangler.

Q

QUADRIFOLIUM.

Quadrifolium hortense album, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Lotum quadrifolium, Ge.
Quadrifolium fuscum, Park.
Trifoliis affine quadrifolium phæum Lobellii, J. B. Raii hist.
Lotus quadrifolia, Tab.

Est une espece de Trefle ou une plante qui differe du Trefle commun en ce qu'elle porte assez souvent quatre feuilles sur une même queue, ces feuilles sont en partie purpurines noirâtres; ses fleurs sont blanches. Cette plante croît aux lieux ombrageux, on la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement du sel essentiel.

Elle est detersive, humectante, rafraichissante, on l'employe interieurement en décoction pour les fiévres malignes ou pourpreuses des enfans. Vertus.

Quadrifolium, parce que cette plante porte quatre feuilles sur une même queue. Etimologie.

QUAMOCLIT.

Quamoclit, J. B. Raii hist. P. Tournef.
Quamoclit, sive Jasminum americanum, Clus.
Quamoclit, sive convolvulus pennatus, Ger. Emac.
Jasminum millefolio, C. Bauh.
Convolvulus tenuifolius, sive pennatus Americanus, Park.
Convolvulus pennatus exoticus major, Col.

Est une plante étrangere qui monte & se soûtient comme le Lizeron autour des perches ou des plantes voisines, jettant des rameaux d'un rouge obscur tirant sur le noir; ses feuilles sont oblongues, assez larges, découpées menu comme celles de la Millefeuille, disposées en aîles; sa fleur est un tuyau évasé en entonnoir à pavillon découpé en cinq quartiers rabatus en étoile, d'une trés-belle couleur rouge: Quand cette fleur est passée il luy succede un fruit oblong qui renferme quatre semences oblongues, dures, noires: le goût de cette plante est douçâtre & un peu nitreux; mais celuy de son fruit & de ses semences approche de celuy du Poivre. Elle a été apportée d'Amerique en Europe, elle rend du lait. On cultive cette plante dans les jardins où elle sert d'ornement; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est aperitive, mais on ne s'en sert guere dans la Medecine. Vertus.

Son fruit est carminatif ou propre pour chasser les vents.

QUERCUS.

Quercus vulgaris, Ger.
Quercus vulgaris brevibus ac longis pediculis, J. B. Raii hist.
Quercus latifolia mas, quæ brevi pedi-

culo est, C. B. Pit. Tournef. | *Platyphyllos mas*, Lugd.

En François, *Chesne*.

Est un arbre gros, droit, de longue durée, repandant ses rameaux au large : son tronc est couvert d'une écorce épaisse, raboteuse, crevassée, rude, rougeâtre : ses feuilles sont grandes, oblongues, larges, découpées en grandes dents ou à ondes profondes, attachées à des queuës courtes : ses fleurs sont des chatons longs, composez de petits pelotons attachez autour d'un nerf menu : ces chatons ne laissent aucun fruit après eux ; les fruits naissent en des endroits separez, ce sont les glands ; ils sont gros à peu prés comme des Olives, de figure ovale ou cilindrique, engagez par le bout qui tient à l'arbre, chacun dans une calotte dure, grise, qu'on appelle en Latin *Cupula seu Calix*, à cause qu'elle est faite à peu près comme une petite coupe. Ce Gland est couvert d'une écorce dure comme du cuir, polie, luisante, verte au commencement, mais qui prend une couleur jaunâtre en meurissant. Sous cette écorce on trouve une maniere d'amande ou de semence dure, composée de deux lobes : les Glands sont suspendus à l'arbre *par des pedicules longs* ou courts, menus ; leur goût est astringent.

Cupula. Calix.

Toutes les parties du Chesne contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Feuilles & écorce. Vertus.

Les feuilles & l'écorce du Chesne sont astringentes, resolutives, propres pour la goutte sciatique, pour les rhumatismes, étant employées en fomentation chaudement ; elles arrêtent les cours de ventre & les hemorragies, étant prises en décoction par la bouche.

Glans quercina. Choix.

Le Gland du Chesne, appellé en Latin *Glans quercina*, est aussi employé dans la Medecine. On doit le choisir gros, bien nourri : on en separe l'écorce & on le fait sécher doucement, prenant garde que les vers ne s'y mettent, car il y est sujet ; on le réduit en poudre subtile pour s'en servir.

Vertus. Dose.

Il est astringent, propre pour *appaiser la colique venteuse & les trenchées des femmes nouvellement accouchées, pour tous les cours de ventre.* La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

La cupule ou calotte du Gland est astringente, on s'en sert dans les remedes exterieurs pour fortifier, on pourroit aussi en prendre interieurement comme du Gland.

Etimologies.

Quercus à κέρχω *evaspero*, parce que l'écorce de cet arbre est rude au toucher.
Platyphyllos à πλατυς, *latus*, & φύλλον, *folium*.

QUERQUEDULA.

Sarcelle.

¶ *Querquedula*, en François, *Sarcelle*, est une espece de Canard sauvage, il y en a de deux sortes, une grande & une petite ; elles habitent l'une & l'autre les pays Septentrionnaux où elles s'attroupent quelquefois en si grande quantité, qu'elles semblent couvrir toutes les eaux. La petite espece de Sarcelle qui est la plus en usage dans les alimens est semblable au Canard ordinaire, mais elle est plus petite, plus agreable au goût, & elle se digere plus facilement : ses aîles sont ordinairement de couleur verte bleuâtre, & son ventre blanc : les Sarcelles contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatil.

On les estime propres pour la colique venteuse, étant appliquées sur le ventre.

Querquedula à querquero, hoc est gelido, parce que cet oiseau habite principalement aux pays froids, & paroît pendant la gelée..

QUINQUEFOLIUM.

Quinquefolium, Matth. Ang. | *Quinquefolium vulgare*, Ger.

Quinquefolium majus repens, C. B. Pit Tournefort. *Pentaphyllum vulgatissimum*, Park. Raii hist. *Pentaphyllum quinquefolium vulgare repens*, J. B.

En François, *Quintefeuille.*

Est une plante, qui pousse comme le Fraizier, plusieurs tiges longues d'environ un pied & demi, rondes, grêles, velues, nouées, serpentantes : ses feuilles sont oblongues, crenelées en leur bords, velues, rangées en main ouverte ordinairement cinq sur une queue : ses fleurs naissent aux sommitez de ses tiges, elles sont composées chacune de cinq feuilles jaunes, disposées en rose, de peu de durée. Il leur succede un fruit presque rond, composé de plusieurs semences ramassées en maniere de tête, enveloppées par le calice de la fleur : sa racine est longue, grosse comme le petit doigt, noirâtre en dehors, rouge en dedans, d'un goût astringent : elle croît dans les champs aux lieux sablonneux, pierreux, proche des eaux : on se sert de sa racine dans la medecine ; on en ôte la premiere écorce noirâtre, qui est mince ; & on l'ouvre pour en separer le cœur qu'on rejette : on fait ensuite sécher la seconde écorce en l'entortillant autour d'un bâton ; puis on la garde seche pour l'employer dans plusieurs composiitions.

Choix. Elle doit être recemment sechée, haute en couleur, bien nourrie ; elle contient beaucoup d'huile, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est déterstive, astringente, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, pour les hernies, pour resister au venin.

Ses feuilles sont vulneraires, arthritiques, astringentes.

Etimologies *Quinquefolium*, *à quinque*, *cinq*, *& folium*, *feuille* ; parceque cette plante porte ses feuilles cinq à cinq sur une même queuë.

Pentaphyllum à πέντε, *quinque*, *&* φύλλον, *folium* comme qui diroit, *Plante à cinq feuilles.*

QUINQUE FRAGMENTA PRETIOSA.

Fragmens des cinq pierres prétieuses.

Ces compositions rares ne se préparent guéres que par la Chymie, qui nous fournit quelquefois l'occasion de les employer en Medecine ; mais ici nous nous contentons de parler de chacune de ces pierres en leur rang, où l'on peut avoir recours.

QUIRAPANGA.

Pierre à verre. ¶ *Quirapanga*, est un petit oiseau blanc qui naît au Bresil en Amerique : sa voix est comme le son d'une sonnette ; & il la pousse si fort, qu'on l'entend demi lieuë à la ronde.

QUOCOLOS.

Quocolos Fernandi Imperati, en François, *Pierre à verre*, est une pierre qui ressemble à du marbre, mais un peu transparente, dure comme un caillou, & rendant des étincelles de feu comme la pierre à fusil, de couleur blanche tirant sur le verd de mer, ayant des veines comme le talc de Venise, cette pierre étant mise au feu y perd sa transparence & devient plus legere & plus blanche, puis enfin le feu étant bien fort, elle se convertit en verre, elle naît dans la Toscane, & en plusieurs autres lieux de l'Italie, on l'employe dans quelques verreries.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0727-6

R

RADIX CARLO SANCTO.

Radix Carlo ſancto, ſeu indica radix, Monard.
Carolus ſanctus Caſtori.

En François.
Racine de ſaint Charles, ou *Racine Indienne*,

Indica radix. Racine Indienne.

Eſt une racine qui naît en la Province de Mechoacan en Amerique, aux lieux temperez : elle a une groſſe tête, de laquelle ſortent pluſieurs autres racines de la groſſeur du pouce, de couleur blanchâtre. Sa tige & ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Houblon, s'entortillant comme elles autour des échalas ſi l'on y en met, ou ſe courbant & s'épandant à terre, de couleur verte obſcure, ayant une odeur forte ; on n'y voit paroître aucune fleur ni fruit.

L'écorce de cette racine ſe ſepare aiſément, elle a une odeur aromatique, & un gôut amer un peu âcre. Le nerf de la racine dépouillé de ſon écorce, eſt compoſé de fibres trés-deliées, qui ſe détachent facilement l'une d'avec l'autre.

Vertus. Son écorce eſt eſtimée ſudorifique ; elle fortifie l'eſtomac & les gencives ; elle donne bonne bouche étant machée ; elle eſt propre pour le ſcorbut, pour les catarres, pour l'épilepſie, pour hâter l'accouchement, pour les hernies, pour la verole, étant priſe en poudre ou en décoction.

Etimologie. Les Eſpagnols ont donné le nom de Saint Charles à cette racine, à cauſe de ſes grandes vertus.

RADIX SANCTÆ HELENÆ.

Radix ſanctæ Helenæ, Monard. Cluſ. Park.
Pater noſter ſanctæ Helenæ, Caſt.
Cyperus Americanus, Hermandez.
Cyperus rotundus inodorus ex Florida, C. Bauh.
Galangæ ſimilis radix ex Florida, Frag.
Radix ſanctæ Helenæ Galangæ ſpecies, J. B. Raii. hiſt.

En François,
Racine de Sainte Helene.

Eſt une racine aſſez longue, groſſe comme le pouce, pleine de nœuds, noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût aromatique & preſque ſemblable à celuy du Galanga : on l'apporte ſeche du Port de ſainte Helene, qui eſt dans la Province de la Floride en Amerique, où elle naît ; elle pouſſe, quand elle eſt dans la terre, des rameaux qui ſe répandent ſur terre, & qui portent des feuilles fort larges & vertes. Cette plante croît aux lieux humides.

Les Eſpagnols coupent les nœuds de cette racine, & les ayant arondis & percez, ils en font des chapelets : ces nœuds deſſechez deviennent ridez & durs comme de la corne.

Vertus. La racine de ſainte Helene eſt propre pour les douleurs d'eſtomac ; elle eſt fort aperitive, on s'en ſert pour la colique nephretique & pour les difficultez d'uriner ; on l'employe auſſi exterieurement, car on l'écraſe & on l'applique ſur les membres pour les fortifier.

Etimologies. On l'appelle *Racine de ſainte Helene* à cauſe qu'elle eſt apportée du Port de ſainte Helene, & *Pater noſter*, parce qu'on en fait des chapelets.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0728-2

RAJA PISCIS.

Raja, en François, *Raye* ou *Rée*, est un poisson de mer fort connu dans les Poissonneries; son corps est plat, large, cartilagineux, sa bouche est petite, pointuë, cartilagineuse, luisante; ses machoires sont percées de trois ou quatre rangs de petits os durs, polis, transparens, figurez en thomboides ou losanges & rangez par ordre, ces petits os sont de dents avec lesquelles il broye ce qu'il mange, sa queue est longue, garnie de trois rangées de pointes; il y a plusieurs sortes de Rayes, les unes ont la peau herissée presque par tout de pointes blanches avec des figures d'étoiles sur le dos, les autres n'ont des pointes qu'à la queue. Ce Poisson habite dans les lieux bourbeux & fangeux de la mer, vers les rivages; il se nourrit des petits poissons; il multiplie beaucoup. Raya.

On pesche à Marseille une espece de Raye qu'on appelle en Latin *Raja clavata*, & en François, *Raye bouclée*; elle est beaucoup plus petite, plus tendre & de meilleur goût que les autres; sa couleur est noirâtre. *Raja clavata.* Raye bouclée.

La Raye doit être mortifiée avant qu'on la mange, parce qu'étant trop fraîche, elle est tenace, corriasse & indigeste.

Les dents de la Raye sont aperitives, alkalines & propres à mortifier les humeurs acres du corps: il faut les broyer subtilement sur le prophire, & en faire prendre par la bouche. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Dents de Raye. Vertus. Dose.

Raja à radio, parce qu'il paroît sur le dos de ce poisson des figures d'étoiles. Etimologie.

RALLUS.

Rallus Italorum est un oiseau de riviere, espece de *Fulica* ou *Foulques*: il est gros comme une Poule d'eau, de couleur noire, mêlé en quelques endroits d'un peu de blanc. On trouve cet oiseau en Italie & en plusieurs autres lieux.

Sa graisse est resolutive, emolliente, anodine. Vertus.

RANA.

Rana, en François, *Grenouille* ou *Rayne*, est un insecte aquatique assez connu par tout; il est amphibie, car il habite tantôt dans l'eau, tantôt sur la terre; mais il se tient ordinairement dans les marais, dans les fontaines, vers les rivieres, dans les fossez, dans les eaux bourbeuses: il se nourrit d'herbes, de petits animaux, comme de Mouches, & Taupes mortes. Grenouille Rayne.

¶ La grenouille vient du petit œuf noir, qui paroît dans les frais de grenouille; cet œuf s'étend, croît & devient un petit insecte long & gros comme la moitié du petit doigt, c'est alors ce qu'on appelle en Latin *Gyrinus*, & en François, *Nymphe* ou *Testar*; sa tête est grande & longue, il a une queue dont la base est proche de sa tête, & qui va en diminuant peu à peu en grosseur jusqu'à l'extremité, il la remue dans l'eau avec grande viteſſe, se tournant continuellement de côte & d'autre: sa couleur est brune & noirâtre, c'est un veritable poisson qui n'est point amphibie comme la grenouille: ce petit animal en croissant fait crever une maniere de robe ou de peau dont il est envelopé & revêtu, puis il paroît grenouille, mais il est à remarquer que la bouche du *Testar*, pendant qu'il est en cette forme est semblable à celle de la Tanche, & bien differente de celle de la grenouille, de sorte qu'en se défaisant de sa peau la grenouille quitte un masque; ses pates de derriere étoient renfermées dans la queue du Testar, & elles se sont dévelopées avant celles d'enhaut; mais outre cette grosse envelope, ces pates sont encore garnies chacune de sa mitaine que le Testar met bas en prenant la figure de grenouille; de sorte qu'il paroît une *Gyrinus*, Nimphe, Testar.

Metamorphose très-considerable du Testar en une grenouille, quoique ce soit dans le fond un même insecte.

Il y a plusieurs especes de Grenouilles, qu'on employe dans les alimens & dans les remedes.

Choix. On choisit les mieux nourries, de couleur verte; elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de sel volatil.

Vertus. Elles sont resolutives & aperitives.

Sperma ranarum, Sperniola. Frais de grenouille. Leur semence est appellée en Latin *Sperma Ranarum, seu Sperniola*, En François, *Frais de Grenouille*. C'est une matiere liquide, très-visqueuse, transparente, blanche, fort froide, remplie de petits œufs noirs.

Vertus. Elle est employée pour rafraichir, pour condenser, ou pour incrasser les humeurs, pour adoucir les douleurs & les inflammations: on l'applique exterieurement; on en tire par la distillation une eau qui a la même vertu.

Etimologies. *Rana* est un mot Hebreu qui signifie *crier*; on a donné ce nom à la Grenouille, parce qu'elle crie souvent dans l'eau

Gyrinus à gyro, je tourne en rond, parce que le Testar est dans des tournoyemens perpetuels.

Testar, à cause que la tête de cet insecte semble occuper la plus grande partie de son corps.

RANA MARINA.

Rana Marina, | *Piscatrix*; En François, *Grenouille de Mer.*

Piscatrix, Grenouille de mer. Est un poisson de mer monstrueux, long d'environ un pied & demi, large & gros, sa tête est beaucoup plus grosse que son corps; en sorte qu'on n'apperçoit en lui presqu'autre chose qu'une tête & une queuë. Cette tête est ronde, rude, heriſſée ou garnie de pointes de tous côtez: sa queue est grande & il la tient toûjours fort ouverte: Il a beaucoup de dents grandes, très-aiguës, recourbées; ſes yeux ſont grands, entourez de longues pointes, ſa queuë ſuit de près ſa tête; elle eſt courte, ronde, charnuë, groſſe, s'élargiſſant au bout, ſon ventre eſt gros & charnu: ſa peau ſeparée de ſes pointes eſt molette, douce au toucher, de couleur jaunâtre obſcure en deſſus, blanchâtre en deſſous. Cet animal vit de petits poiſſons. Quelques-uns diſent que ſon ventre eſt bon à manger.

Etimologie. Ce poiſſon eſt appellé *Piſcatrix* ou *Peſcheur*, parce qu'il ſe cache dans le limon pour attraper les petits poiſſons avec ſes pointes, qu'il met dehors à la ſurface du limon, comme des hameçons où les poiſſons s'acrochent.

Vertus. Son fiel eſt propre pour les cataractes des yeux.

RANA SYLVESTRIS.

Rana ſylveſtris,	*Agredula*,	*Dryophitis*,
Rana minima,	*Rana Calanita*,	*Diopetis*,
Ranunculus viridis,	*Rubeta*,	En Franç. *Grenouille des bois.*

Etimologies. Eſt une Grenouille terreſtre verte, faite comme la Grenouille aquatique, mais plus petite; on lui a donné pluſieurs noms qui ſont tirez des lieux differens où elle naît: on appelle par exemple *Calamita* celle qui ſe tient entre les Roſeaux, *à calamo, roſeau*: *Rubeta*, celle qu'on trouve dans les ronces, *à Rubo, ronce*: *Dryophitis*, celle qui monte aux cheſnes & qui y fait ſa demeure *à δρῦς, quercus, cheſne*: *Diopetis* celle qui tombe de l'air pendant les orages, *à διὰ & ὀπτομαι prævideo* parce qu'elle eſt un preſage de la tempête: *Agredula*, celle qui ſe trouve dans les champs, *ab agro*,

champ. Toutes ces Grenouilles terreſtres contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel volatil.

Elles ſont propres pour temperer les ardeurs de la fievre, pour moderer les trop grandes ſueurs, on les fait tenir vivantes dans les mains pendant quelque temps; elles ſont bonnes étant mangées ou priſes en boüillons pour les inflammations de la poitrine, elles arrêtent le ſang étant écraſées & appliquées ſur la playe. Vertus.

RANUNCULUS.

Ranunculus, ſive Pes Corvinus, en François, *Renoncule*, eſt une plante dont il y a un grand nombre d'eſpeces; les unes ſont cultivées dans les jardins à cauſe de la beauté de leurs fleurs; les autres, qu'on peut ſurnommer ſauvages, naiſſent ſans culture dans les bois, dans les champs, dans les prez, dans les marais, ſur les montagnes, ſur les rochers; leurs feuilles ſont découpées profondement en pluſieurs parties, d'une belle couleur verte, ayant quelquefois des taches blanches; il s'éleve d'entre elles de petites tiges qui portent en leurs ſommets des fleurs belles, agréables, aſſez larges, à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur tantôt jaune, tantôt blanche, tantôt purpurine, tantôt blanche & purpurine, tantôt pâle, tantôt rouge. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits arondis ou cilindriques qui contiennent des ſemences. *Pescorvinus* Renoncule

La Renoncule des bois eſt appellé en Latin *Ranunculus nemoroſus, vel ſilvaticus*; il y en a de pluſieurs eſpeces. *Ranunculus nemoroſus vel ſylvaticus.*

La Renoncule des champs eſt appellée, *Ranunculus ſilveſtris*, l *Ranunculus Batrachoides*, l *Ranunculus Polyanthemus maculatus*: il y en a de pluſieurs eſpeces. *Ranunculus ſylveſtris.*

La Renoncule des prez eſt appellée *Ranunculus pratenſis*, l *Ranunculus hortenſis*: il y en a de pluſieurs eſpeces. *Ranunculus pratenſis ſeu horrenſis.*

La Renoncule des Marais eſt appellée *Ranunculus paluſtris apii folio*, l *Apiaſtrum*, l *Apium aquaticum*, parce que ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'Ache. On l'appelle encore *Herba ſcelerata*, à cauſe qu'elle excite des convulſions & d'autres accidents mortels à ceux qui en ont mangé. *Apium riſus*, parce qu'elle retire tellement les nerfs dans les convulſions qu'elle excite, qu'il ſemble qu'on rie. *Sardonia ſeu herba Sardoa*, parce qu'il en croiſſoit autrefois beaucoup en Sardaigne. *Herba ſtrumea*, parce qu'elle eſt propre pour diſcuter & reſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes ou les écrouelles qu'on appelle en Latin *Struma*. Il y a de pluſieurs eſpeces de Renoncule des marais. *Ranunculus paluſtris, Herba ſcelerata, Apium, Riſus, Sardonia, Herba Sardoa. Strumea.*

La Renoncule des montagnes eſt appellée en Latin *Ranunculus montanus*; il y en a de pluſieurs eſpeces. Etimologies.

La Renoncule des Rochers eſt appellée *Ranunculus Saxatilis*; il y en a de pluſieurs eſpeces. *Ranunculus montanus. Ranunculus ſaxatilis.*

¶ La plûpart des Renoncules ont leurs racines ou fibrées, ou glanduleuſes, ou en navets, il y en a une eſpece que Dodonée appelle *Ranunculus tuberoſus*, parce que ſa racine eſt un tubercule charnu, ce tubercule eſt gros environ comme une Aveline, rond, âcre au goût jettant en bas pluſieurs fibres déliées, il eſt employé dans la compoſition de l'emplâtre *Diabotanum.* *Ranunculus tuberoſus.*

Toutes les eſpeces de Renoncule contiennent beaucoup de ſel âcre & corroſif; mais pluſieurs d'entr'elles en contiennent plus que les autres. Ces plantes font mourir le bétail qui les mange: on ne doit jamais s'en ſervir interieurement.

On les employe exterieurement pour la teigne, pour enlever le poil, pour conſumer les excroiſſances de la chair, pour les écrouelles; on mêle quelquefois leurs racines dans les ſternutatoires. Vertus.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0731-7

Etimologies. *Ranunculus à Rana*, *Grenouille*, parce que cette plante naît ordinairement aux lieux humides & marécageux comme la Grenouille.

Pes corvinus, parce que les feuilles de quelques-unes des especes de Renoncule, ont une figure approchante de celle du pied du Corbeau.

RAPA.

Rave. *Rapa*, en François, *Rave*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Rapa sativa rotunda, C. B. Pit. Tourn. | *Rapum majus*, Ger.
Rapa mas, Theophr. | *Rapum sativum rotundum & oblongum*, J. B. Raii hist.
Rapum, Park.

Premiere espece. Elle pousse des feuilles oblongues, grandes, amples, se repandant sur la terre, découpées profondement presque jusqu'à leur côte, rudes au toucher, de couleur verte brune, d'un goût d'herbe potagere; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un homme, rameuse, portant des petites fleurs jaunes, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix, soûtenuës par un calice attaché sur un pedicule long & grêle. Lorsque les fleurs sont passées, il leur succede des siliques qui renferment des semences presque rondes, rougeâtres, approchantes de celles du Chou. Sa racine est tubereuse, charnuë, ventruë, ronde, grosse comme la tête d'un enfant, quelquefois plus grosse, quelquefois plus petite, s'étendant en large, de couleur verte, ou blanche, ou rouge, ou noirâtre par dehors, jettant en bas quelques petits fibres, remplie d'une chair assez dure, blanche, d'un goût tantôt doux, tantôt âcre. Pline & Tragus disent avoir vû quelques unes de ces racines qui pesoient jusqu'à quarante livres chacune, & Amatus rapporte qu'il en a vû d'autres qui pesoient plus de cinquante & soixante livres.

La seconde espece est appellée,

Rapa sativa oblonga, sive fœmina, C. B. Pit. Tournef. | *Rapum oblongum*, Trag. *Rapum radice oblongo*, J. B. Raii hist.

Seconde espece. Elle ne differe de l'espece précedente qu'en la figure de sa racine qui est oblongue & grosse; on en a vû qui pesoient jusqu'à trente livres chacune, la racine de cette espece est estimée plus délicate au goût que celle de la précedente.

Raves de Limousin. On cultive les Raves dans les champs en terre assez humide, avec les choux, en Angleterre, en Limousin, d'où vient qu'on les appelle Raves de Limousin; leurs racines sont d'un grand usage dans les cuisines; on les mange après les avoir fait cuire, mais elles sont venteuses; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. La décoction des Raves est bonne pour adoucir la toux & la voix rauque, étant édulcorée avec du sucre & bûe le soir en se couchant; sa semence est estimée propre pour resister au venin, pour tuer les vers.

Etimologie. *Rapa*, vient du Grec ῥάφυς ou ῥάπυς, qui signifie une rave.

RAPHANISTRUM.

Raphanistrum flore albo striato, siliqua articulata striata, minore Mor. hist. P. Tour. *Rapistrum flore albo striato, sinapi album agreste*, Trago, J. B. *Rapistrum album articulum*, Park. Raii hist.

Rapistrum

Rapistrum flore albo, siliqua articulata, C. Bauhin. | *Raphanus sylvestris*, Ger.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied, rameuse dés sa racine, & garnie de petites épines dures & piquantes; ses feuilles sont laciniées, excepté celles d'en haut qui sont entieres, larges, velues, ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, blanches, rayées de bleu, soutenues sur un calice rougeâtre: quand cette fleur est tombée; il lui succede un fruit long comme le petit doigt, semblable, selon M. Tournefort à une colomne bandée, composé de plusieurs pieces jointes ensemble bout à bout, & qui renferment chacune une semence assez grosse, presque ronde, rousse. Sa racine est quelquefois simple, quelquefois divisée, ligneuse blanche. Cette plante croît entre les blez; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est aperitive, attenuante, résolutive, déterstve. Vertus.

Raphanistrum à Raphano, *Raifort*, parce que cette plante tient en quelque chose du Raifort sauvage. Etimologies.

Rapistrum à Rapa, *Rave*; parcequ'elle approche aussi de la Rave.

RAPHANUS.

Raphanus, J. B. Raii hist.
Raphanus vulgaris, Park.
Raphanus sativus, Ger. Fuch. |
Raphanus major orbicularis, vel rotundus, C. Bauh. Pit. Tournef.
Radicula sativa, Dod.

En François, *Raifort*.

Est une plante qui pousse de feuilles grandes, larges, rudes, vertes, decoupées profondement, ressemblantes à celles de la Rave, mais un peu plus sinueuses; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, rondes, rameuses, portant des fleurs à quatre feuilles purpurines disposées en croix; lorsque ces fleurs sont tombées, il leur succede des fruits formez en maniere de corne, spongieux, renfermant des semences presque rondes, rouges, acres au goût. Sa racine est longue & grosse, mais quelquefois plus, quelquefois moins, charnue, blanche ou rouge, quelquefois noirâtre, d'un goût âcre & piquant, mais agréable. On cultive cette plante dans les jardins, & l'on retire sa racine de terre principalement au printems pendant qu'elle est tendre, succulente, facile à rompre & bonne à manger, car elle est employée particulierement pour les alimens. Le Raifort contient beaucoup de sel essentiel ou volatil & de phlegme, peu d'huile. Toutes les parties de la plante pourroient être utiles dans la Medecine, mais on ne se sert guere que de la racine & de la semence.

Sa racine est incisive, déterstve, aperitive, propre pour la pierre, pour la colique nephretique, pour les retentions d'urine & de menstrues, pour la jauniſſe, pour les obstructions de la rate & du mesentere, pour le scorbut, pour l'hydropisie, étant prise interieurement, on l'applique aussi écrasée sous la plante des pieds, pour les fiévres malignes, pour l'hydropisie. Vertus.

Sa semence est aussi aperitive, mais si on la prend seule par la bouche, elle excite des nausées. Quelques Auteurs l'ont placée parmi les vomitifs foibles; la dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux dragmes. Semence. Vertus. Dose.

Raphanus à ῥᾴδιος, facilis, & φαίνω appareo, comme qui diroit, *plante qui paroît facilement*; car le Raifort s'éleve peu de tems aprés qu'il a été semé. Etimologie.

RAPHANUS RUSTICANUS.

Raphanus Rusticanus, C. B.
Raphanus vulgaris & rusticanus, Matth.
Raphanus magna, sive radicula magna, Dodonæo.
Raphanus major, Trag.
Armoracia, Plinii, Lac.
Cochlearia folio cubitali, P. Tournef.
Raphanus sylvestris, seu Armoracia multis, J. B.
En François, *Grand Raifort.*

Est une plante que M. Tournefort a mise entre les especes de Cochlearia; elle pousse de grandes feuilles longues, larges, pointues, d'un beau verd, ressemblant à celles de la Rhubarbe des Moines, mais plus grandes & plus rudes, sa tige est haute d'un pied & demi, droite, ferme, canelée, creuse; elle porte des petites fleurs à quatre feuilles blanches, disposées en croix; il leur succede des petits fruits presque ronds & enflez, qui renferment quelques semences. Sa racine est longue & grosse, rampante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant. Cette plante croît dans les jardins, aux lieux humides; on mange sa racine, elle contient beaucoup de sel essentiel ou volatil & d'huile.

Vertus. Elle est fort aperitive, déterstive, incisive, resolutive, propre pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour le scorbut, pour exciter l'urine; on s'en sert interieurement & exterieurement.

Etimologie. On a nommé cette plante *Raphanus rusticanus*, à cause que le Païsans principalement mangent sa racine comme celle du Raifort ordinaire.

¶ Si l'on coupe des rouelles de la racine de cette plante, nouvellement tirée de terre à l'épaisseur d'environ trois lignes pendant qu'elle est dans sa vigueur & qu'on les mette aussi-tôt dans la terre; il en naîtra de chaque rouelle, une longue racine, & une plante, comme si l'on avoit planté une racine entiere; c'est une decouverte de M. Marchand de l'Academie Royale des Sciences; plusieurs autres racines coupées de la même maniere par tranches produisent le même effet, ce qui fait connoître qu'une même plante contient beaucoup de germes dans sa substance, sans compter ses semences.

RAPISTRUM.

Rapistrum monospermon, C. Bauhin, Pit. Tournefort.

Est une plante qui pousse de sa racine des tiges à la hauteur d'environ un pied, & quelquefois plus haut, grêles, rondes, rameuses, un peu velues, d'une belle couleur verte: ses feuilles sont répandues à terre, épaisses, semblables à celle de la Rave, découpées en leur commencement, puis arondies, un peu velues: ses fleurs sont rangées comme en épi, ayant chacune quatre feuilles disposées en croix, de belle couleur jaune dorée. Quand cette fleur est passée il paroît en sa place un fruit ou une capsule presque ronde, rayée comme la semence de Coriandre. Elle renferme une seule semence menuë, oblongue; sa racine est longue, blanchâtre, en partie fibrée. Cette plante croît dans les champs.

Vertus. Elle est aperitive, elle leve les obstructions; elle excite les mois aux femmes, étant prise en décoction; elle est vulneraire.

Etimologie. *Rapistrum à* Rapa, *Rave*, parce que les feuilles de cette plante ressemblent à celles de la Rave.

Monospermon à μόνος, *solum*, & σπέρμα, *semen*; comme qui diroit, *Herbe à une seule semence*, parce que le fruit de cette plante ne contient qu'une graine.

RAPUNCULUS.

Rapunculus ſpicatus, C. B. Pit. Tourn.
Rapunculus ſpicatus alopecuroides, Park.
Rapunculus ſpicatus, ſive comoſus albus & cæruleus, J. B. Raii hiſt.
Rapunculum alopecuron, Dod.
Rapuntium majus, Ger.

En François, *Réponſe*,

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles ſemblables à celles de la Violette, marquées quelquefois de taches noires, attachées à des queues longues : il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'un pied & demi, anguleuſe, vuide, rendant du lait, revêtue de feuilles oblongues & étroites, portant en ſa ſommité un épi de belles fleurs bleues, ou purpurines, ou blanches. Chacune de ces fleurs ſuivant M. Tournefort, eſt d'une ſeule piece coupée ordinairement en étoile à cinq rayons. Quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede de petits fruits diviſez chacun en trois loges qui renferment des ſemences menues, rougeâtres, luiſantes : ſes racines ſont faites en petites Raves blanches, bonnes à manger. Cette plante croît aux lieux ombrageux, en terre graſſe ; elle contient beaucoup d'huile, mediocrement du ſel eſſentiel.

Vertus. Ses racines ſont déterſives, aperitives, rafraîchiſſantes, propres pour les inflammations de la gorge.

Etimologies. *Rapunculus à Rapa, Rave*, parce que la racine de cette plante a la figure en quelque maniere approchante de celle des Raves ordinaires.

Alopecuros ex ἀλώπηξ, *vulpes*, & οὐρὰ, *cauda* ; comme qui diroit, *Queue de Renard*, parce que les fleurs de cette plante étant en épi & épanouies, ſont molles & comme lanugineuſes.

RAPUNCULUS ESCULENTUS.

Rapunculus Eſculentus, C. Bauh. Raii hiſt.
Rapunculus eſculentus vulgaris, Park.
Campanula radice eſculenta flore cæruleo, Pit. Tournefort.
Rapunculus vulgaris campanulatus, J. Bauhin.
Rapunculum vulgare, Trag.
Rapuntium parvum, Ger.

En François, *Réponſe*.

Eſt une eſpece de Campanule, ou une plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, grêles, anguleuſes, canelées, velues, revêtues de feuilles étroites, pointues, ſans queue, empreintes d'un ſuc laiteux : ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches ſur des petits rameaux, attachées à des pedicules longs. Chacune de ces fleurs eſt, ſuivant M. Tournefort, une cloche évaſée & coupée ordinairement ſur les bords en cinq parties, de couleur bleuë ou purpurine, quelquefois blanche, ſoutenues ſur un calice fendu en cinq pieces. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede un fruit membraneux, diviſé en trois loges qui renferment des ſemences menues, luiſantes : ſes racines ſont longues & groſſes comme le petit doigt, blanches & bonnes à manger. On cultive cette plante dans les jardins, & on la cueille étant encore tendre, avec ſa racine, pour la mêler dans les ſalades ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle ; elle aide à la digeſtion, elle fortifie l'eſtomac, elle reſiſte au venin.

Etimologies. *Rapunculus, Rapunculum, Rapuntium, quaſi Rapum parvum*, parce que la racine de cette plante a la figure d'une petite Rave.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0735-0

Campanula, quasi campana parva, parce que la fleur de la Réponse est faite en petite cloche.

Réponse vient de *Rapuntium.*

REALGAL.

Realgal, | *Risalgatum*, | *Reisgal*, | *Sandaracha Græcorum*,
En François, *Reagal*, | *Arsenic rouge*, *Orpin Rouge.*

Reagal naturel. Reagal artificiel. *Kupfer Vikkel.*

¶ Est un Orpiment calciné, dont il y a deux especes, une naturelle & l'autre artificielle; le Reagal naturel a reçû sa calcination dans la mine par des feux souterrains: le Reagal artificiel qui est le plus commun est un mélange de l'Orpiment jaune ou citrin artificiel avec une mine de cuivre que les Allemands appellent *Kupfer Vikkel*, calciné par le feu ordinaire jusqu'à ce qu'il soit devenu rouge.

Choix. Usages.

Le Reagal naturel se trouve dans les mines de cuivre & l'artificiel est préparé vers les mines de Misnie en Allemagne, l'un & l'autre doivent être choisis en gros morceaux compactes, pesants, luisants, resplendissants, d'un beau rouge; ils servent à la peinture étant broyez subtilement sur le porphire; on peut aussi en faire des dépilatoires étant bouillis dans de l'eau avec de la chaux.

Le Reagal contient naturellement un sel corrosif & trés-âcre, envelopé dans du soulfre & un peu de terre.

Ce mineral est une espece d'Arsenic, & par consequent un poison; il est à la verité moins actif que l'Arsenic blanc, mais on ne doit jamais s'en servir en Medecine autrement que dans quelques remedes exterieurs; & il y auroit une grande temerité de se hazarder d'en faire prendre interieurement, en quelque petite dose que ce fut.

Etimologie.

Sandaracha à σάνδυξ, minium; on a donné ce nom au Reagal, à cause de quelque ressemblance qu'il a en couleur avec le minium.

REDUVIUS.

Reduvius, est une espece de Morpion, ou un petit insecte plat, gros comme un poux, ayant une figure approchante du Rhomboïde: son bec est longuet, son dos est de couleur cendrée, marqueté de trois points noirs; il a six pieds, de couleur rouge obscure: il naît entre les poils des Bœufs, des Chevres, des Brebis, & même des hommes. Il cramponne ses pieds à la chair & il succe le sang, ce qui excite une grande demangeaison & souvent la galle. Son excrement fait des tâches vertes difficiles à emporter. On chasse ou l'on fait mourir ce petit insecte par le soulfre, par le mercure, & par les autres drogues dont on se sert pour guerir la gratelle, & tuer les poux.

Vertus. Dose.

On prétend que cet insecte étant pris en poudre par la bouche, soit propre pour guerir la jaunisse; la dose en est depuis six grains jusqu'à douze.

RESEDA.

Reseda vulgaris, C. Bauhin. Pit. Tournefort. Raii. hist.
Reseda lutea, Lugd. J. B.

Reseda, Plinii. Ger.
Reseda minor seu vulgaris, Park.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, canelées, creuses, velues, rameuses, courbées, revêtues de feuilles rangées alternativement, decoupées profondement, crêpées ou ondées, de couleur verte obscure, d'un goût d'herbe potagere: ses fleurs naissent aux sommitez des tiges & des rameaux, com-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0736-6

posées chacune de plusieurs feuilles irregulieres, jaunes; il leur succede des capsules membraneuses à trois angles, longues d'un doigt, remplies de semences menues, presque rondes, noires; sa racine est longue, grêle, ligneuse, blanche, âcre ou goût. Cette plante croît dans les champs & contre les murailles, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Sa racine est detersive, aperitive, resolutive; la plante est adoucissante. Vertus.

Reseda à sedare, appaiser, car selon le rapport de Pline, on se servoit autrefois de cette plante pour appaiser les douleurs & les inflammations. Etimologie.

RESINA.

Resina, en François, *Resine*, est une matiere huileuse qui sort en liqueur par soy-même, ou par incision, de plusieurs especes d'arbres, comme du Pin, du Sapin, du Meleze, du Cyprés, du Terebentin. Il y en a deux especes generales, une liquide, & l'autre dure & seche. La premiere est gardée en la même consistence qu'elle sort de l'arbre, c'est ce qu'on appelle *Terebentine*, dont il sera parlé en son lieu. Il faut mettre en ce rang les Baumes naturels. La seconde ne differe de la premiere qu'en ce qu'elle a été épaissie par la chaleur du Soleil, ou par celle du feu; c'est ce qu'on appelle *Poix resine*, *Colophone*, *Poix noire*, *Poix de Bourgogne*: j'en ai parlé au chapitre de la Poix. On doit mettre au rang des Resines le Mastic, l'Encens, la Gomme Elemi, le Tacamacha, & plusieurs autres. Resine.

La Resine differe d'avec la Gomme en ce qu'elle est plus huileuse, plus friable, & qu'elle se dissout facilement dans les huiles & dans les graisses, au lieu que la Gomme ne peut être dissoute que par des liqueurs aqueuses & salines, comme le vin, le vinaigre, le suc des plantes. Difference des resines & des gommes.

Resina à Græco ῥητίνη, qui signifie la même chose. Etimologie.

RETICULUM MARINUM.

Reticulum marinum, en François, *Petit Rets marin*.

Est une matiere seche, pliante, semblable en quelque maniere à du parchemin, formée ordinairement en bourse grosse comme une petite pomme, & percée comme un rets, de couleur cendrée, d'une odeur & d'un goût marin, elle se trouve aux rivages de la mer; elle contient un peu de sel fixe & d'huile. Petit Rets marin.

Si on la calcine au feu dans un creuset, elle sera propre pour le goüestre, pour le scorbut. Vertus.

RHABARBARUM.

Rhabarbarum, | *Rheum*, | En François *Rhubarbe*, | Est une grosse racine fongueuse, jaune, qui nous est apportée seche de Perse & de la Chine où elle naît. Elle pousse étant dans la terre, une plante appellée,

Rhabarbarum, Alpin. Exot. Raii. hist.
Rhabarbarum officinarum, Pit. Tournef.
Rhaponticum, P. Alp. exot.

Rha verum Dioscoridis, Ger.
Hippolapathum maximum rotundifolium exoticum, sive Raponticum Thracicum, sed verius Rhabarbarum verum, Park.

Il sort de sa racine des feuilles fort grandes, amples, larges, presque rondes, épaisses, d'un verd obscur, d'un goût acide fort agréable, attachées à des queuës fort longues & grosses d'un pouce, noirâtres; il s'éleve d'entr'elles une tige plus basse que celle de la Rhubarbe des Moines, mais grosse & robuste, revetuë de feuilles qui ont la même figure que celles d'en bas, mais plus petites, portant en sa

sommité de petites fleurs blanches formées en campane, découpées ordinairement à six pointes. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences triangulaires, grandes, de couleur de Chateigne luisante : sa racine croît avec le temps fort grosse, se divisant en plusieurs bras ou branches d'une couleur obscure en dehors, ou d'un rouge-brun, d'une odeur assez agreable, & d'un goût un peu amer.

Quand on a retiré cette racine de la terre, on la monde de sa premiere écorce, & d'une petite membrane mince & jaunâtre qui est dessous, puis on perce les racines mondées d'outre en outre, afin d'y faire passer une corde de jonc, par le moyen de laquelle on les suspend pour les faire secher à l'air. Mais comme les gros morceaux sont fort difficiles à bien secher en dedans, à cause de leur épaisseur qui n'est pas assez transpirable, ils sont sujets à se pourrir pendant que le dehors se seche fort bien. C'est pourquoy nous ne voyons que trop souvent les grosses pieces de Rubarbe pourries & gâtées en leur interieur, quoique leur exterieur soit fort beau. Il ne faut donc point se fier à ces grosses racines, elles n'ont au plus que l'épaisseur d'un doigt de bon.

Choix. Il vaut mieux choisir la Rubarbe en morceaux médiocres, parce qu'ayant été bien sechez, ils se trouvent ordinairement bons par tout ; ils doivent être noueux, moyennement durs & pesans, ayant la surface assez unie, jaune, mais de couleur de Noix Muscade rompue en dedans, rendant une teinture safranée quand on en met infuser dans quelque liqueur, d'une odeur un peu aromatique, d'un goût amer & *astringent*. La Rubarbe contient deux sortes de substances ; une saline & huileuse qui est purgative, l'autre terrestre qui est astringente.

Vertus. Elle est propre pour les cours de ventre, pour nettoyer & fortifier l'estomach, pour exciter l'appetit, pour tuer les vers ; elle purge doucement l'humeur bilieuse en resserrant,

* La partie qui semble pourrie & gâtée dans le cœur de la Rubarbe, & qui est ordinairement spongieuse, de couleur rousse brune, *n'est pas tout à fait à rejetter* ; je l'ay reconnue par *experience plus astringente que la bonne* Rubarbe, & plus propre pour le flux de sang & la *diarrhée*.

Cette racine a tiré son *nom de Rha* riviere de Moscovie nommée presentement Etimologie. *Wolga*, & de *Barbarum*, comme qui diroit, racine que les Barbares cultivent aux environ du fleuve Rha.

Ou bien *Rha*, qui signifie *racine*, qui a donné autrefois son nom au fleuve, à cause qu'il en croissoit beaucoup en ses bords. On a nommé la Rubarbe *Rhabarbarum* c'est-à-dire, racine par excellence que le Barbares estimoient beaucoup.

RHAGADIOLUS.

Rhagadiolus alter, Cæsalp. Pit. Tournefort.
Hieracium stellatum, J. B. Raii hist.
Hieracium falcatum, Ger. Lobel.
Hieracium siliqua falcata, C. B.
Hieracium falcatum sive stellatum, park.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, grêles, rameuses, couvertes d'un pied de laine ; ses feuilles sont longues, assez larges, sinueuses, veluës ; sa fleur est un bouquet à demi fleurons jaunes, soutenus par un calice composé de quelques feuilles étroites & plissées en goutiere. Lorsque la fleur est passée, ces feuilles deviennent des graines membraneuses, disposées en étoiles, veluës ; ces graines renferment chacune sa semence longue, & le plus souvent pointuë. Cette plante croît dans le Languedoc, proche de Montpellier, & en plusieurs autres pays chauds.

Elle est aperitive, déterſive, propre pour exciter l'urine, étant priſe en décoction. Vertus.

RHAMNUS CATHARTICUS.

Rhamnus catharticus, C. B. J. B. Pit. Tournefort.
Rhamnus ſolutivus, ſive ſpina infectoria vulgaris, Park.
Spina cervina vulgo, Geſn.
Rhamnus ſolutivus, Ger.
Rhamnus catharticus, ſive ſpina cervina, Raii hiſt.
Spina infectoria, Matth. Bellon.

En François, *Nerprun*, ou *Bourg-Epine*.

Bourg-Epine.

Eſt un arbriſſeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre; ſon tronc eſt de groſſeur médiocre, couvert d'une écorce ſemblable à celle du Cerifier, ſon bois eſt jaunâtre, ſes branches ſont garnies de quelques épines pointues comme celles du Poirier ſauvage; ſes feuilles ſont aſſez larges, vertes, plus petites que celles du Pommier, environnées en leurs bords de petites dents trés-menues; ſes fleurs ſont petites, de couleur herbeuſe; il leur ſuccede des bayes molles, groſſes comme celles du Geniévre, vertes au commencement, mais elles noirciſſent à meſure qu'elles meuriſſent, & elles deviennent luiſantes, remplies d'un ſuc noir tirant ſur le verd, un peu amer, & de quelques ſemences jointes enſemble, arondies ſur le dos, & dont l'écorce eſt comme cartilagineuſe. Cet arbriſſeau croît dans les hayes, dans les bois & aux autres lieux incultes, il aime les ruiſſeaux, les lieux humides; on cueille ſon fruit quand il eſt mûr, en Automne, vers le temps des vendanges, il eſt beaucoup en uſage pour la Teinture & pour la Medecine: on doit choiſir les grains gros, bien nourris, noirs, luiſans, glutineux, qui viennent d'être cueillis, ſucculens; il contient beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Vertus.

Les bayes de Nerprun purgent puiſſamment les ſeroſitez; on les employe pour l'hydropiſie, pour la goutte, pour les rhumatiſmes, pour la paraliſie, pour la cachexie: *la doſe en eſt depuis ſix bayes juſques à vingt; il eſt neceſſaire de manger auſſitôt qu'on les a avallées*, afin qu'il ſe rencontre dans l'eſtomac une ſubſtance capable d'émouſſer l'acrimonie de leur ſel; car autrement elles exciteroient des trenchées conſiderables.

Les feuilles du Nerprun ſont déterſives & vulneraires, mais on ne les met guére en uſage.

Vert de veſſie.

¶ On prepare avec le fruit du Nerprun, une pâte dure qu'on appelle *Vert de Veſſie*; pour la faire, on écraſe les bayes du Nerprun quand elles ſont noires & bien meures; on les met à la preſſe, & l'on en tire le ſuc qui eſt viſqueux & noir; on le met auſſitôt évaporer à petit feu ſans l'avoir laiſſé dépurer, & l'on y adjoute un peu d'alum de roche diſſout dans de l'eau pour rendre la matiere plus haute en couleur & plus belle; on continue un petit feu ſous cette liqueur juſqu'à ce qu'elle ait pris une conſiſtence de miel; on la met alors dans des veſſies de cochon ou de bœuf qu'on ſuſpend à la cheminée; ou dans un autre lieu chaud, & l'on l'y laiſſe durcir pour la garder, les Teinturiers & les Peintres s'en ſervent.

Choix.

On doit choiſir le Vert de veſſie dur, compacte, aſſez peſant de couleur verte brune ou noire, luiſant exterieurement, mais qui étant écraſé ou mis en poudre devienne tout-à-fait vert, d'un goût douçâtre.

Etimologie.

Vert de Veſſie, parce que cette matiere verte a été durcie dans des veſſies.

RHAPONTICUM.

Rha. Rapontic.

Rhaponticum ſive Rha, en François, *Rapontic*, eſt une racine ordinairement lon-

gue comme le doigt, & quelquefois plus longue, groſſe d'environ deux pouces, jaune, reſſemblant beaucoup à la Rhubarbe en dehors & en dedans, mais plus legere, moins compacte, moins odorante, moins amere; elle differe encore de la Rubarbe en ce qu'étant mâchée elle eſt viſqueuſe dans la bouche, au lieu que la Rubarbe ne l'eſt point: on nous l'apporte ſeche d'Aſie; ſa plante eſt une eſpece de Lapathum qui croît, à ce qu'on dit, le long du fleuve Tanaïs.

Choix. On doit choiſir le Rapontic recent, leger, le plus haut en couleur, bien conditionné en dedans, non carié, d'un goût un peu amer, viſqueux & aſtringent, il contient beaucoup d'huile & du ſel en partie eſſentiel & en partie fixe.

Vertus. Il eſt ſimplement aſtringent, propre pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier l'eſtomac, il ne purge point; on l'employe pour reſiſter au venin.

Etimologie. *Rhaponticum*, c'eſt-à-dire, *racine de Ponte*, parce que cette racine étoit autrefois apportée du Royaume de Ponte.

RHASUT & RUMIGI MAURORUM.

Rhaſut & Rumigi à Mauris nominata, Ravvolff. Lugd. Append.
Ariſtolochia Orientalis, foliis lanceolatis, Pit. Tournef.
Ariſtolochia Maurorum, C. B.
Ariſtolochia peregrina, Ravvolff.
Ariſtolochia ſimilis Rhaſut & Rumigi Maurorum, J. B.

Eſt une eſpece d'Ariſtoloche étrangere, ou une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges menues comme des filets, blanchâtres, ſoutenant chacune ſept ou huit petites feuilles étroites, pointues en forme de lance, oppoſées les unes aux autres, de couleur cendrée; ſes fleurs ſont ſemblables à celles des autres Ariſtoloches, de couleur obſcure, attachées à un pedicule lanugineux; il leur ſuccede des fruits membraneux qui renferment des ſemences plates poſées les unes ſur les autres. Sa racine eſt aſſez groſſe, profonde en terre, d'un goût trés-amer; toute cette plante a une odeur ingrate: elle croît principalement chez les Maures, vers Alep. Sa racine peut être employée dans la Medecine comme celles des autres Ariſtoloches; elle contient beaucoup d'huile & de ſel.

Vertus. Elle eſt vulneraire, deterſive, déſicative, reſolutive, appliquée exterieurement.

RHINOCEROS.

Le R. P. le Comte dans ſes Memoires de la Chine. *Rhinoceros*, eſt un animal à quatre pieds grand comme un Taureau, mais dont le corps approche en figure de celui du Sanglier, excepté qu'il eſt beaucoup plus gros & plus lourd, ſa tête eſt groſſe, envelopée par derriere d'une maniere de capuchon aplati, qui lui a fait donner par les Portugais le nom de *Moine des Indes*, ſa bouche eſt un peu fendue, ſon muſeau eſt long & armé ſur les narines d'une corne longue d'environ un pied & demi, groſſe, dure, forte, de figure pyramidale, ayant la pointe en haut tendant vers ſa tête, de couleur noire; il porte encore ſur le milieu du dos une autre corne longue comme la main, tournée en ſpirale, pointue, de la même ſolidité & couleur que l'autre, ces cornes le rendent terrible & formidable aux Buffles, aux Tigres & même aux Elephans qu'il combat ſouvent, ſa langue eſt couverte d'une peau ſi dure qu'elle produit l'effet d'une rape ou d'une lime, écorchant & emportant ce qu'elle leche, la peau de ſon corps eſt toute couverte d'écailles larges, épaiſſes, d'une dureté ſi grande qu'elles ne peuvent être penetrées par aucune arme; elles ſont diviſées en petits quarrez ou boutons élevez environ d'une ligne au deſſus de la peau, de couleur de chateigne, ſes jambes ſont groſſes, & elles paroiſſent engagées par des eſpeces de bottes écailleuſes, ſes pieds ſont grands. On trouve cet animal dans les deſerts d'Afrique, en Aſie, à Siam, en la Chine: il

Moine des Indes.

mange

mange avec plaisir des branches d'arbres heriſſées de toutes parts de groſſes épines, il eſt aſſez doux quand on ne lui fait point de mal, on en apprivoiſe même quelques uns; mais il eſt fort à craindre quand il eſt irrité & qu'on l'a mis en colere, il déracine les arbres avec ſa corne, il rompt tout ce qu'il rencontre, il abat un homme avec ſon cheval ſans beaucoup d'effort, & il fait pluſieurs autres ravages ſemblables, il leche les animaux qu'il a vaincus, & il en ſepare toute la chair d'avec les os. On ſe ſert dans la Medecine de ſes cornes, de ſes ongles & de ſon ſang, qui contiennent beaucoup de ſel volatil & d'huile.

On les employe pour reſiſter au venin, pour fortifier le cœur, pour exciter la ſueur, pour arrêter les cours de ventre, pour toutes les maladies contagieuſes; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux, on en met auſſi en infuſion & l'on fait des taſſes avec la corne pour y laiſſer du vin qu'on veut boire, afin de purifier le ſang & de ſe preſerver du mauvais air.

Rhinoceros à ῥὶν, naris, naſus, & κέρας, cornu, comme qui diroit, *animal qui porte une corne ſur le nez.*

RHODIA RADIX.

Rhodia radix, C. Bauh. J. Bauh. Raii hiſtor. | *Anacampſeros radice roſam ſpirante*, Pit. Tournefort.

Eſt une eſpece d'Orpin ou une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, menues, rondes, revêtues de beaucoup de feuilles oblongues, pointües, charnues, vertes, dentelées en leurs bords, ſemblables en quelque maniere à celles du Telephium, mais plus petites, d'un goût aſtringent; ſes ſommets ſont chargez de petites ombelles ou bouquets qui ſoûtiennent de petites fleurs à pluſieurs feuilles diſpoſées en roſe, de couleur jaune-pâle ou rougeâtre tirant ſur le purpurin; quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits compoſez de pluſieurs graines rougeâtres, ramaſſées en maniere de tête, & remplies de ſemences oblongues, menues, pâles. Sa racine eſt groſſe, tubereuſe, inégale, blanche, charnuë, ſucculente, ayant le goût & l'odeur de la roſe quand on l'a écraſée. Cette plante croît ſur les Alpes, aux lieux ombrageux: on nous envoye ſa racine ſeche, parce qu'elle eſt de quelque uſage dans la Medecine. Il faut la choiſir recente, bien nourrie & ſechée à propos, de couleur obſcure en dehors, blanche en dedans, aſſez odorante quand on la caſſe: elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée & du ſel eſſentiel. Choix.

Elle eſt reſolutive, anodine, propre pour appaiſer les douleurs de tête, étant pulveriſée groſſierement, humectée avec un peu de vinaigre roſat & appliquée ſur le front & ſur les temples. Vertus.

Rhodia à ῥόδον, roſa, parce que la racine de cette plante a une odeur de roſe. Etimologie.

RHOMBUS.

Rhombus, en François, *Turbot*, eſt un poiſſon de mer, large, plat, de figure rhomboïde, ou en loſange, fort connu dans les poiſſonneries; il y en a de pluſieurs eſpeces qui different non ſeulement en grandeur, mais en ce que les uns portent des aiguillons ou des pointes piquantes vers la tête & vers la queue, & les autres n'en ont point. Ce poiſſon eſt vorace, il mange les petits poiſſons, les Ecrevices; il ſe remue lentement; il eſt bon à manger. Quelques-uns l'appellent *Phaſianus aquatilis*, ou *Faiſant d'eau*, à cauſe de la delicateſſe de ſa chair qui approche de celle du Faiſant; ſa chair eſt blanche, ferme, ſucculente, elle contient beaucoup de ſel volatil & d'huile. Turbot. *Phaſianus aquatilis.* Faiſant d'eau.

Vertus. Elle est propre pour les maladies de la rate, étant appliquée dessus.

Etimologie. On nomme ce poisson *Rhombus*, à cause de sa figure rhomboïde ou en losange.

RHUS seu RHOE.

Rhus, Matth. Ang.
Rhus folio ulmi, C. B. Pit. Tournef.
Sumach arabum, Lon.
Rhoe culinaria, Dod.
Rhus coriaria, Eyd.
Rhus obsoniorum, Ad. Lob.
Sumac, Bellon.

Est un arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, ses feuilles sont oblongues, larges, dentelées en leurs bords, rougeâtres, ses fleurs sont disposées en grapes, de couleur blanche; chacune d'elles est une petite rose à plusieurs feuilles, laquelle étant passée il lui succede une capsule plate, presque ovale, membraneuse, rouge, renfermant une semence de la même figure qui ressemble en quelque maniere à une Lentille, de couleur rougeâtre; ce fruit a un goût acide astringent. Le Sumach croît aux lieux pierreux: on employoit autrefois son fruit dans les cuisines au lieu de sel pour assaisonner les viandes, d'où vient qu'on l'appelle *Rhus culinaria sive obsoniorum*. Les Tanneurs se servent de ses feuilles pour tanner leurs cuirs, c'est pourquoi on l'appelle *Rhus coriaria*. On se sert dans la Medecine de ses feuilles & de ses fruits, ils contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Etimologies.

Vertus. Ils sont fort astringents, propres pour la dysenterie, pour les flux de menstrues & d'hemorroïdes, pour arrêter les gonorrhées; on les employe en décoction & en poudre.

Etimologie. *Rhus*, ῥοῦς, *quod*, ῥεῖν, *seu fluxus alvi dysentericos & muliebres sistat.*

RIBES.

Ribes vulgaris fructu rubro, Ger.
Ribes vulgaris domestica, Matth.
Grossularia multiplici acino, sive non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarum, C. B. Pit. Tournefort.
Ribesium fructu rubro, Dod.
Grossularia rubra, Lugd.
Ribes vulgaris acidus ruber, J. B.

En François, *Groselier rouge de jardin.*

Est un petit arbrisseau qui pousse des rameaux durs, tortus; ses feuilles sont presque rondes, vertes, dentelées autour; ses fleurs sont disposées en de petites grapes, dont les pedicules sortent des aisselles des feuilles, chacune de ces fleurs est composée de plusieurs feuilles disposées en rose & attachées aux parois du calice: quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des bayes grosses environ comme celles de Geniévre, rondes, rouges, luisantes, molles, remplies d'un suc fort rouge, aigrelet & fort agreable au goût; elles renferment aussi plusieurs semences. Ces bayes sont les Groseilles rouges qu'on mange en Eté & dont on fait beaucoup de confitures delicieuses. On cultive le Groselier rouge dans presque tous les jardins, il rapporte une grande quantité de fruits. Les Groseilles contiennent beaucoup de sel essentiel & de phlegme, peu d'huile & de terre.

Groseilles rouges.

Vertus. Elles sont astringentes, rafraichissantes, fortifiantes, elles éteignent & precipitent la bile, elles temperent les ardeurs du sang, elles arrêtent les cours de ventre & les crachemens de sang, elles resistent au venin.

Il y a encore une autre espece de Groselier de jardin appellé,

Ribes vulgaris fructu albo, Clus. hist.
Grossularia hortensis fructu margaritis similis, C. B.
En François, *Groselier blanc de jardin.*

Il ne differe du précedent qu'en ce qu'il porte des bayes ou Groseilles toûjours

blanches & reſſemblantes à des perles; ces Groſeilles ne ſont pas ſi communes que les rouges, mais elles ont le même goût & la même vertu; on les employe ordinairement pour les confitures. Les feuilles du Groſellier ſont fort aſtringentes. Groſeilles blanches. Vertus.

RICINUS.

Ricinus, Trag. Matth. Fuch.
Ricinus vulgaris, C. B. J. Bauh. Pit. Tournefort.
Ricinus ſive Cataputia major vulgaris, Park.
Kikaion Prophetæ Jonæ, alxarva & Kerva Arabibus, Mira ſole Italis, Guiland. epiſt.
Ricinus major, Eyſter.
Ricinus ſive palma Chriſti, vel Kiki, Ger.
Ricinus Kerva, Tripoli, Ravvolff.
Granum regium majus, Meſuæo.
Palma Chriſti, Cæſ.

Kiki, Kerva, Alkarva, Mira ſole Cataputia major.

En François, *Ricin.*

Eſt une plante qui a la figure d'un petit arbre, ſa tige s'éleve à la hauteur de ſix ou ſept pieds, groſſe, ligneuſe, creuſe en dedans comme le Roſeau, rameuſe en haut, de couleur purpurine obſcure, couverte de quelque poudre blanche ſemblable à de la farine; ſes feuilles ſont au commencement rondes, mais en grandiſſant elles deviennent anguleuſes, diviſées comme celles du Figuier, mais plus amples, douces au toucher: ſes fleurs ſont à pluſieurs étamines pâles qui ne durent guéres, & qui ne laiſſent après elles aucun fruit ni graine; ſes fruits naiſſent ſeparément ſur le même pied, diſpoſez en maniere de grapes, épineux, rudes au toucher; chacun de ces fruits eſt à trois côtes arondies, & compoſé de trois capſules qui renferment chacune ſa ſemence ovale ou oblongue, aſſez groſſe, de couleur livide & tachée en dehors, remplie d'une moëlle blanche & tendre. Quand le fruit du Ricin eſt bien meur, il s'y fait des crevaſſes par où ſes ſemences ſortent avec impetuoſité. Sa racine eſt longue, groſſe, dure, blanche, garnie de fibres: On cultive cette plante dans les jardins, tant à cauſe de ſa beauté, que parce qu'on croit qu'elle chaſſe les Taupes. Elle croît à differentes hauteurs & groſſeurs ſuivant les lieux où elle naît; car on voit des Ricins en Eſpagne qui ont la groſſeur d'un homme; & d'autres en Candie qui égalent en hauteur les grands arbres; en ſorte qu'il faut des échelles pour y monter. Les grains du Ricin ſont employez dans la Medecine; ils contiennent beaucoup d'huile & de ſel.

Ils purgent violemment toutes les humeurs. La doſe en eſt depuis un de ces grains juſques à ſix. Vertus. Doſe.

On tire par expreſſion des grains du Ricin bien pilez, une huile qu'on appelle en Latin *Oleum de Kerva*, | *Oleum cicinum*, | *Oleum ficus infernalis.*

Oleum de Kerva. Oleum cicinum oleum ficus infernalis.

Elle purge, pourveu ſeulement qu'on en frotte l'eſtomac & le bas ventre; elle tue les vers, elle guérit la gratelle, elle déterge les ulceres, elle appaiſe les ſuffocations de la matrice.

On nous apporte de l'Amerique des grains de Ricin, appellez en Latin *Grana Tiglia*, & en François, *Grains de Tilli* ou *Pignons d'Inde*; parce qu'ils approchent en figure & en groſſeur des Pignons: ils ſont un peu plus gros que nos grains de Ricin; ils naiſſent dans une coque ſemblable à celle du Ricin ordinaire, mais elle n'eſt point épineuſe; elle eſt groſſe comme une noix, de figure triangulaire, de couleur rouge-pâle, quelquefois noirâtre: cette coque eſt le fruit d'un Ricin grand comme un arbre qui ſe trouve dans les Indes; * ſon bois eſt tendre & fragile, ſes feuilles approchent en figure de celle du Figuier, vertes, molaſſes, rangées ſans ordre, le bois

Grana Tiglia. Grains de Tilli. Pignons d'Inde.

& les feuilles rendent un suc laiteux, ses fleurs sont à plusieurs étamines, d'une belle couleur de corail. Il y a de plusieurs especes de Pignons d'Inde.

Choix. On doit choisir ceux qui sont nouveaux, entiers, pesans, de couleur grise ou jaunâtre, d'un goût desagreable & fort âcre : ils contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Vertus. Ils purgent violemment par les selles & quelquefois par le vomissement ; on s'en sert pour l'hydropisie, pour l'apoplexie, pour la lethargie. La dose en est depuis la moitié d'un de ces Pignons jusqu'à deux.

Etimologies. On dit qu'on a appellé le Ricin, *Ricinus*, à cause qu'on a trouvé quelque ressemblance de son fruit avec un petit insecte du même nom, qui infecte les chiens & les bœufs.

On l'a nommé *Palma Christi*, à cause que ses feuilles ont, à ce qu'on prétend la figure d'une main ouverte.

RICINUS.

Ricinus, Jonst. | *Taca*, Alberti. | *Cica vel Cecca*, Scalig.

Est une espece de Morpion, ou un petit *insecte plat*, de figure rhomboïde, molasse, de couleur noirâtre : il a *six pieds avec lesquels* il se cramponne à la chair : il naît sur les plantes, & *il s'attache* aux bœufs, aux chiens, & même aux hommes sous la barbe, aux aînes, & aux autres endroits garnis de poil : son bec est court & pointu, il succe le sang pour sa nourriture, mais il n'a point de passage pour rejetter ses excremens, & il se dégorge comme la Sangsuë, ou bien il meurt de repletion : on dit qu'il souffre la faim jusqu'à sept jours sans mourir, il multiplie fort en peu de temps : on tue cet insecte par les mêmes drogues qu'on employe à chasser les poux & la gratelle, comme avec l'onguent Neapolitanum, le soufre, le Tabac.

Vertus. On prétend que ce petit animal étant tiré de l'oreille gauche d'un chien, & porté en amulette dans un nouet, a la vertu d'appaiser *les douleurs du corps : mais on ne* doit avoir aucune foy pour ce *prétendu remede.*

ROBUR.

Robur primum, Clus. Hisp. J. Bauh. Raii hist. | *Quercus foliis molli lanugine pubescentibus*, C. B. Pit. Tournef.

En François, *Robre.*

Est une espece de chêne qui porte des gall s, ou un arbre plus bas que le Chêne ordinaire, mais fort gros, tortu : son bois est fort dur, robuste ; ses feuilles sont découpées à ondes assez profondes, couvertes d'une laine molle ; ses fleurs sont des chatons, & ses fruits des glands plus petits que ceux du Chêne commun ; cet arbre croît aux lieux montagneux ; il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles, ses fruits, son écorce sont astringents, resolutifs & de la même vertu que ceux du Chêne ordinaire dont j'ay parlé en son lieu. J'ay aussi traité des Galles en un Chapitre particulier.

Etimologie. *Robur à ῥώω unde, ῥωννύω, roboro, firmo* ; on a donné ce nom au Robre, à cause de la force & de la dureté de son bois.

RONAS.

Ronas, est une racine un peu plus grosse que celle de la Regliſſe, & qui comme elle, s'étend beaucoup dans la terre ; elle croît en Armenie ou Turcomanie sur le

frontieres de la Perſe, proche de la Ville d'Aſtabac & non ailleurs. Elle donne une forte teinture rouge à l'eau en peu de temps : on s'en ſert au Mogol pour teindre les toiles. * On fait un grand commerce de cette racine en Perſe & aux Indes, elle rend une teinture rouge ſi prompte & ſi forte, qu'au rapport de M. Tavernier dans la relation qu'il a donnée de ſon voyaye de Perſe, une barque Indienne qui en étoit chargée, ayant été briſée à la rade d'Ormus, la mer parut toute rouge pendant quelques jours le long du rivage, où les ſacs de Ronas flottoient.

R O S.

Ros, ℞ *Aqua elementaris*, ℞ en François, *Roſée.*

Eſt une humidité de l'air empreinte d'un peu de ſel acide, laquelle ſe reſout en liqueur par la fraîcheur de la nuit pendant l'Eté, & principalement aux mois de May & de Juin. On la ramaſſe avec des linges qu'on étend ſur l'herbe où elle tombe.

Elle eſt aperitive & propre pour la pierre du rein, pour lever les obſtructions ; on la fait diſtiller, afin qu'elle ſe conſerve plus facilement. Vertus.

R O S A.

Roſa, en François, *Roſe*, eſt une fleur connuë de tout le monde : il y en a de deux eſpeces generales ; une cultivée & l'autre ſauvage. Le Roſier eſt auſſi appellé en Latin *Roſa* ; c'eſt un arbriſſeau qui pouſſe des branches dures, ligneuſes, garnies ordinairement d'épines fortes & mordantes ; ſes feuilles ſont oblongues, dentelées en leurs bords, dures au toucher, attachées cinq ou ſept ſur un même nerf ; ſa fleur eſt à pluſieurs feuilles grandes, belles, odorantes, ſoutenues par un calice qui devient enſuite un fruit ovale, ou de la figure d'une Olive : ſon écorce eſt un peu charnue, elle renferme des ſemences anguleuſes, velues, blanchâtres : ſes racines ſont longues, dures, ligneuſes. Cet arbriſſeau cultivé ou non cultivé croît dans les hayes ; il fleurit ordinairement au commencement de l'Eté. Roſe.

La Roſe cultivée eſt diſtinguée en beaucoup d'eſpeces ; celles qu'on employe dans la Medecine ſont les Roſes pâles ou incarnates, les Roſes muſcates, les Roſes blanches ordinaires, & les Roſes rouges.

Les Roſes pâles, appellées en Latin *Roſæ pallidæ, ſeu Roſæ incarnatæ*, ſont belles, grandes, d'une couleur rouge ou incarnate rejoüiſſante, d'une odeur très-ſuave, & ſe répandant beaucoup. *Roſæ pallidæ, incarnatæ.*

On doit choiſir les plus ſimples ou les moins garnies de feuilles, parce que leurs parties volatiles étant moins étendues, elles en ont plus d'odeur & de vertu ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil ou eſſentiel. Choix.

Elles ſont purgatives, elles attenuent & délayent la pituite du cerveau ; elles purifient le ſang, elles purgent principalement l'humeur bilieuſe & les ſeroſitez. Vertus.

Les Roſes muſcates, appellées en Latin *Roſæ moſcatæ & Damaſcenæ*, ſont de petites Roſes ſimples blanches, qui n'écloſent ordinairement qu'en Automne : elles ont une odeur muſquée fort douce & fort agreable ; les meilleures & les plus purgatives ſont celles qui croiſſent dans les pays chauds, comme au Languedoc, en Provence, elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du ſel volatil. *Roſæ moſchatæ damaſcenæ.*

Trois ou quatre de ces Roſes muſcates des pays chauds étant priſes en conſerve ou en infuſion, purgent vigoureuſement & quelquefois juſqu'au ſang : celles de Paris ne purgent pas ſi fort, mais elles ſont plus purgatives que les Roſes pâles.

Les Roſes blanches communes, appellées *Roſæ ſativæ albæ, ſeu Roſæ albæ vulgares majores*, ſont grandes, belles, odorantes, un peu laxatives & déterſives ; mais *Roſæ albæ vulgares, ſativæ.*

Vertus. on ne les employe que dans les distillations ; elles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile exaltée & un peu de sel essentiel.

Rosa rubra Provinciales. Les Roses rouges, appellées en Latin *Rosæ rubræ, sive rosæ Provinciales*, ont une belle couleur rouge foncée & veloutée, mais peu d'odeur, on les cueille en bouton, lorsqu'elles sont prêtes de s'épanoüir, afin de conserver mieux leur couleur & leur vertu, qui seroient un peu alterées par l'air, si on les laissoit ouvrir entierement.

Choix. On choisit les plus hautes en couleur ; celles qui croissent aux environs de Provins sont les plus belles & les plus estimées.

Roses de Provins, petite ville à 18. lieues de Paris. Les Roses rouges sont employées pour la conserve de Rose, on en fait aussi secher au Soleil une grande quantité pour les garder ; car elles entrent dans beaucoup de compositions. * La maniere de les faire secher doit être prompte, car si on les laisse trop de temps exposées à l'air, elles perdent beaucoup de leur couleur, de leur odeur & de leur vertu ; si dans le temps qu'elles viennent d'être cueillies, le Soleil ne luisoit pas assez ou ne repandoit pas assez de chaleur dans l'air pour faire ce dessechement, il est à propos à son défaut, de les étendre dans une étuve ; on en tire la teinture & l'on s'en sert souvent en fomentation : celles qu'on vend chez les Droguistes viennent de Provins.

Roses seches.

Maniere de faire secher les roses de Provins.

Choix. Elles doivent être choisies recentes, hautes en couleur, d'un rouge brun velouté, bien sechées, ayant assez d'odeur ; il faut avoir soin de les tenir enfermées & pressées dans des boëtes en lieu sec, afin qu'elles conservent leur couleur, leur odeur & leur vertu : elles contiennent beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Elles sont astringentes, detersives, propres pour fortifier l'estomac, pour arrêter le vomissement, les cours de ventre, les hemorragies, étant prises interieurement : on les employe aussi exterieurement pour les contusions, pour les dislocations, pour les entorses des pieds ou des mains, pour les meurtrissures, pour fortifier les jointures & les nerfs : on les applique en fomentation, boüillies dans du gros vin, ou bien on les mêle dans des cerats, dans des onguents, dans des emplâtres.

Onglets des roses rouges. ¶ On monde les Roses rouges de leurs onglets avant que d'en faire de la conserve, ces onglets sont les parties blanches un peu dures & ressemblant en quelque maniere à des ongles, ils sont situez au bas des feuilles qui touchent le calice, leur odeur est foible, & leur goût doux & astringent ; ils ne peuvent servir qu'aux décoctions astringentes. On monde aussi de ces onglets les Roses rouges seches qu'on veut employer dans les compositions destinées pour la bouche.

On doit observer de cueillir toutes les Roses au matin, avant que le Soleil ait passé dessus : parce qu'alors leurs substances essentielles sont comme concentrées par la fraîcheur de la nuit, au lieu que le Soleil y ayant passé, il s'en est dissipé une partie.

Anthera. Les petits corps jaunes qui se trouvent au milieu de la Rose, sont appellez *Anthera* ;

Vertus. ils fortifient les gencives, on les employe dans les dentrifiques.

Rose sauvage. La Rose sauvage est appellée *Cynorrhodon* ou *Cynosbaton*, j'en ay parlé en son lieu.

Rose sortant par accroissement d'une autre rose. ¶ On voit quelquefois, mais trés-rarement, une Rose sortir par accroissement du milieu d'une autre Rose. M. Marchand en l'année 1703. nous en montra une toute recente, en l'Academie Royale des Sciences ; il nous en fit voir encore une autre monstreuse en l'année 1707. Il en est parlé dans les memoires de l'Academie de la même année, & l'on en a même dessigné la figure : les plantes ont leurs monstres, & même plus frequens que les animaux.

Rosa à fides, Rosa, & ὀζω, suavè oleo ; parce que la Rose a une bonne odeur

ROSA HIERICONTEA.

Rosa Hiericontea, Tourn. Lon Lob. Garz. Cast.
Rosa Hierichunta vulgò dicta, C. Bauhin.
Rosa Hiericonthina, Tab.
Rosa de Hiericho, & *Rosa Mariæ Monachis*, Lugdun. Rosa Mariæ.
Amomum, Cord. in Dioſc. & hiſt.
Amomis, Dioſcor. & Plinii, Cæſ.
En François, *Roſe de Jerico*,

Eſt un très-petit arbriſſeau haut d'environ quatre doigts, ligneux, rameux, ayant la figure d'un petit globe : de couleur cendrée : ſes feuilles ſont petites, longuettes, découpées, veluës ; ſes fleurs ſont petites, diſpoſées comme en grapes ; blanches ou de couleur de chair : ſa ſemence eſt ronde, rougeâtre, âcre au goût. * Sa racine eſt ſimple, aſſez groſſe, ligneuſe ; pendant que ce petit arbriſſeau eſt encore en vigueur ſur la terre, il paroît en bouquet, mais à meſure qu'il ſe ſeche, ſes rameaux s'entrelacent les uns dans les autres ; & les extremitez des branches ſe courbant en dedans ſe reüniſſent à un centre commun, & compoſent une eſpece de petit globe : cette petite plante croît dans l'Arabie deſerte, aux lieux ſablonneux, aux rivages de la mer Rouge, d'où elle nous eſt apportée ſeche ; & quoy-qu'on l'ait nommée *Roſe de Jerico*, elle n'eſt point Roſe, & l'on n'en trouve point autour de Jerico : on a crû autrefois qu'elle ne s'ouvroit qu'au jour de Noël ; mais on ſçait preſentement qu'elle s'ouvre en tout tems, pourvû qu'on la plonge, & qu'on la laiſſe tremper un peu de tems dans l'eau ; on voit alors ſes rameaux s'écarter peu à peu, s'épanouïr, & ſes fleurs paroître agreablement ; puis quand on la retire de l'eau, elle ſe ſeche & ſe renferme comme auparavant. Elle peut ſervir d'un Hygrometre, car étant ſeche elle eſt ſuſceptible de l'impreſſion de l'humidité de l'air, ainſi en tems ſec, elle ſe reſſerre, mais à proportion que le tems devient plus ou moins humide, elle ſe gonfle & ſe dévelope ; on s'apperçoit mieux des effets quand la plante eſt expoſée à l'air, que quand elle eſt renfermée dans une chambre. Higrometre.

On l'eſtime propre pour le ſcorbut, étant priſe en poudre ou en infuſion ; mais je n'ay pas vû des experiences de ces vertus. Vertus.

ROSMARINUS.

Roſmarinus, Brunf, Trag.
Roſmarinus hortenſis anguſtiore folio, C. Bauh. Pit. Tournef.
Roſmarinus coronarius fruticoſus, J. B. Raii hiſt.
Roſmarinus coronarius, Ger.
Roſmarinum, *coronarium* Dod.
Libanotis coronaria, *ſive Roſmarinum vulgare*, Park.
En François, *Romarin*.

Eſt un arbriſſeau ligneux, dont la tige eſt haute de trois ou quatre pieds, pouſſant pluſieurs rameaux longs, grêles, cendrez, chargez de feuilles étroites, dures, roides, d'un verd brun en deſſus, blanches en deſſous, peu ſucculentes, d'une odeur forte, aromatique agreable, rejoüiſſante, d'un goût âcre ; ſes fleurs ſont en gueules, petites ; mais fort nombreuſes, mêlées parmi les feuilles : chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres de couleur bleuë pâle, ou tirant ſur le blanc, d'une odeur plus douce que celle des feuilles ; quand ces fleurs ſont tombées, il leur ſuccede des ſemences menues, preſque rondes, jointes quatre enſemble & enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Ses racines ſont menuës, fibreuſes. On cultive cet arbriſſeau dans les jardins ; mais il naît ſans culture abondamment dans les pays chauds & ſecs, comme en Eſpagne, en Italie, en Languedoc, vers Narbonne ; il fleurit aux mois de May & de Juin, ſa fleur eſt appellée *Anthos* Anthos.

Etimologie. *ab ἄνθος, flos*, comme qui diroit *fleur par excellence.* On se sert souvent dans la Medecine des feuilles & des fleurs du Romarin; mais on doit preferer celles qui naissent en Languedoc, à celles de nos Romarins de Paris, parce que la chaleur du climat les rend plus spiritueuses & meilleures; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du sel essentiel.

Vertus. Elles sont propres pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, pour la paralysie, pour les vapeurs hysteriques; on s'en sert exterieurement pour fortifier les jointures & les nerfs, pour resister à la gangrenne, pour resoudre les humeurs froides; on en mêle aussi dans les errhines.

Etimologies. *Rosmarinus* est un mot composé de *ros*, *rosée*, & de *marinus*, *marin*, comme qui diroit, *rosée marine*, à cause que cette plante qui croît souvent aux environs de la mer, en reçoit les vapeurs qui tombent en forme de rosée.

Coronarius, parce qu'on employoit autrefois le Rosmarin fleuri dans les couronnes ou chapeaux de fleurs.

ROS SOLIS.

Ros solis, est une petite plante dont il y a deux espêces principales.

La premiere espece est appellée,

Ros solis, Dod.
Ros solis folio rotundo, C. B. J. B. Pit. Tournefort.
Rorida, sive Ros solis major, Lob.
Solsirora, seu sponsa solis, Thal.
Ros solis, sive Rorella, Raii hist.
Rorella, sive ros solis, Eyst.
Solaria, Ger.

Premiere espece. Elle pousse plusieurs queuës longues, menues, velues en dessus, ausquelles sont attachées de petites feuilles presque rondes, concaves, & ayant la figure d'un cure-oreille, de couleur verte-pâle, garnie de poils rouges, fistuleux, d'où trans-udent quelques goutes de liqueur dans les cavitez des feuilles; en sorte que ces feuilles & leurs poils sont toûjours moüillez comme de rosée, même dans les tems les plus secs & pendant la plus grande ardeur du Soleil: il s'éleve d'entre ces feuilles deux ou trois tiges presque à la hauteur d'un demi pied, grêles, rouges, tendres, sans feuilles, portant en leurs sommitez des petites fleurs à plusieurs feuilles disposées en rose, blanches, soutenuës par des calices formez en cornet dentelé, attachez à des pedicules fort courts: quand ces fleurs sont passées, il leur succede de petits fruits qui ont à peu près la grosseur & la figure d'un grain de blé, renfermant plusieurs semences. Ses racines sont fibrées & déliées comme des cheveux.

La Seconde espêce est appellée,

Ros solis alia, Dod.
Ros solis folio oblongo, C. B. J. B. Raii hist. Pit. Tournefort.
Ros solis sylvestris longifolius, Parx.
Rorella sive Solsirora, Cord. hist.

Seconde espece. Elle differe de la precedente en ce que ses feuilles sont oblongues.

L'une & l'autre plante croissent aux lieux déserts, rudes, sauvages, marécageux, entre les mousses, elles sont un peu glutineuses au toucher; il faut les cueillir au Printems quand elles sont en fleur & en leur plus grande vigueur: elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont cordiales, pectorales, propres pour la phtisie, pour resister au venin, pour l'épilepsie, pour les douleurs de tête, pour les maladies des yeux, pour purifier le Sang.

Ros

Ros solis, parce qu'on trouve toûjours, même pendant que le Soleil échauffe cette plante, des goutes d'eau dans les creux de ses feuilles, comme si c'étoit une rosée. Les autres noms lui ont été donnez par la même raison. Etimologie.

RUBEOLA.

Rubeola vulgaris quadrifolia lævis floribus purpurascentibus, Pit. Tournef.
Rubia Cynanchica, C. B. J. B. Raii hist.
Aspergula herba repens, Gesn.
Rubia Synanchica, Lugd. Ger.
Saxifraga altera, Cæs.
Gallium Tetraphillon montanum cruciatum, Col.

Est une plante qui a du rapport avec le Gallium, elle pousse plusieurs tiges grêles, quarrées, à la hauteur d'environ demi pied, se couchant la plûpart à terre; ses feuilles sortent des nœuds des tiges quatre à quatre, étroites, luisantes: ses fleurs naissent aux sommitez des branches, petites, formées en entonnoir découpé en quatre parties, de couleur rouge, quelquefois blanche, d'une odeur fort agreable, approchante de celle du Jasmin. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences attachées deux à deux, oblongues, rudes au toucher, remplies d'une pulpe blanche. Sa racine est longue, grosse, ligneuse, noire, divisée, garnie de beaucoup de fibres déliées. Cette plante croît aux lieux montagneux, dans les champs exposez au Soleil; elle contient peu de sel & d'huile.

Elle est détersive, desiccative, resolutive, fort propre pour l'angine ou squinancie, prise en tizane, en gargarisme & appliquée exterieurement. Vertus.

Rubeola quasi rubia parva, parce que cette plante ressemble à un petit Rubia ou Garance. Etimologies.

Cynanchica à Cynanche, Angine, parce que cette plante est propre pour guérir l'angine ou squinancie.

RUBIA.

Rubia, en François, *Garance*, est une plante dont il y a deux especes; une cultivée & l'autre sauvage. Garance.

La premiere est appellée,

Rubia tinctorum, Ger.
Rubia sativa, J. Bauh.
Rubia tinctorum sativa, C. Bauh. Pit.
Tournefort.
Rubia major sativa sive hortensis, Park. *Erythrodanum.*
Rubia tinctorum seu Erythrodanū, Raii hist.

Elle pousse des tiges longues, sarmenteuses, quarrées, nouées, rudes, jettant de chacun de ses nœuds cinq ou six feuilles oblongues, étroites, qui environnent leur tige en forme d'étoile ou de roue, comme celles du Grateron, mais beaucoup plus grandes, rudes ou heriſſées de poils, garnies tout autour de petits crenelons qui s'attachent fortement aux habits: ses fleurs naissent aux sommitez des branches, attachées par des pedicules, elles sont formées en petits godets découpez en cinq ou six parties, disposées en étoile, de couleur jaune verdâtre: lorsque la fleur est passée, son calice devient un fruit à deux bayes noires, attachées ensemble, pleines de suc; chacune de ces bayes renferment une semence presque ronde, envelopée d'une pellicule. Ses racines sont nombreuses, rampantes, longues, divisées en plusieurs branches, grosses comme des tuyaux de plumes à écrire, rouges par tout, ligneuses, d'un goût astringent. On cultive cette plante en terre grasse dans plusieurs pays de l'Europe; on tire sa racine de terre aux mois de May & de Juin, & on la fait secher pour la garder & la transporter: les Hollandois en font un grand negoce. Elle sert aux Premiere espece.

Garance de Zelande. Teinturiers d'où vient qu'on l'appelle *Rubia tinctorum*. Celle qui vient de Zelande eſt eſtimée la meilleure.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Rubia ſylveſtris, Park. Cæſ.
Rubia ſylveſtris Monſpeſſulana major, J. Bauh.
Rubia ſylveſtris aſpera quæ ſylveſtris, Dioſcoridis C. Bauh.
Rubia erratica, Trag.

Seconde eſpece. Elle eſt plus petite & plus rude que la precedente, ſes fleurs ſont petites, jaunes; elle porte des fruits en Eté & en Automne qui durent même en Hyver. Elle croît par tout aux environs de Montpellier, dans les hayes.

On employe dans la Medecine les racines de Garance, principalement les cultivées; elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elles ſont aperitives par les urines & un peu aſtringentes par le ventre; elles excitent les mois aux femmes, elles levent les obſtructions, on les employe pour la jauniſſe, pour la pierre, elles reſiſtent au venin, elles ſont vulneraires.

Etimologies. *Rubia à rubro colore radicis*, parce que la racine de cette plante teint en rouge.

Erythrodanum ab ἐρυθρὸς, *rubeus*, *&* δάνον, *aridum lignum*, à cauſe que la racine de la Garance eſt rouge, ligneuſe, ſeche.

RUBINUS.

Carboncle. *Rubinus*, | *Carbunculus*, | *Pyropus*, | *Anthrax*, | En François, *Rubis* ou *Carboncle*.

Eſt une belle pierre precieuſe diaphane, très-dure, reſiſtant à la lime, reſplendiſſante, de couleur rouge comme du ſang, mêlée d'une petite portion de bleu, il y en a de pluſieurs eſpeces: les plus belles, les plus dures & les plus eſtimées naiſſent en l'Iſle de Zeilan aux Indes, dans des pierres qui ont une couleur incarnate; elles naiſſent premierement blanches, mais elles rougiſſent en ſe perfectionnant: on en trouve auſſi en Cambaya & en Biſnaga, *mais elles ne ſont pas ſi belles.*

Vertus. On attribue au Rubis la vertu de reſiſter au venin, de fortifier le cœur, de chaſſer la mélancolie, de reſtaurer les forces abatues; mais nous ne voyons point par experience qu'il ait d'autre qualité que celle d'une matiere alkaline, qui adoucit les humeurs trop acres du corps en rompant leurs pointes; il arrête par conſequent les cours de ventre & les hemorragies; la doſe en eſt depuis un demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Doſe.

Etimologie. *Rubinus à rubro colore*, parce que cette pierre a une belle couleur rouge.

Carbunculus, c'eſt-à-dire *petit charbon*: on a donné ce nom au Rubis à cauſe qu'étant au Soleil, il luit & rayonne comme un petit charbon de feu.

Pyropus à πῦρ, *ignis*, parce que cette pierre ſemble jetter des rayons de feu.

Anthrax eſt un mot Grec qui ſignifie charbon.

RUBRICA.

Craye rouge, Crayon rouge. *Rubrica*, | *Terra Synopica*, | En François, *Craye rouge* ou *Crayon rouge*.

Eſt une terre rouge qu'on trouve dans les carrieres en Capadoce; il y en a de pluſieurs eſpeces; les unes ſont d'une ſeule couleur, les autres ſont tachées: quelques-unes ſont cendrées & graiſſeuſes, les autres ſont dures & ſeches: elles ſervent aux ouvriers pour crayonner & tirer des lignes.

Vertus. Elles ſont propres pour déterger & deſſecher les playes, étant appliquées deſſus; on les mêle dans des emplâtres ou dans des onguents, mais elles ſont peu en uſage.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0750-2

Rubrica à rubro colore, parce que cette terre est rouge. Etimologies.

Terra Synopica, parce qu'on vendoit autrefois cette terre en une ville appellée Synope.

RUBUS.

Rubus major fructu nigro, J.B. Raii hist.
Rubus vulgaris, sive rubus fructu nigro, C. B. Pit. Tournef.
Rubus vulgaris major, Park.
Rubus batis, Adv.
Rubus arvensis, Taber.
Morus sive rubus, Ang.
En François, *Ronce*.

Est un arbrisseau qui pousse des branches longues, foibles, pliantes, vertes, moëlleuses, garnies de pointes fort piquantes; ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, dures & rudes au toucher, vertes en dessus, blanches en dessous, attachées plusieurs ensemble sur une queue; ses fleurs naissent aux sommitez de ses branches, petites, attachées chacune par un pedicule court, composées de cinq feuilles blanches disposées en rose, & soutenues par un calice découpé en cinq parties: quand cette fleur est passée il paroît un fruit rond ou ovale, fait comme une petite meure, composé de plusieurs bayes pleines de suc, entassées les unes proche des autres, rouges au commencement, mais qui en meurissant deviennent noires, d'un goût doux; elles contiennent chacune une semence: ce fruit est appellé en Latin *Morum batinum*, & en François, *Meure de renard*, il est bon à manger. Sa racine est menue, serpentante. Cet arbrisseau croît dans les hayes, dans les vignobles, le long des chemins fort communement en tout pays: on employe dans la Medecine ses sommitez, son fruit & quelquefois ses racines; ses sommitez contiennent un peu de sel essentiel & d'huile. *Morum batinum.* Meure de Renard. Sommitez de ronce.

Elles sont détersives, astringentes, on s'en sert principalement pour les gargarismes, pour les inflammations de la gorge. Vertus.

Les Meures de Renard contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme. Vertus des Meures de Renards.

Elles sont *détersives, pectorales, astringentes, elles adoucissent* & arrêtent les humeurs âcres, elles sont propres pour les squinancies, pour les cours de ventre.

Les racines de la Ronce sont aperitives, propres pour la pierre, pour exciter l'urine, pour arrêter les cours de ventre, prises en décoction. Vertus de la racine.

J'ay parlé du *Rubus idæus* au chapître de la Framboise.

Rubus à rubro colore, parce que les fruits de la Ronce étant rouges avant leur mâturité, font paroître par leur grande quantité l'arbrisseau comme tout rouge, quand on le regarde à quelque distance. Etimologie.

RUPICAPRA.

Rupicapra, en François, *Ysard* ou *Chamois*, est une espece de Chêvre sauvage de la figure & à peu prés de la grandeur de la Chevre commune, laquelle n'habite que les montagnes pierreuses & les rochers; on en trouve sur les Pyrenées, sur les Alpes: ses cornes sont petites, recourbées, fort aiguës, noires; ses yeux sont grands, ses oreilles sont longues d'environ cinq pouces, sa lévre superieure est fendue comme au Liévre: son poil est de couleur fauve, ayant une raye le long de son dos, sa queue n'a qu'environ trois pouces de longueur; cette Chêvre marche sur la pointe du pied, elle se nourrit d'herbes qui croissent sur le sable, & principalement le Doronic Romain. On rencontre quelquefois dans son estomac une maniere de pelote ou de balle grosse comme un œuf de poule, de figure ovale, quelquefois aplatie, legegere, munie d'une grosse écorce, dure & comme petrifiée, brune ou noire, luisante, Ysard. Chamois.

remplie d'herbes machées en peloton, ce qui est une partie de celles que l'animal avoit avalées pour sa nourriture, laquelle a été envelopée par une matiere tartareuse, & s'est endurcie ; cette pelotte est appellée Bezoard d'Allemagne, & vulgairement *Agropille* : Les Allemans s'en servent au défaut de Bezoard oriental.

Bezoard d'Allemagne.

Agropille.

On trouve aussi quelquefois, mais rarement dans le ventricule du Chamois une pierre un peu plus grosse qu'une aveline, dure comme de la corne, creuse en dedans, grise, quelquefois luisante : on peut aussi la nommer Bezoard, mais on ne lui attribue pas tant de vertu qu'à l'autre. Il y a de l'apparence que cette derniere pierre est de la même nature que la premiere, excepté qu'il ne s'y est point enfermé d'herbes machées.

Autre pierre du Chamois.

Dama, Daim.

Le mâle du Chamois s'appelle en Latin *Dama*, & en François, *Daim* ; c'est un animal fort timide & peureux.

Foye.

Le mâle & la femelle contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Leur foye est propre pour arrêter les cours de ventre ; leur sang étant bû dès qu'il a été tiré appaise les vertiges.

Sang.

Vertus.

Son fruit est bon pour les ulceres du poumon, pour la phtisie, étant pris avec son lait.

Suif.

Vertus.

Son fiel est propre pour déterger & consumer les nuages & les cataractes des yeux.

Fiel.

Vertus.

Le Bezoard d'Allemagne est *sudorifique*, propre pour les fiévres malignes, pour la peste, pour la petite verole. La dose en est depuis dix grains jusqu'à un scrupule.

Vertus du Bezoar

Dose.

* La peau du Chamois étant préparée est d'un grand usage dans les habillemens, elle est mollette & chaude sur la chair.

Etimologies.

Rupicapra quasi rupium Capra, parceque cette espece de Chevre habite les rochers & les autres lieux pierreux.

Dama à δειμα, id est Metus, à δειδω, timeo, parce que le Daim est un animal timide & peureux.

Agropille est une corruption d'Ægopille, ce nom qui est françois dérive du Grec αἰξ αἰγος, *Capra*, Chevre, & du Latin *Pila*, Pelote, comme qui diroit Pelote qui se trouve dans une espece de Chêvre.

On croit que Chamois, nom François, vient du Grec, κίμας.

RUSCUS sive BRUSCUS

Ruscus Matth. C. Bauhin, J. Bauh. Park.
Ruscus sive Bruscus, Ger.
Ruscum, Dod.
Oxymirsine, Raii hist.
Ruscus myrtifolius aculeatus, Pit. Tournefort.
Myrtacantha, Lob.

En François, *Houx frelon*, | *petit Houx*, | *Fragon*,

Est un petit arbrisseau qui croît jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, poussant beaucoup de rameaux pliàns & difficiles à rompre : ses feuilles sont semblables à celles du Mirte, mais plus roides, plus fermes, plus dures, pointues, piquantes, nerveuses, sans odeur, sans queue, d'un goût amer & astringent. Ses fleurs naissent sur le milieu des feuilles attachées par un pedicule court ; elles sont petites & formées comme en grelots. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des bayes rondes, grosses comme des pois, un peu molles, & qui rougissent en meurissant : elles contiennent chacune une ou deux semences dures comme de la corne : sa racine est grosse, tortuë, raboteuse, inégale, dure, serpentante, blanche, garnie de grosses fibres, d'un goût âcre & un peu amer. Cet arbrisseau croît au lieux rudes & pierreux, dans les bois : il jette de sa racine au Printemps certains rejettons ten-

dres, verds, qui peuvent être mangez comme des Asperges; si on les laisse croître, ils deviennent feüilleus & pliants; on en fait des balais: on se sert dans la Medecine des bayes du petit Houx, & de sa racine; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elles sont fort aperitives, propres pour la pierre du rein & de la vessie, pour la colique nephretique, pour exciter l'urine. Vertus.

Ruscus, quasi rusticus, comme qui diroit, *Plante rustique*; parce que les Païsans en couvroient autrefois les viandes & les autres choses qu'ils vouloient conserver contre les rats; car ces animaux ne pouvoient penetrer cet arbrisseau qu'en se piquant bien fort. Etimologies.

Oxymirsine ab ὀξὺς *acutus*, & μυρσίνη *Myrthus*, comme qui diroit, *Myrthe épineux*.

Myrtacantha à μύρτος, *Myrte*, & ἄκανθος *spina*, comme qui diroit, *Myrte épineux*.

RUSMA.

Rusma est un mineral qui ressemble en figure & en couleur à du Machefer; il se trouve en abondance dans la *Galatie*.

C'est un dépilatoire fort en usage chez les Turcs. Vertus.

RUSTICULA.

Rusticula, | *Scolopax*, | *Gallinago*,
Perdix rustica, | *Becassa*, | En François, *Becasse*.

Est un oiseau qui ressemble à la Perdri, mais qui a le bec beaucoup plus long; il se nourrit de vers, de mouches; il est excellent à manger; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est propre pour restaurer, pour exciter la semence. Vertus.

Son fiel est bon pour les ulceres des yeux, & pour dissiper les cataractes.

RUSTICULA MINOR.

Rusticula minor, en François, *Becassine*, est une espece de Becasse qui differe d'avec l'autre en ce qu'elle ne croît jamais si grande: elle est fort estimée sur les tables, à cause de la délicatesse de son goût; car elle surpasse en bonté la Becasse ordinaire. Becassine.

Elle a les mêmes qualitez que la Becasse. Vertus.

RUSTICULA MARINA.

Rusticula Marina, En François, *Becasse de Mer*.

¶ Est un oiseau gros à peu près comme un Canard, garni de beaucoup de plumes, les unes blanches, les autres grises, les autres noires, sa tête est longue de trois doigts & large de deux; son bec est long de quatre doigts & gros comme le petit doigt, robuste, un peu recourbé vers le bout, & bien plus fort que celui de la Becasse ordinaire, peu pointu, de couleur grise & jaunâtre, sa langue est longue de trois doigts & grise, son palais est jaune, ses yeux sont grands, son cou est long de quatre doigts, gros comme le pouce, ses aîles sont grandes & amples, longues chacune de plus d'un pied & demi, sa queuë est courte à proportion de ses aîles, quarrée par le bout, large de quatre ou cinq doigts, blanche, ses cuisses sont courtes, maigres, ses jambes sont longues chacune de cinq doigts, grosses comme le petit doigt, grises ou rougeâtres, ses pieds sont larges composez chacun de trois doigts unis ensemble par une mem- Becasse de mer.

brane cuiraſſée comme aux autres oiſeaux aquatiques ; ſes doigts ſont armez d'ongles noirs, peu piquants, ſa chair eſt tendre & d'un goût ſavoureux, qui a du raport à celui de la Becaſſe ordinaire ; elle contient beaucoup du ſel volatil & d'huile.

Vertus. Elle eſt fortifiante & reſtaurante.

RUTA.

Ruë. *Ruta*, en François, *Ruë*, eſt une plante dont il y a deux eſpeces génerales, une domeſtique & l'autre ſauvage.

La premiere eſt appellée,

Ruta, Brunf. Matth. Ang.
Ruta domeſtica, Trag.
Ruta grave olens hortenſis, Dod.
Ruta ſativa vel hortenſis, J. Bauhin. Raii hiſt.
Ruta hortenſis latifolia, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Ruta hortenſis major, Park.

Premiere eſpece. Elle croît en maniere d'arbriſſeau, & étant bien cultivée, elle s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix pieds ; ſes tiges ſont groſſes comme le doigt, ligneuſes, rameuſes, couvertes d'une écorce blanchâtre : ſes feuilles ſont diviſées en pluſieurs pieces, petites, oblongues, charnues, un peu graſſes, liſſes, de couleur de verd de mer, rangées par paires ſur une côte terminée par une feuille : ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches, petites, ordinairement à quatre feuilles, de couleur jaune-pâle : quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede un fruit compoſé preſque toûjours de quatre capſules aſſemblées contre un noyau : chaque capſule renferme pluſieurs ſemences qui ont le plus ſouvent la figure d'un petit rein, ou qui ſont anguleuſes. Sa racine eſt ligneuſe, jaune, & garnie de pluſieurs fibres. Toute la plante a une odeur fort déſagréable, & un goût âcre & amer ; elle croît dans les jardins, aux lieux ſecs expoſez au Soleil.

La Ruë ſauvage eſt diviſée en deux eſpeces ; en grande & en petite.

La premiere eſt appellée,

Seconde eſpece. *Ruta ſylveſtris major*, C. B. J. Bauh. Raii hiſt. Pit. Tournef.
Ruta montana, Tab. Ger.
Ruta ſylveſtris prima, Lac.

Ruë ſauvage grande. Elle differe de la Ruë des jardins en ce qu'elle eſt beaucoup plus petite ; & en ce que ſes feuilles ſont diviſées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd plus obſcur, d'une odeur plus forte, & d'un goût plus âcre.

La ſeconde eſpece de Ruë ſauvage eſt appellée,

Ruta ſylveſtris minor, C. B. J. Bauh. Raii hiſt. P. Tournef.
Ruta montana, Park.
Kutula. *Ruta ſylveſtris tenuifolia*, Cam.
Ruta ſylveſtris minima, Dod. Ger.
Ruta montana legitima, Cluſ.
Peganium Narbonienſium, ſive Kutula, Ad. Lob.

Ruë ſauvage petite. Elle pouſſe des feuilles couchées à terre, diviſées fort menu, de couleur verte-pâle, blanchâtre, d'une odeur très-forte, & d'un goût âcre : il s'éleve quelquefois d'entre ces feuilles deux ou trois tiges diviſées en rameaux, qui ſoûtiennent en leurs ſommitez des fleurs pareilles à celles des eſpeces précedentes, mais plus petites, de couleur jaune pâle : elles ſont ſuivies par des fruits compoſez de quatre capſules qui renferment des ſemences menues, noires, âcres : ſa racine eſt longue, groſſe comme le petit doigt, ligneuſe, blanche. Cette plante ne peut ſouffrir le froid.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0754-6 DFG

Les Ruës ſauvages croiſſent dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence, aux lieux rudes, pierreux, montagneux.

Toutes les eſpeces de Ruë contiennent beaucoup d'huile exaltée, & de ſels volatil & eſſentiel. La Ruë des jardins eſt la plus en uſage dans la Medecine. Vertus.

Elles ſont inciſives, attenuantes, diſcuſſives, propres pour reſiſter au venin, pour fortifier le cerveau, pour exciter les mois aux femmes, pour abattre les vapeurs, pour la colique venteuſe, pour les morſures des chiens enragez, des ſerpens : on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Ruta à ῥύω, ſervo, je conſerve, parceque cette plante eſt employée pour conſerver la ſanté. Etimologie.

RUTA MURARIA.

Rura muraria, Dod. C. B. J. B. Raii hiſt. Pit. Tournefort.
Salviæ vitæ, Adv. Lob. Lugd.
Capillus veneris, Brunf.
Adiantum candidum, Cord. in Dioſcor.
Adiantum album, Tab.
Ruta muraria, ſive Salvia vitæ. Park.

Eſt une plante qui tient lieu entre les cinq capillaires ; elle pouſſe pluſieurs petites tiges menues, rondes, garnies de feuilles petites, crenelées en leurs bords, aſſez ſemblables à celles de la Ruë ou à celles de l'Adiantum, mais beaucoup plus petites : ſes fruits naiſſent ſur le dos des feuilles ; ce ſont des capſules ſpheriques garnies d'un cordon à reſſort, qui par ſa contraction ſe détache de ces capſules & le fait crever : elles répandent des ſemences preſque rondes. Sa racine eſt fibreuſe & noire. Cette plante croît aux pays chauds contre les murailles, dans les fentes des vieux édifices, proche des puits, des fontaines, & aux autres lieux humides, elle reſiſte au froid, mais elle a plus de vigueur en Eté qu'en Hyver ; elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel & fixe.

Elle eſt pectorale & aperitive, propre pour la toux, pour la difficulté de reſpirer, pour exciter le crachat & l'urine, pour la pierre, pour les maux de la ratte & des reins, pour la phtiſie, pour la pleureſie. Vertus. Etimologies.

On appelle cette plante *Ruta muraria*, parce que ſes feuilles approchent en figure de celles de la Ruë, parce qu'elle naît ſur les murailles.

Salvia vitæ, comme qui diroit, *Plante propre à conſerver la vie.*

S

SAAMOUNA.

Saamouna G. Piſon. Eſt un bel arbre des Indes qui a une figure extraordinaire, le haut & le bas de ſon tronc ſont de groſſeurs ordinaires aux autres arbres, mais ſon milieu eſt relevé de plus du double tout au tour en forme d'un gros vaiſſeau ; ſon bois eſt épineux, gris en dehors, blanc en dedans, moëlleux, poreux comme du Liege ; ſes feuilles ſont oblongues, veneuſes, dentelées en leurs bords, attachées cinq à cinq à des queues longues comme celles du Pentaphillum ; ſes fruits ſont des gouſſes oblongues, contenant des bois rouges ; on coupe les épines de cet arbre pendant qu'elles ſont vertes, & l'on en tire un ſuc dont on ſe ſert dans la Medecine.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0755-1

Vertus. On l'eſtime excellent pour les inflammations des yeux, pour fortifier la vue, pour arrêter les larmes involontaires, étant mis en une très-petite quantité dans les yeux, ou en les fomentant tout autour.

SABDARIFFA.

Sabdariffa, Lob. Dod. Ger.
Sabdariffa ſeu Alcea Americana, Park.
Bamia aliquatenus affinis, Sabadariffa, J. Bauh.
Alcea Americana, Cluſ. hiſt. Raii hiſt.
Alcea Indica magno flore, C. B.
Kermia Indica vitis folio ampliore, Pit. Tournefort.

Eſt une eſpece de Kermia, ou une plante étrangere qui pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, canelée purpurine, rameuſe, garnie de feuilles larges, amples comme celles de la Vigne, partagées en pluſieurs parties dentelées; ſes fleurs ſont grandes & tout-à fait ſemblables à celles de la Mauve, de couleur blanche-pâle, & purpurine noirâtre. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits oblongs, pointus, remplis de ſemences rondes, ſa racine conſiſte ordinairement en pluſieurs fibres blanches. On cultive cette plante aux Indes dans les Jardins: elle eſt empreinte d'un ſuc viſqueux ſemblable à celuy de la Mauve; on mange ſa ſemence comme un legume.

Vertus. Toute la plante eſt eſtimée émolliente, réſolutive, pectorale, aperitive, propre pour adoucir & apaiſer les douleurs, pour la gravelle, pour les retentions d'urine, étant priſe en décoction.

SABINA.

Sabine Savinier. *Sabina*, en François, *Sabine*, ou *Savinier*, eſt un arbriſſeau dont il y a deux eſpeces. La premiere eſt appellée,

Sabina vulgaris, Park.
Sabina ſterilis, Ger.
Sabina vulgatior, Ad.
Savina, Lon.
Sabina folio tamariſci, Dioſcor. C. B.
Sabina mirifolio, Cord. in Dioſc.
Sabina baccifera & ſterilis, J. B. Raii hiſt.

Premiere eſpece. Ceſt un arbriſſeau bas qui ſe répand & s'étend ſouvent au large, toûjours verd; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Tamariſc, mais plus dures & un peu épineuſes, d'une odeur forte, d'un goût piquant & brûlant: on cultive cet arbriſſeau dans les Jardins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Sabina major, Geſ. Ap.
Sabina folio cupreſſi, C. B.
Sabina baccifera, Matth.
Sabina vera, Cæſ.
Sabina fructifera, Caſt.

Seconde eſpece. C'eſt un arbre grand comme un Amandier & approchant beaucoup du Cyprés; ſa tige eſt groſſe, ſon bois eſt rougeâtre en dedans, couvert d'une écorce moyennement épaiſſe, rouſſâtre, ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Cyprès, d'un goût amer & aromatique, reſineux; ſes fruits ſont des bayes groſſes comme celles du Geniévre, rondes, vertes au commencement, mais qui en meuriſſant acquierent une couleur bleuë noirâtre. Cet arbre croît ſur les montagnes, dans les bois, & aux autres lieux incultes.

L'une

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel & d'huile. La premiere espece est la plus employée en Medecine.

Elle est fort incisive, aperitive, attenuante, penetrante; elle excite les mois aux femmes, elle hâte l'accouchement & la sortie de l'arriere-fais, étant prise interieurement en décoction ou en infusion: on s'en sert aussi exterieurement en poudre pour la galle, pour la teigne, pour manger & consommer les chairs, pour déterger les playes. Vertus.

SACCHARUM.

Saccharum,	*Zaccharum*,	*Tabaxir*,	
Sacchar,	*Zacchar*,	*Mel arundinaceum*,	En François, *Sucre.*
Succharum,	*Zuccharum*,	*Mel cannæ*,	

Est le sel essentiel d'une espece de Roseau, nommé *Arundo Saccharifera*, & en François, *Canne à sucre*, ou *Cannamelle*, qui croît abondamment en plusieurs endroits des Indes, comme au Bresil, dans les Isles Antilles: cette plante pousse de chacun de ses nœuds une Canne haute de cinq à six pieds, garnie de feuilles longues, étroites, aiguës, tranchantes, vertes; il s'éleve du milieu de la hauteur de cette Canne une maniere de fléche qui se termine en pointe, & qui porte en sa sommité une fleur en forme de panache, de couleur argentée. *Arundo, Saccharifera.* Canne à Sucre. Cannamelle.

* Quand ces Cannes sont meures on les coupe, on en separe les feuilles qu'on rejette comme inutiles, & on les porte au moulin pour y être pressées & écrasées entre deux rouleaux garnis de bandes d'acier, il en sort un suc qu'on fait couler dans des chaudieres, puis on l'échauffe par un petit feu pour le faire seulement fremir, il pousse alors son écume la plus grossiere qu'on enleve avec des écumoires: elle ne sert qu'à mettre dans la mangeaille des animaux; on pousse ensuite le feu plus fort pour faire boüillir le Suc à gros boüillons, ayant toûjours soin de l'écumer; & afin d'en faire separer l'écume plus facilement, on y jette de temps en temps quelques cueilleres de lessive forte; quand il a été bien écumé, on le passe par un linge, & on le purifie encore plusieurs fois en le faisant boüillir, y mêlant des blancs d'œufs fouettez avec de chaux, & le passant par des chausses d'hypocras: on les fait cuire ensuite jusqu'à consistence raisonnable; ce Sucre est celuy qu'on appelle *Moscouade grise*; elle doit être choisie la moins grasse & la plus seche qu'il se pourra; de couleur grise blanchâtre, d'un goût doux & agreable, ne sentant point le brulé. Plusieurs la préferent au Sucre rafiné. Moscouade grise. Choix.

On l'employe dans les maladies de la poitrine, dans les lavemens, pour déterger & pour adoucir. Vertus.

La Cassonnade ou Castonnade est de la Moscouade purifiée par le moyen des blancs d'œufs & de l'eau de chaux: on doit la choisir seche, grenuë, fort blanche, d'un goût doux, agreable, tirant sur celui de la violette. La meilleure nous est apportée du Bresil, son nom vient apatemment de Kast, mot Allemand qui signifie *Caisse*, parce qu'on a coûtume de la transporter dans des Caisses. Cassonnade, Castonnade. Choix. Etimologie.

La Cassonnade & la Moscouade sucrent davantage que le Sucre en pain, parce qu'elles contiennent davantage de parties graisseuses ou visqueuses, qui demeurent plus long tems dans la bouche à cause de leur viscosité, & qui font par consequent plus d'impression sur les nerfs du goût. Les confitures & les syrops qu'on a faits avec la Cassonnade, ne sont pas si sujets à se candir que ceux qui ont été préparez avec le Sucre en pain, à cause des mêmes parties graisseuses ou visqueuses qui sont contraires à la cristalisation.

Le Sucre en pain est une Moscouade clarifiée par le moyen des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, passées par des chausses d'hypocras cuite sur le feu, & versée dans des moules faits en forme piramidales, & percez au fond de quelques petits Sucre en pain.

trous qu'on a bouchez, mais qu'on débouche quand le Sucre est presque froid, afin que le syrop ou la partie la plus glutineuse s'en écoule. Plus on réïtere à clarifier ou à raffiner le Sucre, plus il est blanc, jusqu'à ce qu'il devienne Sucre royal, c'est à dire autant blanc & autant raffiné qu'il le peut être. On doit le choisir beau, blanc, sec; difficile à casser, cristalin en dedans quand il est rompu, ayant un goût doux fort agreable, & approchant un peu de celui de la violette. On trouve ordinairement ce plus beau Sucre formé en petits pains couverts de papier bleu.

Sucre roïal

Choix.

Vertus

Le Sucre en pain & la cassonnade sont bons pour les maladies de la poitrine, ils incisent, ils attenuent les phlegmes, ils excitent le crachat; mais ils provoquent un peu les vapeurs & le mal de dents.

Melasse.

Etimologie.

Eau de vie de Sucre.

¶ Le Syrop ou la partie glutineuse qui s'écoule des pains de Sucre est appellé Melasse à *Melle* miel, à cause qu'il approche en consistence & en goût du miel; on en tire par la fermentation, & par la distillation de fort bonne eau de vie.

Chypre.

Le Sucre rouge appelle *Chypre* chez les Marchands, est une espece de Moscouade tirée du syrop qui s'écoule du Sucre en pain quand on l'a jetté dans les moules pour le former; on fait cuire ce syrop jusqu'à consistence de Sucre. Cette Moscouade doit être choisie la plus seche, de couleur grise rougeâtre, ne sentant guére le brulé; elle est ordinairement humide & glutineuse. On s'en sert dans les lavemens pour déterger. & pour arrêter les cours de ventre.

Choix.

Sucre candi.

Saccharum Candum, candidum, crystallinum, lucidum.

Le Sucre Candi appellé en Latin *Saccharum Candum*, l *Saccharum Candidum*, l *Saccharum Christallinum*, l *Saccharum lucidum*, est un Sucre christalisé. Pour le preparer on fait cuire du Sucre avec de l'eau en syrop bien épais, puis on le verse tout chaud dans un vaisseau de terre où l'on a arrangé plusieurs petits bâtons; on place le vaisseau dans une étuve où il y ait une médiocre chaleur toûjours égale pendant quinze jours, il s'y candit: on le retire, & on le laisse égouter & secher. Il y a deux sortes de Sucre Candi, un blanc & un rouge, le blanc est fait avec le Sucre blanc raffiné, le rouge est fait avec la Moscouade rouge; le blanc est le meilleur & le plus en usage. Il doit être choisi beau, blanc, cristalin, transparent, sec, net, dun goût doux & agreable, se fondant lentement dans la bouche.

Sucre candi rouge.

Choix.

Vertus.

Il est pectoral, adoucissant, propre pour le rhume, pour exciter le crachat; on doit le preferer au Sucre commun dans les maladies, parce qu'en demeurant plus long tems que lui à se dissoudre dans la bouche, il a plus le loisir d'humecter les conduits, de detacher les phlegmes, & d'adoucir les acretez qui tomberoient dans la tranchée artere & sur la poitrine; mais il faut remarquer que ces effets particuliers du Sucre Candi ne doivent être attribuez qu'à celui qui est entier ou en morceaux, car si l'on le fait prendre en poudre ou en syrop, ou dissous dans quelque liqueur que ce soit, il ne produira pas d'autre effet que celui du Sucre bien rafiné, parce qu'alors il passera aussi vite que luy.

Sucre tors.

Penidia, Saccharum penidiatum, Alphenic, Pennides, Epenides.

Choix.

Le Sucre tors appellé en Latin *Penidia*, l *Saccharum Penidiatum*, l *Alphœnix*, l *Alphenic*, l en François, *Penides* ou *Epenides*; Est un Sucre cuit avec la décoction d'orge jusqu'à ce qu'il soit cassant, puis entortillé par le moyen d'un clou ou d'un crochet pendant qu'il est encore chaud. Pour le preparer commodement on le jette quand il est bien cuit sur un marbre oint d'huile d'amande douce; puis on le malaxe comme une pâte avec les mains, qu'on a auparavant frottées d'amidon en poudre afin de ne se point bruler, & on l'entortille comme on veut. Il doit être sec, blanc, facile à rompre, d'un goût doux, agreable. Ceux qui le font y mêlent souvent beaucoup d'amidon pour le rendre bien blanc, & pour y gagner davantage, car l'Amidon est à meilleur marché que le Sucre. On peut s'appercevoir de ce mélange

en goûtant ce sucre tors, car l'Amidon le rend fort pâteux dans la bouche.

Les Penides entrent dans plusieurs compositions de Pharmacie; elles sont propres pour le rhûme, pour adoucir les acretez de la poitrine, pour exciter le crachat. Vertus.

Le Sucre d'orge appellé en Latin *Saccharum hordeatum*, est un Sucre fort cuit, comme celui dont on fait les Penides, puis jetté sur un marbre oint d'huile d'amende douce & formé en bâtons tortillez, long comme la main & gros comme le doigt. Le Sucre d'orge doit être choisi nouveau fait, sec, jaune, transparent ou de couleur de succin, cassant, d'un goût doux & agreable, demeurant quelque tems à se fondre dans la bouche; il prend son nom de l'orge qui devroit y entrer comme aux Penides; mais les Confisseurs n'y cherchent pas tant de façon, ils se servent d'eau commune, & ils s'appliquent seulement à rendre ce Sucre beau & agreable au goût. Quelques-uns y mêlent un peu de teinture de safran pour lui donner une couleur plus relevée. Sucre d'orge. *Saccharum hordeatum.* Choix.

Il est propre pour la toux, pour les fluxions de la poitrine, pour exciter le crachat, pour adoucir la serosité acre qui tombe des glandes du cerveau; on en met fondre un petit morceau dans la bouche. Vertus.

Quoique le Sucre soit mis au nombre des sels essentiels, il contient pourtant un peu d'huile qui le rend inflammable.

Il faut bien prendre garde quand on fait la cuite du Sucre qu'il ne s'y mêle de l'acide, car si par malheur il y en tomboit quelque petite quantité que ce fut, elle empêcheroit que le Sucre ne prit une bonne consistence; ainsi un petit morceau d'Alum jetté dans une très-grande chaudiere pleine de Sucre fondu, seroit capable de gâter l'operation, & l'on n'auroit que de syrop.

Quand le Sucre qu'on fait cuire en une grande quantité, vient à s'élever trop en boüillant, en sorte qu'il y ait à craindre qu'il ne passe par dessus, & que le feu n'y prenne, on ne doit point en ce moment là se contenter pour y remedier, de diminuer le plus vite qu'on peut le feu de dessous la chaudiere, car souvent ce soulevement se fait avec tant de précipitation qu'on y seroit attrapé; mais il faut jetter dans le syrop quelques petits morceaux de beurre frais, aussi-tôt il s'abaissera.

¶ La Canelle n'est pas la seule plante qui produit du Sucre; on en tire à Quebec une grande quantité des cotonniers qui sont des gros arbres; on en tire en Canada de l'arbre appellé Erable, plusieurs autres arbres en rendent aussi comme le Sicomore, l'Oranger sauvage. Les noms du Sucre sont Arabes. Sucres tirés des cotonniers, de l'Erable, du Sicomore, de l'Oranger sauvage.

¶ Canamelle est un nom François composé du Latin *Canna* & de *Mel*, comme qui diroit, *Canne miellée*; les anciens ont donné ce nom à la Canne à Sucre, à cause de son goût qui approche de celui du miel. Etimologie.

Le Sucre avant la découverte de l'Amerique étoit une drogue bien peu connuë, & dont on n'avoit qu'une idée confuse, il n'y a pourtant pas lieu de croire comme font quelques-uns des modernes, que les anciens n'en eussent aucune connoissance. Theophraste en a parlé dans son fragment du Miel, il en décrit de trois sortes; un qui tire son origine des fleurs, c'est le miel commun, un autre qui, dit-il, vient de l'air c'est la manne des Arabes, un autre qui est tiré des Roseaux, ἐκ τοῦ καλάμου, c'est le veritable Sucre; Pline l'a aussi connu, & en parle sous le nom de *Sal indicum*; Dioscoride & Gallien l'ont nommé Sacchar; la verité est qu'il étoit fort rare de leurs temps, & qu'on n'avoit pas l'art de le purifier, de le durcir, & de le blanchir comme on l'a presentement, cette invention n'est pas ancienne. *Sal indicum.*

SAGAPENUM.

Sagapenum,] *Serapinum*,] *Sacoponium.*

Est une gomme rousse en dehors & blanchâtre en dedans, d'une odeur forte & desa-

greable, d'un goût acre, laquelle sort par incision d'une plante ferulacée ou d'une espece de Ferule dont les feüilles sont fort petites. Cette plante croît abondamment en Perse.

Choix. On doit choisir le Sagapenum en belles larmes, claires, nettes, luisantes, & ayant les qualitez qui ont été dites. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle se dissout dans le vin, dans le vinaigre & dans les sucs des plantes; mais il vaut mieux la reduire en poudre quand on veut l'employer dans les compositions, que d'en faire la dissolution, parce que la chaleur du feu qui est necessaire pour la dissolution & pour la faire épaissir, dissipe & emporte la plus grande partie de son sel volatil en qui consistoit sa plus grande vertu. Il faut donc se contenter, l'ayant choisie nette, de la faire secher & de la pulveriser.

Vertus. Elle est incisive, penetrante, aperitive, un peu purgative, sudorifique, elle leve les obstructions de la rate, du mensentere, du foye, elle aide à la respiration, elle fortifie les nerfs; on s'en sert pour l'épilepsie, pour la paralisie, pour l'asthme, pour exciter les mois aux femmes & les urines, pour abattre les vapeurs, étant prise interieurement, on l'employe aussi exterieurement pour meurir ou digerer les humeurs grossieres, pour deterger, pour resoudre.

Etymologies. *Sagapenum*, *à sagire*, *acutè sentire*, *& Pinu*, *Pin*, parce que cette gomme a une odeur forte, piquante & qui approche, à ce qu'on a prétendu de celle du Pin. On l'appelle encore *Serapinum* par la même raison.

SAGITTA.

Sagitta major, Matt. Dod.
Sagitta aquatica major, C. B.
Sagitta major, Ger.
Ranunculus palustris folio sagittato, Pit. Tournefort.

Est une espece de Renoncule aquatique, ou une plante qui croît à la hauteur de trois ou quatre pieds; ses feüilles paroissent ordinairement à la surface de l'eau, belles, polies, longues, larges, pointuës, nerveuses, ressemblant à celles de l'Arum, mais plus longues & plus étroites, ayant la figure d'une fleche, marbrées de quelques taches obscures, attachées chacunes à une queuë longue qui sort de sa racine, grosse comme le petit doigt, presque triangulaire, fongueuse, ou creuse en dedans, d'un goût visqueux, douçatre, accompagné d'une petite acrimonie, il s'éleve aussi de sa racine deux ou trois tiges montant un peu plus haut que les feüilles, grosses, presque rondes, creuses, fongueuses, soûtenant en leurs sommitez de fleurs de moyenne grandeur, belles, composées chacune de trois feüilles disposées en rose, blanches, & de plusieurs étamines rouges au milieu. Après ces fleurs paroissent de petits fruits arondis, gros comme des fraizes, rudes, de couleur verte rougeâtre; en chacun desquels sont ramassées en maniere de têtes plusieurs semences menuës, pointuës, ayant la figure d'un ongle d'oiseau: ses racines sont de fibres longues, grosses, spongieuses, pâles. Cette plante croît dans les marais, dans les étangs, dans les lacs, dans les ruisseaux; sa fleur paroît ordinairement au mois de Mai, & son fruit au mois de Juillet; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est rafraichissante, astringente, condensante.

Etymologie. On a nommé cette plante *sagitta*, c'est-à-dire, *fleche*; à cause que sa feüille a la figure d'une fléche.

SAL ALEMBROT.

Sal Alembrot, | *Sal Taberi*, | *Sal Alkitran.*

Sal Taberi, *Sal alkitran.* Est un Sel dont il y a deux especes; un mineral, & l'autre factice ou artificiel.

Le Mineral a la forme & la couleur du sang desseché ; il se tire d'une certaine terre qu'on trouve au mont Olympe en Cypre ; mais il n'est guére en usage. Mineral.

L'artificiel se fait en la maniere suivante : Prenez du Sel Gemme huit onces, du Sel alkali ou de Soude quatre onces, des Sucs de Mente & de Caryophillata, dépurez de chacun un once : melez le tout ensemble, & le dissolvez sur le feu dans une quantité suffisante d'eau commune ; filtrez la dissolution, & en faites évaporer l'humidité dans une terrine de grais, ou dans un vaisseau de verre au feu de sable jusqu'à siccité ; on gardera ce sel dans une bouteille. Sel Alembrot artificiel.

Il est propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour lever les obstructions, pour dissoudre les glandes & les humeurs visqueuses. La dose en est depuis demi scrupule, jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

SAL ALKALI.

Sal Alkali est proprement un sel fixe poreux qu'on a tiré par la lessive, de la Soude calcinée, mais il a plû aux Chymistes de donner le nom d'*Alkali* à tous les sels fixes ou volatils qui par ressemblance, boüillonnent & fermentent comme le sel de la Soude, lorsqu'ils rencontrent des acides : de sorte que la marque d'un sel alkali pour le distinguer d'avec les autres sels, est qu'il fermente quand on a jetté dessus quelque liqueur acide. Cet effet arrive à tous les sels fixes tirez des plantes par la calcination & par la lessive : au salpêtre quand il a été calciné long-tems : aux sels volatils tirez des animaux par la cornuë ; & à plusieurs autres sels : on a même adapté le nom d'alkali aux métaux, aux mineraux & aux pierres qui fermentent avec les liqueurs acides.

Le sel alkali differe d'avec le sel acide en ce qu'il est plus poreux que lui ; & c'est à raison de sa porosité qu'il fermente quand il se rencontre avec une liqueur acide, parce que les pointes acides qui sont toûjours en mouvement, entrent dans ses pores, & écartent avec effort sa matiere : car cet effet n'arrive point dans le sel acide, à cause que ses pores étant petits & serrez les pointes acides ne peuvent pas y pénetrer. Difference du sel alkali & du sel acide.

Les sels alkali sont presque toûjours l'ouvrage du feu, ils y ont été rendus en forme de chaux par la rarefaction & par la calcination, aussi la plûpart de ces sels sont-ils empreints de corpuscules ignées qui leur communiquent une acreté caustique : c'est ce qu'on peut remarquer aux sels de tartre, de soude, de féves ; ils étoient acides avant qu'ils eussent passé par le feu, & ils n'ont pris leur disposition alkaline que de la calcination.

On trouve quelquefois aux païs chauds, dans certaines terres ou dans des mines, du sel qui a été rendu alkali par des feux soûterrains, & qui est de la même nature que nos sels alkali ; il n'est pas même impossible qu'un sel naturel soit devenu alkali sans l'aide du feu, il suffit qu'il se soit mêlé intimement avec une assez grande quantité de matiere terrestre, pour qu'il y ait été rendu plus poreux qu'il n'étoit auparavant : car la principale difference de cette espece de sel d'avec le sel acide, consiste dans la difference de ses pores.

Les sels alkali en general sont incisifs, penetrans, rarefians ou attenuans, propres pour absorber & affoiblir les acides, pour dissiper les scrofules & les glandes du mensentere, pour les loupes naissantes, pour la pierre, pour la retention de l'urine & des mois aux femmes, pour dissoudre les humeurs tartareuses ou melancoliques des hypocondres, pour l'hydropisie, pour la jaunisse, pour les duretez de la rate & du foye, pour les tumeurs œdemateuses, & pour toutes les maladies causées par des obstructions ou par des humeurs grossieres : on s'en sert interieurement Vertus.

& exterieurement, dissous dans les liqueurs appropriées. Ces sels sont aussi employez pour les cauteres.

Les lessives d'où elles tirent leur force.

Les lessives dont on se sert pour dégraisser le linge, n'agissent que par un sel alkali dont elles sont empreintes, & qu'elles ont tiré de la cendre; un sel acide ne seroit pas capable de produire le même effet, parce que ses parties n'ont pas assez de mouvemens ni d'action. Les Dégraisseurs se servent aussi de sel alkali.

Sel alkali urineux de M. Seiguette.

M. Saignette Maitre Apoticaire de la Rochelle, a mis en usage depuis quelque-tems un sel alkali nitreux, qu'il estime bon pour les douleurs d'estomac, pour les fiévres, pour les rhumatismes, pour les coliques, pour les gouttes, pour les maladies des reins & de la vessie, de la matrice: voyez un petit Traité qu'il en a fait, où il parle aussi d'un sel ou sucre de Mars qu'il prépare, & qu'il prétend être beaucoup plus doux & plus depuré de souffres grossiers & métalliques que celui qu'on fait ordinairement.

Etimologie.

Alkali est un mot Arabe composé de la particule *al*, qui signifie *le* ou *la*; & de *Kali Soude*; de sorte que *Sel alkali*, signifie *Sel de Soude*.

SALAMANDRA.

Salamandre.

Salamandra, en François, *Salamandre*, est une espece de Laizard de couleur noire, marqueté de taches jaunes: sa tête & son ventre sont plus gros que ceux du Laizard verd ordinaire; mais sa queuë est plus courte: son museau est aigu, ses yeux sont gros: chacun de ses pieds est garni de quatre ongles assez grands; mais l'animal est bien plus lent en son marcher que le Laizard ordinaire; son dos a une figure approchante de celle d'une croix, & il est marqué de deux lignes qui s'étendent depuis le cou jusqu'à la queuë. Il y en a de deux especes; une terrestre & l'autre aquatique. Le terrestre se tient aux lieux froids & humides; l'aquatique cherche les eaux claires des fontaines, des ruisseaux.

On trouve des Salamandres *en Italie, en Allemagne, en Normandie: on* croyoit autrefois qu'elles *vivoient dans le feu, parce qu'elles y demeurent* plus long-tems que les autres animaux sans être consumées, à cause d'une substance laiteuse & visqueuse dont elles sont remplies, & qui diminuë l'ardeur des charbons allumez pour un tems: mais enfin le feu les penetre & elles brûlent. On tient la morsure de ce reptile aussi dangereuse que celle du serpent: il jette en mordant une baye laiteuse, virulente, fort âcre; il contient beaucoup de sel volatil caustique, d'huile & de phlegme.

Vertus.

La Salamandre est corrosive, brûlante, dépilatoire, étant appliquée: on ne peut guére la toucher sans se faire mal aux doigs.

SAL ARMONIACUM.

Sal armoniacum,
Sal solare,
Fuligo alba mercurialis,
Sal mercurialis Philosophorum,
Aquila cælestis,
Sal ammoniacum,

En François, *Sel armoniac.*

Sel armoniac des anciens.

Est un sel qu'on tiroit autrefois des urines des Chamaux & de plusieurs autres animaux; car ce sel étoit sublimé par le Soleil à la superficie des sables où ces bêtes avoient uriné en passant dans les païs fort chauds, comme dans les deserts de la Libie & en Arabie; on le ramassoit & on le gardoit dans des vaisseaux: mais soit parce que ces païs ne sont plus frequentez comme ils l'étoient autrefois, soit parce qu'on neglige de ramasser ce sel, on n'en apporte plus.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0762-0

* Le Sel Armoniac des Modernes eſt factice ; mais on n'eſt pas encore inſtruit exactement des drogues qui entrent dans ſa préparation, ni du lieu où l'on le fait ; on a crû long-tems que les Venitiens le compoſoient avec cinq parties d'urines, une partie de ſel marin, & demi partie de ſuye de cheminée qu'ils cuiſoient enſemble, & qu'ils reduiſoient en une maſſe, laquelle étant miſe dans des pots ſublimatoires ſur un feu gradué, ils en faiſoient ſublimer un ſel en la forme que nous voyons le Sel Armoniac ordinaire ; mais on a été informé que la préparation de ce Sel n'eſt pas moins inconnuë à Veniſe qu'à Paris, & que les Venitiens le tirent eux-mêmes des pays Orientaux pour nous l'envoyer ; il y a bien plus d'apparence que c'eſt l'ouvrage des Egyptiens & de pluſieurs autres peuples du Levant, leſquels ſe ſervent à la verité pour le compoſer de l'urine des Chameaux ou d'autres animaux de leurs pays, & du ſel marin ou de quelque autre ſel fixe de la même nature ; mais il eſt à propos de ſuſpendre ſon jugement ſur ce ſujet, juſqu'à ce que nous en ſoyons pleinement éclaircis.

Le Sel armoniac qu'on nous apporte de Veniſe & de pluſieurs autres endroits, eſt formé en pains plats, orbiculaires, plus larges qu'une aſſiette, épais de trois ou quatre doigts, gris en dehors, blancs en dedans, & diſpoſez dans leur épaiſſeur en cryſtaux droits comme des colommes, ne s'humetant guére à l'air, d'un goût fort ſalé, acre & penetrant, ſe diſſolvant dans de l'eau commune, mais s'y coagulant aiſément en cryſtaux mous & neigeux, fort froids au toucher ; ce ſel eſt pénetrable aux eaux fortes.

Choix. On doit choiſir le Sel Armoniac beau, blanc, ſec, net, cryſtalin, d'un goût acre, fort pénétrant ; c'eſt un compoſé de ſels volatils urineux mêlez & comme fixez avec du ſel marin ; car dans la ſublimation les ſels volatils qui ſont alkali, ont enlevé ce qu'ils ont pû du ſel marin qui eſt acide & fixe, & il s'eſt fait une liaiſon ſi exacte de ces deux eſpeces de ſels, que le mélange ſemble fixe. La raiſon de cette liaiſon & de la fixation, eſt que les parties du ſel marin qui ſont des pointes groſſieres, ſe ſont embaraſſés dans les pores des ſels alkali ; & comme ces pointes n'ont point aſſez de mouvement pour écarter les parties alkalines, elles n'ont pû que s'y enveloper, les boucher & les appéſantir, ou ſuſpendre leur volatilité.

Vertus. Le Sel Armoniac eſt ſudorifique & apéritif, il reſiſte à la corruption & à la gangrene ; il eſt bon pour la fiévre quarte, pour exciter les mois aux femmes, étant pris interieurement. La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſques à un ſcrupule ; on s'en ſert auſſi exterieurement pour reſoudre les tumeurs, pour diſcuter & rarefier les humeurs groſſieres : on en mêle dans les colires des chevaux, on en ſouffle auſſi en poudre dans leurs yeux, pour faire diſſiper les cataractes & pour éclaircir la vûë. Doſe.

Maniere de rafraîchir les liqueurs en Eté. Le Sel Armoniac étant jetté en poudre dans de l'eau, la rafraichit conſidérablement dans le moment, ce qui peut ſervir à rafraichir promptement des bouteilles de vin, & des vaſes remplis d'eau en Eté ; voyez ce que j'en écris dans mon cours de Chymie de la dixiéme Edition.

Sel armoniac ſublimé par le feu ſoûterrain du Mont Veſuve. On trouve quelquefois au mont Veſuve un Sel armoniac qui s'eſt formé naturellement par le mélange de differens ſels, & qui a été ſublimé par le feu ſoûterrain.

Etimologies. *Sal armoniacum quaſi Armeniacum ab Armenia*, parce qu'on apportoit autrefois ce ſel d'Armenie.

Sal ammoniacum ab ἄμμος, arena, parce qu'on trouvoit autrefois le ſel armoniac ſur le ſable.

Sal Solare, parce que ce Sel entre dans la préparation de l'eau regale, qui eſt le diſſolvant de l'or qu'on appelle *Soleil*.

Aquila cæleſtis, parce qu'il s'envole en ſe ſublimant comme feroit une Aigle.

Sal Mercurialis Philosophorum, parce que ce sel est volatile comme le Mercure, & que les Alchimistes qui se nomment les veritables Philosophes, s'en servent dans leurs operations.

Fuligo alba, parce qu'il s'éleve & s'attache aux pots sublimatoires comme une suye.

SAL CATHARTICUM AMARUM.

Sal Cathartieum amarum, | *Sal mirabilis*, | En François, *Sel purgatif amer*, | *Sel admirable.*

Sel tiré des eaux minerales d'Ebson. *Aquæ Ebeshamenses.*

Est un sel mineral nitreux disposé en trés-petits crystaux déliez trés blancs, brillans, d'un goût approchant de celui du Salpêtre, mais amer, se fondant aisément au feu sans pétiller, ni s'enflammer; il nous est apporté d'Angleterre, il a été tiré par évaporation des eaux minerales d'Ebson, appellées en Latin *Aquæ Ebeshamenses*: il doit être choisi pur, se dissolvant aisément dans de l'eau.

Vertus.

Ce sel purge par bas en rafraîchissant; La dose en est grande, on en donne depuis

Dose.

six dragmes jusqu'à une once & demie: il est bon pour l'hydropisie & pour les autres maladies, où il est besoin de purger doucement en levant les obstructions; on en peut faire une eau minerale artificielle, si l'on en fait dissoudre demie once dans chaque pinte d'eau de riviere.

SAL GEMMEUM.

Sal Gemmeum, | *Sal fossile*, | En François, *Sel Gemme.*

Sal fossile. Sel Gemme

Est un sel mineral blanc & cristalin qui naît en forme de pierre ou de roche dans plusieurs montagnes en Catalogne, en Pologne, en Perse, aux Indes; ce Sel étant cassé, est luisant & transparent comme du crystal. On dit que certains peuples des Indes qui habitent des contrées où il ne pleut que rarement, *se bâtissent des maisons* transparentes avec le Sel Gemme, *qu'ils ont taillé comme on taille les pierres.* On se sert en Ethiophie d'une monnoye de *Sel Gemme* formé en tablettes longues d'un pied, larges & épaisses de trois pouces; chacune de ces trois tablettes vaut six sols monnoye de France.

Maisons de Sel Gemme

Monnoye de Sel Gemme.

Le goût du Sel Gemme est semblable à celui du sel marin, mais un peu plus pénetrant: on s'en sert dans les alimens.

Sels des fontaines & des Puits de Franche-Comté & de Lorraine.

Les eaux salées des fontaines & des puits de Franche-Comté & de Lorraine ont tiré leur salure des mines du Sel Gemme, au travers desquelles elles ont passé: on met évaporer ces eaux pour en avoir le Sel qu'on employe en ces pays-là aux mêmes usages que nous employons le Sel marin.

Il y a beaucoup d'apparence que les eaux de la mer ont tiré leur salure du Sel Gemme, comme je le dirai dans la suite en parlant du sel marin.

On tire par la distillation du Sel Gemme un esprit acide tout semblable à l'esprit de sel ordinaire.

Vertus.

Le Sel Gemme est incisif, atténuant, pénetrant, resolutif, apéritif, laxatif, propre pour la colique, pour lever les obstructions.

Sal Indicum.

On substituë dans les compositions le Sel Gemme au Sel Indien, appellé en Latin *Sal Indicum*, que quelques-uns croyent être une espece de sel mineral, & les autres le Sucre.

Sal Gemmeum, parce que ce sel a une transparence & une beauté approchantes de celles d'une pierre pretieuse.

Etimologies.

Sal fossile, *à fodere*, *foüer*, parce qu'il faut foüer la terre pour avoir ce Sel.

SALICARIA.

SALICARIA.

Salicaria vulgaris purpurea foliis oblongis, Pit. Tournef.
Lysimachia spicata purpurea forté Plinii, C. B.
Lysimachia purpurea spicata, Ger. Parк.
Lysimachia purpurea quibusdam spicata, J. B. Raii hist.
Pseudolisimachium purpureum alterum, Dod.

En François, *Salicaire*,

Est une plante qui croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un homme, quand elle est en bonne terre : ses tiges sont roides, anguleuses, rameuses, rougeâtres : ses feuilles sont oblongues, pointues, semblables à celles du Lysimachia, mais plus étroites & d'un verd plus foncé, sortant de chaque nœud des tiges ordinairement deux à deux, quelquefois trois à trois, rarement quatre à quatre, & environnant ensemble la tige. Ses fleurs sont petites, verticillées aux sommitez des branches, representant des épis d'une belle couleur purpurine réjouissante, chacune d'elles est à plusieurs feuilles disposées en Rose. Quand cette fleur est passée il lui succede pour fruit uue coquille partagée en deux loges remplies de semences menues : ses racines sont grosses comme le doigt, ligneuses, blanches. Cette plante croît aux lieux humides, aux bords des rivieres, dans les saussayes ; elle fleurit en Eté.

Vertus.

Elle est déterstve, astringente, vulneraire, rafraîchissante, propres pour les inflammations & pour fortifier les yeux.

Etimologie.

M. Tournefort a nommé cette plante *Salicaria à Salice Saule* ; parce quelle naît ordinairement dans les Saussayes ou parmi les Saules.

SALICORNIA.

Salicornia sive Kali geniculatum, Ger. Parк.
Gali geniculatum, sive Salicornia, J. B.
Salicornia, Dod.
Salicornia fruticans & semper virens geniculata, P. Tournef.
Kali geniculatum majus fruticans lignosum & grandius perpetuum, C. B.

En François, *Salicot*.

Est un petit arbrisseau ou une plante qui a toûjours été placée au rang des Soudes ; mais M. Tournefort en a fait depuis peu un genre separé. Elle croît à la hauteur de deux pieds, poussant beaucoup de rameaux ligneux, toûjours verds, articulez par un grand nombre de nœuds qui deviennent rougeâtres, sans feuilles : sa racine est fibrée. Toute la plante est empreinte d'un suc salé & mordant, elle croît sans culture au bord de la mer Mediterranée ; elle contient beaucoup de sel fixe, mediocrement de l'huile : on la brûle, on la calcine, & l'on employe sa cendre pour faire du verre, du savon.

La décoction du Salicot est fort aperitive, elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle hâte l'accouchement & la sortie de l'arriere fais ; elle purge par le ventre les humeurs aqueuses ; elle est propre pour l'hydropisie.

Vertus.

Sa cendre est bonne pour la galle, pour les dartres, & pour les autres demangeaisons de la peau, étant démêlée dans de l'eau, & appliquée exterieurement. On tire du sel de la cendre du Salicot, & l'on en fait des pierres à cautere.

Etimologie.

Salicornia à Sale Sel ; parce que cette plante est fort salée.

SALIX.

Salix, en François, *Saule*, est une plante dont il y a deux especes generales, une grande, & une petite.

La premiere est appellée.

Salix vulgaris alba arborescens, C. B. Pit. Tournef.
Salix prima vel major, Dod.
Salix arborea angustifolia alba vulgaris, Park.
Salix, Ger.
Salix maxima, fragilis, alba, hirsuta, C.B.
Salix folio compactiore & solidiore, Raii hist.
Salix perticalis, Lugd.

Premiere espece. C'est un arbre assez grand, médiocrement gros, couvert d'une écorce unie, douce au toucher, pliante, flexible : celle de ses rameaux est purpurine ou blanche ; son bois est blanc, pliant, fort difficile à rompre ; ses feuilles sont longues, plus étroites que celles du Pescher, veluës, blanches, molles, demeurant peu de temps en vigueur, & sujettes à être emportées par le vent.

Saules mâle & femelle. On divise le Saule en sterile & en fertile, ou en mâle & en femelle. Le Saule mâle ne porte que des chatons, & le Saule femelle ne porte que des fruits. Les chatons sont des épis longs, composez de quelques feuilles, de la base desquelles naissent des étamines : les fruits commencent par des épis chargez d'embryons qui deviennent ensuite des capsules membraneuses, oblongues, contenant des semences fort déliées, chargées chacune d'une aigrette.

Le bois de cet arbre est employé à faire des pieux, des perches, des échalas & plusieurs autres instrumens pour soutenir les fardeaux les plus pesans.

Le Saule croît aux lieux humides & marécageux.

La seconde espece est distinguée en plusieurs autres especes : je parlerai ici de la plus commune, on l'appelle,

Salix vulgaris rubens, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Salix minor viminalis, Dod.
Salix amerina, Lugd.
Salix angustifolia purpurea, seu nigra Park.
Salix rubra minimè fragilis, folio longo angusto, J. B. Raii hist.

Seconde espece. C'est un arbrisseau qui pousse des verges ou rameaux grêles, couverts d'une écorce rouge ou purpurine noirâtre ; ses feuilles sont longues, étroites, sans poil, crenelées en leurs bords, un peu blanches en dessous : ses rameaux sont employez par les Jardiniers pour lier plusieurs choses, par les Tonneliers pour lier leurs cerceaux, par plusieurs autres ouvriers pour faire des corbeilles, des clayes, des paniers & d'autres ustensiles de ménage.

On cultive cet arbrisseau dans les prez, autour des jardins & en plusieurs autres lieux humides.

Vertus. Les Saules contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

L'écorce, les feuilles & la semence du Saule sont astringentes & rafraîchissantes, on en fait prendre la décoction pour arrêter les ardeurs de Venus & les hemorragies, on en lave aussi les jambes pour les insomnies & pour les fiévres ardentes.

Etimologie. *Salix à salio, je saute*, parce que le Saule croît avec tant de viteſſe ou en si peu de temps, qu'il semble sauter.

SAL MARINUM.

Sal marinum, l *Sal commune*, l En François, *Sel marin.*

Origine du sel marin. Est un sel qu'on tire des eaux de la mer par évaporation & par cristalisation ; je croy que l'origine de ce sel vient du sel Gemme, comme je l'ay dit ailleurs, plusieurs raisons me confirment dans ce sentiment. La premiere est que le sel marin est tout-à fait semblable au Sel Gemme ou au sel qu'on retire des fontaines de la Franche-

Comté des puits de Lorraine & de plusieurs lacs salez d'Italie & d'Allemagne, lequel sel vient, comme tout le monde sçait, du sel Gemme qui a été dissous & charié dans ces endroits par des eaux qui ont traversé des mines de ce sel. Premiere preuve.

La seconde, est qu'il n'y a point de sel au monde qui soit si abondant que le sel Gemme; il remplit non seulement dans l'Europe beaucoup de montagnes d'une grande & vaste étenduë, mais il se trouve en une infinité de mines en Egypte, aux Indes; & il n'y a point de doute qu'il en est du fond de la mer comme de la terre que nous habitons, qu'il s'y rencontre des montagnes, des rochers & de mines remplies de sel Gemme. Seconde preuve.

La troisiéme est que les Naturalistes ont de tout temps remarqué des eaux qui ont passé au travers des mines de sel Gemme & qui en sont chargées, s'écoulent par une infinité de canaux dans la mer. Troisiéme preuve.

La quatriéme est que le sel marin doit necessairement avoir été fait dans la terre, car pour peu qu'on soit versé dans la Chymie, on reconnoîtra qu'un sel fixe composé d'acide & de terre, comme est le sel marin, ne peut avoir été labouré ni perfectionné dans les eaux de la mer; il faut de la terre pour corporifier une liqueur acide, autrement elle demeurera toujours un sel fluor, & elle ne se corporifiera jamais. Si l'on fait l'analise du sel marin par la Chymie, on en tirera beaucop de liqueur acide, qui ayant été separée de sa terre, ne pourra jamais reprendre sa consistance de sel qu'on ne la mette sur une matiere terrestre qui lui serve de matrice. Ce raisonnement étant clair & démonstratif, il est aussi apparent que le sel marin doit avoir reçû son élaboration dans la terre avant que d'avoir été porté dans la mer. Or comme nous ne voyons point de sel si abondant dans la terre ni dessus la terre que le sel Gemme, nous devons croire que c'est lui qui donne la salure à la mer; & d'autant plus que le sel que nous retirons de la mer est tout-à-fait semblable dans son goût, dans ses qualitez & dans se principes, au sel Gemme, comme il a été dit. Quatriéme preuve.

Mais je prévois plusieurs objections qu'on ne manquera pas de me faire: on dira qu'il est difficile de concevoir que la mer qui est d'une si grande & si prodigieuse étenduë, puisse avoir reçû toute sa salure du sel Gemme, car quoyque ce sel naisse en grande quantité dans les entrailles de la terre, il n'en paroît pas assez pour saler tant d'eau. objection.

Pour repondre à cette objection, je dis que la difficulté qu'on a de comprendre que le sel Gemme ait été suffisant pour saler la mer, vient de ce qu'on ne voit pas la quantité des mines de sel, comme on voit l'étenduë des eaux de la mer: mais si l'on consideroit que la terre est remplie d'un sel Gemme ou semblable au Gemme en des millions d'endroits, & qu'il s'en décharge incessamment dans la mer depuis sans doute que le monde a été créé, il y auroit lieu de comprendre que la terre a toûjours contenu & contient assez de sel pour rendre la mer salée. Réponse.

Une autre objection qu'on peut me faire, est que suivant mon raisonnement la mer devroit augmenter tous les jours en salure, puis qu'elle reçoit perpetuellement de nouveau sel, ce qui ne paroît pourtant pas. Autre objection.

Je répons que nous ne pouvons pas nous apercevoir d'augmentation de salure de la mer; car s'il y entre beaucop de sel, il en sort aussi une grande quantité par évaporation, les vagues se choquent avec tant de rapidité & de violence, qu'elles volatilisent une bonne partie de leur sel, comme on ne s'en apperçoit que trop bien par l'air salé qu'on respire quand on est sur la mer, & qui contribuë beaucoup avec l'ébraulement du vaisseau à exciter des vomissemens. Ce sel est poussé par les vents sur les terres où il sert à les rendre fertiles, il peut même en y recevant de nouvelles Réponse.

matrices s'y ramaſſer, s'y fixer, y former des mines de ſel Gemme, puis être entraîné de rechef par les eaux dans la mer, ou dans les fontaines, ou dans les lacs, & de cette maniere on doit concevoir qu'il s'en eſt fait une perpetuelle circulation depuis que le monde eſt monde.

Sel marin fait par évaporation.

On prepare en Normandie le ſel marin en faiſaint évaporer ſur le feu de l'eau marine dans de grandes chaudieres de plomb juſqu'à ſiccité, il reſte un ſel blanc, mais qui eſt moins piquant & moins ſalé que celui de la Rochelle, à cauſe de l'évaporation & peut-être à cauſe de quelques particules du plomb qui y ayant été diſſoutes, ont un peu émouſſé de ſes pointes : cette eſpece de ſel diminuë en force à meſure qu'il vieillit.

Sel marin tiré par chriſtaliſation.

On prepare le ſel par criſtaliſation à Broüage, à la Rochelle & en pluſieurs autres pays où il y a des marais ſalans : ce ſont de grands lieux plats & bas, d'une diſpoſition naturelle, au voiſinage de la mer ; on les enduit d'une terre argileuſe afin qu'ils puiſſent retenir l'eau ſalée. On fait couler de l'eau douce au commencement de l'hyver, dans ces marais pour empêcher que l'argile en ſe ſechant ne ſe ende & ne ſe gâte : mais dans le Printemps, lorsque la ſaiſon commence à devenir chaude, on épuiſe cette eau douce, & l'on fait entrer en ſa place peu à peu la quantité qu'on veut de l'eau de la mer, laquelle on fait paſſer par differens canaux diſpoſez de maniere qu'elle y circule long temps avant que de s'arrêter : cette circulation eſt neceſſaire pour rendre l'eau de la mer plus pure, & pour donner lieu au Soleil d'en évaporer par ſa chaleur une partie du phlegme. Cette eau, aprés avoir parcouru bien du chemin & fait beaucoup de differens tours & détours, ſe répand enfin par la pente des terres dans des aires ſalans, qui ſont des endroits formez exprés, unis, plats, polis & étendus, où l'eau puiſſe demeurer en repos & ſe crêmer, y étant d'ailleurs aſſez diſpoſée par le rafraîchiſſement qu'elle reçoit, d'un petit vent regnant ordinairement le ſoir aax environs de la mer. Il ſe fait donc là une condenſation & une criſtaliſation du ſel marin en grains de figure cubique ; on les retire dedans les aires, & les ayant entaſſez en gros monceaux ſur la terre ſeche, on les laiſſe égoûter & ſecher ; ce Sel eſt celui de la Gabelle, dont nous uſons à Paris. Il eſt à remarquer qu'on ne peut le faire que pendant les chaleurs de l'Eté, lorſque le temps eſt beau ; car s'il pleuvoit dans le temps qu'on fait circuler & crêmer l'eau marine, elle ſe rempliroit de phlegme, & le ſel étant par conſequent trop dilayé, ne ſeroit point en état de ſe criſtaliſer, on ſeroit contraint d'épuiſer l'eau des marais pour y en faire venir de nouvelle quand les pluyes ſeroient finies ; ce qu'on ne peut faire en moins de douze ou quinze jours ; de ſorte que s'il pleuvoit tous les quinze jours, on ne pourroit pas faire de Sel.

Le Sel de la Rochelle eſt gris, à cauſe d'un peu de terre qu'on a entraînée avec lui lorſqu'on l'a retiré des aires ſalans ; il eſt neanmoins plus penetrant & plus ſalé que le Sel blanc de Normandie, qui eſt fait par évaporation ; mais il eſt moins piquant que le Sel Gemme, à cauſe du mouvement violent des vagues de la mer qui ont émouſſé ſes pointes les plus fines. On peut le rendre blanc comme du ſucre, en le faiſant diſſoudre dans de l'eau, filtrant la diſſolution & la faiſant évaporer juſqu'à ſiccité ; mais quoique dans cette purification l'on ait ſeparé du ſel quelque quantité de terre qui devoit l'affoiblir, il n'a pourtant pas augmenté en force ; au contraire, il eſt un peu moins piquant, parce que le feu a enlevé ou émouſſé pluſieurs de ſes pointes les plus ſubtiles.

Purification du ſel marin.

Vertus.

Le Sel marin contient beaucoup d'acide, une trés-petite quantité de ſoufre, & de la terre.

Il eſt inciſif, penetrant, deſiccatif, aperitif, reſolutif, purgatif : on s'en ſert

dans l'apoplexie, dans les convulsions, on en mêle dans les lavemens, dans les suppositoires ; on en applique chaudement derriere le cou, pour rarefier & dissiper les catharres.

Sal ab ἅς, mare, parceque le Sel ordinaire vient de la mer. Etymologie.

SALMERO.

Salmero, seu Salmerinus, J. Jonst.

Est une espece de petit Saumon de riviere ou de lac, qu'on trouve ordinairement proche la ville de Trente : sa figure est longue & presque ronde, son museau est gros, sa bouche est garnie de dents, sa tête est ronde, son corps est plus rond que large, son dos est noirâtre, ses côtez sont blanchâtres, son ventre est rouge. Ce poisson tient un peu de la Truite ; sa chair a la couleur & le goût de celle du Saumon ordinaire, elle est tendre, friable, nourrissante, excellente à manger, ne se gardant guere sans se corrompre, si on ne la sale. *Salmerinus.*

Elle est pectorale, restaurante, resolutive. Vertus.

Salmero vel Salmerinus à Salmone, Saumon, parce que ce poisson est une espece de Saumon. Etymologie.

SALMO.

Salmo, en François, *Saumon*, est un poisson de mer assez grand & gros, qui passe souvent dans les rivieres ; sa longueur ordinaire est d'environ trois pieds, mais on en trouve de beaucoup plus grands ; il pese depuis vingt jusqu'à trente-six livres ; il est couvert de petites écailles marquetées de taches rousses ou jaunes ; sa bouche est grande, garnie de dents ; ses yeux sont grands, son corps est long, large, arondi, il se nourrit de petits poissons ; sa chair est rouge en dedans, friable, de bon suc, excellente à manger, se corrompant aisément, si elle n'est salée ; elle contient beaucoup de sel volatil, & d'huile. Saumon.

Le Saumon est aperitif, fortifiant, restaurant, pectoral, resolutif. Vertus

Salmo à Sale, Sel, parce qu'on sale presque tous les Saumons qu'on pêche pour les garder. Etymologie.

SALPA.

Salpa, en François, *Vergadelle, Stochfisch*, ¶ *Merlu*, ¶ *Merluche*,

Est un poisson de mer, dont la figure est longue & large, pesant environ deux livres, couvert d'écailles larges de diverses couleurs, avec des lignes le long de son dos : ses côtez sont jaunes, son ventre est blanchâtre, sa tête est petite, ronde, sa bouche est garnie de dents dures & crenelées en forme de scie ; ses yeux sont jaunes comme de l'or, & ses soucils verds ; on voit deux especes de ce poisson, un grand, & un petit ; on les trouve dans les étangs d'eau salée en Languedoc ; ils se tiennent ordinairement aux rivages de la mer, sur le sable ; les Languedociens les appellent *Vergadelle*, c'est-à-dire *petite verge*, à cause qu'ils ont sur leurs corps des lignes representant des petites verges ; ils mangent de l'alga, des excremens, ils ne sont pas beaucoup estimez dans les cuisines ; leur chair est dure, n'ayant pas beaucoup de goût ; on les sale, & on les fait secher, jusqu'à ce qu'ils soient durs comme du bois, puis on les bat avant que de les faire cuire, afin de les attendrir. Vergadelle, Stochfisch, Merlu, Merluche, Etymologie.

Ils sont aperitifs & resolutifs.

¶ *Salpa à σαλπη* nom Grec, qui signifie la même chose. Vertus.

Stochfisch, terme Hollandois, qui signifie *Poisson de baston*, parce que ce poisson,

étant sec, on le bat avec un bâton pour l'attendrir, & le rendre mangeable.

SALVIA.

Sauge. *Salvia*, en François, *Sauge*, est une plante dont il y a plusieurs especes : je parleray ici de celles qu'on cultive ordinairement dans les jardins, & qu'on employe dans la Medecine. Elles sont distinguées en deux especes, une grande, & l'autre petite.

La premiere est appellée,

Salvia, Ang. Cord. in Dioscor.
Salvia major, Dod. Ger.
Salvia major, *an Sphacelus Theophrasti* ?
C. B. Pit. Tournefort.
Salvia, *latifolia* J. B. Raii. hist.
Salvia hortulana, Eric. Cord.

Premiere espece. Elle pousse des tiges ligneuses, rameuses, veluës, d'un verd blanchâtre, garnies de feuilles oblongues, larges, obtuses, ridées, rudes, blanchâtres ou tirant sur le purpurin, ou de diverses couleurs, épaisses cottonneuses, seches, un peu emplies, de suc, spongieuses, d'une odeur forte, penetrante, agreable, d'un goût aromatique, amer, un peu acre, échauffant la bouche. Ses fleurs naissent comme en épis aux sommitez de ses rameaux, verticillées, formées en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lévres odorantes, de couleur bleuë tirant sur le purpurin, rarement blanche, soutenu sur un calice ample, formé en cornet, & decoupé en cinq parties. Quand cette fleur est passée il lui succede quatre semences presque rondes, noirâtres, enfermées dans une capsule qui vient du calice. Sa racine est ligneuse, dure, garnie de fibres.

La seconde espece est appellée.

Salvia minor, Dod Ger.
Salvia minor aurita & non aurita, C. B. Pit. Tournefort.
Sphacelus verus Theophrasti, Lugd.
Salvia minor, *sive pinnata*, Park.
Salvia nobilis, Brunf.
Salvia auguſtifolia & minor, Trag.
Salvia acuta, Lon.
Salvia minor auriculata, J. Bauhin, Raii. hist.

Petite Sauge. En François *Sauge franche* ou *petite Sauge*.

Seconde espece. Elle pousse plusieurs tiges ligneuses, blanchâtres, lanugineuses, rameuses, longues comme celles de la précedente ; mais ces feuilles sont plus petites & moins larges, plus blanches, ridées, rudes, d'une odeur & d'un goût encore plus forts & plus aromatiques ; elles sont ordinairement accompagnées en bas de deux petites feuilles en façon d'oreilletes ou de pinules ; ses fleurs, ses semences & sa racine sont semblables à celles de la grande Sauge.

L'une & l'autre Sauge sont cultivées dans les jardins ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sels volatil & fixe, peu de phlegme. La petite Sauge est la plus estimée & la meilleure.

Elles sont cephaliques, nervales, hysteriques, stomacales, resolutives, aperitives, on s'en sert exterieurement & interieurement pour la paralysie, pour la letargie, pour l'apoplexie, on en mâche pour faire cracher, & l'on en fait entrer dans les errhines. * On met infuser les feuilles de la petite Sauge seches dans de l'eau bien chaude, & l'on en prend en guise de Thé ; cette boisson est fort en usage, elle attenuë la pituite, elle fortifie le cerveau ; on choisit ordinairement celle qui vient des pays chauds comme la plus forte & la meilleure, mais à son défaut on peut fort bien faire suppléer celle qu'on cultive dans les jardins à Paris.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0770-4 DFG

M. Tournefort en parlant des maladies des plantes rapporte qu'il a vû dans le Levant des belles especes de Sauge, sur lesquelles des piqueures de très petits insectes font naître des tumeurs qui deviennent de petites pommes, ayant neuf ou dix lignes de diamettre d'un goût doux & fort agreable; on les appelle *Pomme de Sauge*, on en porte des paniers pleins dans les marchez; il ajoûte qu'encore que ces especes de Sauge viennent parfaitement bien dans le Jardin du Roi, on n'y voit point naître de ces sortes de pommes; c'est aparemment parce qu'il ne s'y rencontre point d'insectes qui ayent du goût à piquer ces plantes. voyez l'histoire de l'academie royale des Sciences année 1705. pag. pommes de Sauge.

Salvia, vient de *Salvus*, *sain*, parce que cette plante est bonne pour plusieurs sortes de maladies. Etymologie.

SAL VITRI.

Sal vitri, en François, *Sel de verre*, ou *Salin* ou *Ecume de verre*.

Est une écume saline qui se separe du verre pendant qu'il est en fusion dans les fourneaux des Verreries; on retire cette matiere, & on la laisse refroidir, on la vendoit autrefois chez les Droguistes en gros morceaux compactes & durs comme de la pierre; * mais elle a été defenduë depuis quelques années en France; elle est presque toute sel, & l'on n'y trouve qu'une très-legere quantité de terre, ce sel est de la nature du sel Gemme, & il ne bouillonne point avec les acides ordinaires, ce qui est étonnant, puisqu'il vient de la Soude qui est un puissant Alkali: il faut que dans la fusion violente qu'il a reçûë, ses pores se soient en partie fermez, aussi n'est-il pas si aisé à s'humecter qu'un sel alkali, il petille un peu dans le feu; mais avec moins de force ou de décrepitation que le sel marin; on s'est servi autrefois de ce sel de verre comme du sel marin pour conserver les cuirs. Sel de verre, Salin, Ecume de verre.

On doit le choisir sec, pesant, d'un gris blanchâtre en dehors, blanc en dedans, d'un goût fort salé.

Le Sel de verre entre dans la composition de l'émail blanc, & dans le verni de la Fayence.

Il est incisif, rarefiant, penetrant, resolutif, on s'en sert pour dissiper les cataractes des yeux des Chevaux; on les réduit en poudre, & on leur en souffle dans l'œil. Vertus.

On appelle cette matiere *Sel de verre*, à cause qu'on la retire de dessus le verre fondu, mais ce n'est autre chose qu'une partie la plus grossiere de la soude qui n'a pû être vitrifiée avec le reste.

SAMBUCUS.

Sambucus, Dod. Ger.
Sambucus vulgaris, Trag. J. B. Raii hist.
Sambucus domestica, Cast.
Sambucus fructus in umbella nigro, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Sureau*.

Est tantôt un arbre de moyenne hauteur qui répand ses rameaux au large, tantôt un arbrisseau dont les branches sont longues, rondes, remplies de beaucoup de moëlle blanche, & ayant le bois peu épais, vertes au commencement, & ensuite grises; son tronc est couvert d'une écorce rude, crevassée, de couleur cendrée; celle des rameaux n'est pas tout-à-fait douce au toucher. Sous cette écorce exterieure il s'en trouve une seconde verte qui est en usage dans la Medecine: son bois est solide, jaunâtre, mais facile à couper: ses feuilles sont attachées cinq ou six le long d'une côte comme celles du Noyer, mais plus petites, dentelées en leurs bords, & d'une odeur forte; ses branches soûtiennent en leurs sommets des ombelles ou parasols

amples & larges, où sont attachées de petites fleurs formées en bassinets ou rosettes à cinq quartiers, blanches, fort odorantes; elles sont suivies par de bayes grosses comme celles du Geniévre, rondes, vertes au commencement, mais en meurissant elles deviennent noires, remplies d'un suc rouge foncé, & elles contiennent ordinairement trois petites semences oblongues; ces bayes s'appellent *Grana Actes.*

Grana actes. Cet arbre croit dans les hayes, aux lieux sombres; il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Ecorce du Sureau. Vertus. La seconde écorce du Sureau est purgative, elle purge les serositez, étant prise en infusion ou en decoction: celle qu'on retire de sa racine est estimée la meilleure.

Fleurs. Vertus. Ses fleurs sont cordiales, carminatives, resolutives, histeriques, sudorifiques, anodines.

Bayes. Ses bayes sont propres pour la dysenterie étant prises interieurement; on en tire le suc qu'on incorpore avec de la farine de segle, & l'on en forme des petits pains ou des rotules qu'on met cuire au four, on les appelle *Tragea granorum actus*: on les donne à manger aux malades, ou bien on les met en poudre & on les fait avaler en bolus, ou dissouts dans quelque liqueur appropriée, la dose en est depuis une dragme jusqu'à demi once. J'en ai parlé plus au long dans ma Pharmacopée universelle.

Tragea granorum actus. Dose.

Rob de bayes de Sureau. Vertus. Dose. On prepare aussi un rob ou un extrait de grains de Sureau en exprimant leur suc & le faisant évaporer sur le feu jusqu'à consistance de miel, il est propre pour la dysenterie, la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Auricula Judæ. On trouve quelquefois sur le Sureau une maniere de Champignon fait en forme d'oreille, on l'appelle *Auricula Judæ.* J'en ai parlé en son lieu.

Etymologie. On dit que ce *Sambucus* vient de *Sambuca*, instrument de musique des anciens, qui étoit construit avec le bois de Sureau. D'autres veulent que ce nom vienne de *Sambix*, qui est celui de l'inventeur de l'instrument, mais ces étimologies sont douteuses.

Le Sureau est appellé en Grec Ἄκτη d'où vient qu'on a nommé ses bayes *Grana Actes.*

SAMOLUS.

Samolus valerandi, J. B. Pit. Tourn. | *rotundo non crenato*, Park,
Anagallis aquatica rotundifolia, Ger. | *Anagallis aquatica*, *folio rotundo non*
Anagallis aquatica, 3. Lob. *folio sub-* | *crenato*, C. B. Raii hist.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles oblongues, étroites dans leur commencement, mais qui s'élargissent peu à peu jusqu'à leur extremité qui est arondie, épaisses, dentelées en leurs bords, de couleur verte-pâle; ses tiges sont hautes d'environ un pied, grêles, rondes, roides, revêtuës de feuilles plus courtes & plus rondes que celles d'en bas, rangées alternativement sans queuë: ces tiges se divisent vers leurs sommitez en plusieurs rameaux qui portent de petites fleurs formées en godet découpé en rosette, de couleur blanche: lorsque ces fleurs sont passées il leur succede des capsules qui renferment des semences menuës, roussâtres. Ses racines sont des fibres menuës comme des cheveux, blanches. Cette plante croît aux lieux aquatiques; elle a un goût amer; elle fleurit au mois de Juin.

Vertus. Elle est aperitive & antiscorbutique, déterstive, vulneraire.

SANDASTROS.

Sandastros | *Garamantites*, est une pierre pretieuse, de couleur obscure en dehors, mais luisante, rayonnante, transparente en dedans, & marquetée en plusieurs endroits

endroits de taches dorées en forme de gouttes ou d'étoiles ; on l'estime plus ou moins belle selon la quantité de ces gouttes.

On l'appelle *Garamantites*, parce qu'on la trouve aux païs de Garamantes en Ethiopie ; elle naît aussi en l'Isle de Zeilande dans les Indes. Etimologie.

Elle est estimée cordiale, propre pour resister au venin, étant broyée & prise par la bouche, mais elle n'a point d'autre vertu que les autres matieres alkalines, pour absorber & adoucir les humeurs âcres du corps, elle arrête par cette qualité les hémorragies & le cours de ventre. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à un scrupule, mais elle n'a guere d'usage dans la Medecine. Vertus. Dose.

SANDILZ ANGLORUM.

Sandilz Anglorum, id est Anguilla de arena. J. Jonst. | *Ammodytes*, Gesneri. En François, *Anguille de Sable.*

Est un petit poisson de mer long comme la main, gros comme le pouce, de couleur bleuë sur le dos & argentine au ventre, sa tête est menuë & ronde, son museau est oblong & pointu, sa bouche est petite. Il se trouve dans le sable sur les rivages de la mer en Angleterre. Il est bon à manger. Vertus.

On dit qu'il est aperitif. Etimologie.

Sandilz, id est Anguilla de Arena, parce que ce poisson a la figure approchante de celle d'une anguille, & qu'on le trouve dans le sable.

Ammodytes ab ἄμμος, *arena* parce que ce petit poisson se cache dans le sable.

SANGUIS DRACONIS.

Sanguis Draconis, *Draconthema*, En François, *Sang-Dragon*, est un suc gommeux, congelé, sec, friable, de couleur rouge comme du sang, tiré par incision d'un grand arbre des Indes appellé par *Clujus Draco arbor*, il est haut comme le Pin, gros, garni de plusieurs rameaux : son bois est fort dur, couvert d'une écorce mediocrement épaisse & tendre ; ses feuilles sont grandes, formées à peu près comme celles du Glayeul, ayant la figure & la longueur de celles d'une lame d'épée, large d'environ demi pied, pointuës, toujours vertes ; ses fruits naissent en grapes, gros comme des petites cerises, ronds, jaunes au commencement, ensuite rouges, & enfin quand ils sont mûrs, d'un très beau bleu & d'un goût un peu acide. Nicolas Monard, du Renou & plusieurs autres Auteurs, ont écrit que si l'on ôte la peau de ce fruit, on voit paroître au dessous la figure d'un dragon tel que les peintres le representent, la gueule ouverte ou béante, le cou un peu long, l'épine du dos érissée d'aiguillons, la queuë longue & les pieds bien armez d'ongles, ils prétendent que cette figure a donné le nom à l'arbre, mais je crois cette circonstance fabuleuse, parce qu'elle ne m'a été confirmée par aucun voyageur. Sang Dragon. *Draco arbor.* Etimologies.

Le plus beau & le meilleur Sang-Dragon est celui qui coule premier en petites larmes claires, transparentes, friables, de couleur trés-rouge ; mais il est fort rare & l'on n'en apporte guére ; nous sommes contraints de nous servir du second Sang-Dragon qu'on nous envoye en morceaux figurez tantôt comme des olives, envelopez & liez dans des morceaux de la feuille de l'arbre, tantôt en petites masses sans envelope. Sang-Dragon le plus beau & le meilleur en larmes. Choix.

On doit choisir le Sang-Dragon net, pur, resineux, sec, friable, fort rouge ; celui qui est envelopé s'appelle, Sang-Dragon en roseau ou en herbe. Sang-Dragon en roseau ou en herbe.

Il y a un autre Sang-Dragon qui découle de deux sortes d'arbres qui croissent aux Isles des Canaries ; l'un porte des feuilles semblables à celles du Poirier, mais un peu

Sang-Dragon des Canaries. plus longue & des fleurs qui ont la figure d'un ferret d'aiguillette, d'une belle couleur rouge.

L'autre a des feuilles qui approchent de celles du Cerisier, son fruit est gros comme un œuf de poule ; il renferme un noyau ou une petite noix, qui a la figure d'une muscade, & qui contient une amande, laquelle étant pilée & exprimée, rend une huile propre pour la brulûre & pour les eréſipelles.

On trouve ces deux arbres principalement dans les Isles de Saint Laurent & du port Saint : le Sang Dragon qui s'en tire est assez beau, mais il est rempli de beaucoup d'ordures. Les habitans du Païs liquifient cette gomme, puis ils y trempent de petits bâtons gros comme des tuyaux de plume legers, blancs, afin qu'ils s'en chargent tout autour ; ils les laissent ensuite refroidir, & ils les envoyent en Europe : c'est ce qu'on appelle bois de la Palile.

Bois de la Palile. Vertus. Il sont employez pour nettoyer les dents & pour fortifier les gencives.

Sang-Dragon faux. On apporte aussi d'Hollande du Sang-Dragon faux en petits pains plats, cassans, d'un rouge foncé & luisant ; c'est une composition faite avec plusieurs sortes de gommes, à qui l'on donne la couleur rouge avec le veritable Sang Dragon ou avec le bois du Bresil. On ne doit point employer ce Sang-Dragon faux dans la Medecine. On s'en sert pour la teinture & pour d'autres ouvrages.

Le veritable Sang-Dragon contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

Vertus. Il est fort astringent, aglutinant, deſiccatif, il arrête les hémorragies, les cours de ventre, il déterge & consolide les playes, il fortifie & rafermit les jointures relâchées, il est propre pour les contusions ; on s'en sert exterieurement & interieurement.

* *Draconthema ex* δρακὼν. *Draco & αἷμα Sanguis* comme qui diroit, *Sang de Dragon.*

SANGUIS HUMANUS.

Sang humain. *Sanguis humanus* en François, *Sang humain. Il doit être tiré d'un jeune homme* sain, puis desseché au Soleil *jusqu'à ce qu'il soit dur & qu'on puisse le mettre en* poudre, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Dose. Il est sudorifique & propre pour l'épilesie, pour les fiévres malignes, pour la pleuresie, pour exciter la sueur ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à deux, on s'en sert aussi exterieurement pour resoudre & pour fortifier.

SANICULA.

Sanicula, Dod.
Sanicula officinarum, C. B. P. Tournefort
Sanicula sive Diapensia, Ger.
Sanicula vulgaris sive Diapensia, Parx.
Diapensia, Brunf. Matth.
Saniculamas, Fuchsii, *sive Diapensia*. J. B. Raii. hist.

En François *Sanicle.*

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs feuilles larges, presque rondes, dures, divisées en cinq parties, dentelées, polies, d'une belle couleur verte, luisante, & quelquefois rougeâtres en leurs bords, attachées à des queuës longues : il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, rougeâtres en bas vers la racine & soûtenant en leurs sommitez de petites fleurs composées chacune de cinq feuilles blanches ou rouges, disposées en rose. Lorsque ces fleurs sont passées, leurs calices deviennent des fruits ronds, composez chacun de deux graines plates d'un côté, voutées de l'autre, heriſſées de pointes & s'attachant aux habits. Sa racine est assez grosse

en haut & fibrées en bas, noirâtres en dehors & blanches en dedans. Cette Plante croît dans les bois, aux lieux ombrageux, elle se plait en terre grasse & humide, son goût est amer; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est astringente, consolidante, vulneraire, détersive, propre pour les ulceres internes & externes, pour arrêter les hemorragies, pour les hernies, on l'employe ordinairement en decoction. Vertus.

Sanicula à sanando, parce que cette plante est propre pour plusieurs maladies. Etimologie.

SANTALUM.

Santalum, seu Sandal, en François, *Santal*, est un bois dur, pesant, odorant, qu'on nous apporte des Indes en buches mondées de leur écorce; il y en a de trois espêces, ou de trois couleurs differentes, un citrin, un blanc & un rouge. Les arbres d'où ils sortent, sont si semblables, qu'on ne les peut discerner que quand on les a dépoüillez de leur écorce, ce qui fait croire avec raison qu'ils sont tous trois d'une même espêce, dont la difference ne vient que des differens climats où ils naissent: Ces arbres sont hauts comme nos noyers; leurs feuilles sont semblables à celles du Lantisque: leurs fleurs sont de couleur azurée tirant sur le noir; les fruits sont gros comme nos cerises, verds au commencement & noircissant à mesure qu'ils meurissent, d'un goût fade. Sandal. Santal. Choix.

Le Santal citrin est le meilleur des trois Santaux, il est apporté de la Chine, de Siam. On doit le choisir ressent, dur, compacte, pesant, de couleur citrine ou tirant sur le jaune, d'une odeur douce & fort agreable. Les Parfumeurs s'en servent. Santal citrin. Choix.

Le Santal blanc differe du Santal citrin non seulement en couleur, mais en ce qu'il est bien moins spiriteux & odorant. Il nous est apporté de l'Isle de Timor. On doit le choisir recent, pesant, blanc, de la plus forte odeur qu'il se pourra. Santal blanc. Choix.

Le Santal rouge est le moins odorant de tous; il nous est apporté de Tanasarim & des lieux maritimes de Charamandel en deça de la riviere du Gange. On doit le choisir recent, dur, compacte, pesant, de couleur rouge foncée, noirâtre en dehors. Santal rouge. Choix.

Les Santaux & pricipalement le citrin, contiennent beaucoup d'huile en partie exaltée & de sel essentiel. Vertus,

Ils sont un peu astringens & particulierement le rouge, ils fortifient le cœur, l'estomac, le cerveau, ils purifient le sang, ils arrêtent le vomissement; on s'en sert interieurement & quelquefois exterieurement dans les épithémes.

Santalum, vient du mot Arabe *Sandal*, qui signifie la même chose. Etimologie.

SANTOLINA.

Santolina, Ang. *prima*, Dod.
Santolina foliis teretibus, Pit. Tourn.
Santolina vulgo, aliis crespolina. Cæs.
Abrotanum fœmina vulgare, Park.
Raii. hist.
Abrotanum fœmina foliis teretibus, C. B.
Chamacyparissus, J. Bauh.
En François, *Garderobe*. *Crespolina.*

Est une plante qui pousse comme un petit arbrisseau des tiges ou des verges ligneuses à la hauteur d'un pied & demi, grêles, rameuses, couvertes legerement de laine: ses feuilles sont petites, un peu longues fort étroites, crenelées, blanchâtres, ses rameaux portent chacun en son sommet une fleur, qui selon Mr. Tournefort, est un bouquet à plusieurs fleurons jaunes ramassez en boule, évasez en étoile sur le haut, portez chacun sur un embrion, separez les uns des autres par des feuilles pliées en

goutiere, & soûtenus par un calice écailleux. Lorsque la fleur est passée, chaque embrion devient une graine un peu longue, rayée, de couleur obscure. Sa racine est ligneuse. Toute la plante a une odeur forte, assez agreable & un goût âcre & amer; on la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil.

Vertus. Elle est bonne contre les vers, contre la morsure des serpens & la piqueure des scorpions, pour resister à la corruption, pour fortifier les nerfs; on employe ses feuilles & ses semences en décoction ou en poudre.

Etimologies. *Santolina* comme qui diroit, *herbe sainte*, à cause de ses vertus.

Chamæcyparissus à χαμὰι humilis, & Ciparissus, comme qui diroit, *petit Cyprès*, parce que cette plante ressemble en quelque maniere à un petit Cyprés.

Garderobe, parce qu'elle chasse & tuë les vers qui se mettent dans les habits.

SAPHERA.

Saphera, *Zaffera*, en François, *Safre*, *Zaphere*; en Allemand, *Zasloër*.

Zaphere, Safre, zafloër. Cobolt fixe, ¶ Est le Cobolt fixe ou une matiere minerale bleuâtre qui est restée dans le fourneau aprés la sublimation du Cobolt en Arsenic, comme il a été rapporté au Chapitre de l'Arsenic; on pulverise ce Cobolt fixe; on le mêle avec deux fois autant de cailloux pulverisez, on calcine le mêlange, il s'en forme une pierre pesante, mais tendre, de couleur bleuâtre tirant sur le gris, remplie de petits brillants, c'est le Safre, on le prepare en Saxe, & en plusieurs autres lieux d'Allemagne.

Azur à poudrer. Etimologie. Il est employé pour donner une couleur bleuë aux Emaux, à la Fayance, au verre, pour faire l'azur: les Peintres l'appellent azur à poudrer, on en colore aussi les Saphirs faux, c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Saphera*.

Monsieur l'Electeur de Saxe deffend d'envoyer hors de ses Etats le Cobolt fixe, parce qu'il luy rapporte un grand profit.

SAPHIRUS.

Saphirus, | *Sapphirus*, | En François, *Saphir*.

Saphirs mâles, Saphirs blancs ou aqueux. Est une belle pierre precieuse, brillante, diaphane, resplendissante; il y en a de deux espêces generales; une appellée Saphir mâle, & l'autre Saphir femelle.

Les Saphirs mâles ont une couleur bleuë tirant sur le blanc, ou une couleur bleuë d'eau comme celles du Diamant, ces derniers sont appellez Saphirs blancs ou aqueux, ils sont moins recherchez que les bleus.

Femelles. Les Saphirs femelles ont une couleur bleuë foncée, ils sont les plus estimez; & principalement ceux qui viennent des Indes Orientales, de Calecut, de Pegu, de Bisnagar, de Zeilan; on en trouve aussi en plusieurs lieux des Pays Occidentaux, comme aux confins de Boheme & de Silesie; mais ils ne sont pas si beaux, ni si parfaits que les Orientaux, leur couleur est facilement effacée par le feu.

Fragmens de Saphirs. On se sert dans la Medecine des fragmens que les Lapidaires font en taillant les Saphirs; ils sont à peu prés de la grosseur des têtes d'épingles, rouges, ou noirs; mais il faut preferer les rouges, parce que les noirs sont remplis de mine de fer, ce qu'on apperçoit en les approchant d'une pierre d'Aymant, car ils en sont attirez comme le fer.

Vertus. On attribuë aux Saphirs beaucoup de vertus qu'ils n'ont point; comme de fortifier le cœur & les autres parties nobles, de purifier le sang, de resister au venin. Leurs qualitez veritables sont d'arrêter les cours de ventre, les hemorragies, d'adoucir les sels acres du corps, étant broyés subtilement & pris interieurement. La dose en est

Dose.

depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules ; on s'en sert aussi dans les colyres, pour dessecher les ulceres des yeux.

Le Saphir a pris son nom d'un lieu nommé en Grec Σαπφείρ d'où l'on le tiroit autrefois. Etimologie.

SAPO.

Sapo en François, *Savon*, est une composition faite avec de l'huile d'Olive la plus grossiere, de l'Amidon, de l'eau de chaux, de la lessive tirée des cendres du *Kali* : on fait cuire le tout ensemble, l'agitant sur le feu jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte qu'on forme par pains à mesure quelle refroidit. Il y en a de plusieurs sortes, qui prennent leurs noms des lieux où l'on les prépare. Le premier & le meilleur de tous est le Savon d'Alicant, le deuxiéme est le Cartagene, le troisieme est le veritable Marseille, le quatriéme est le Gayette, le cinquiéme est le Toulon, qu'on appelle faussement Savon de Gennes. On fait aussi du Savon à Paris, & en plusieurs autres Villes de France. On doit choisir le Savon sec & bien marbré. Savon. Savon d'Alicant, de Cartagene, Marseille, Gayette, Toulon, Gennes. Choix,

Les Savons different suivant la quantité & la force du sel alkali qu'on y a fait entrer, qui les rend plus ou moins pénetrans. On en peut preparer avec la lessive du tartre calciné, ou de la cendre gravelée, ou du marc du raisin brulé, mais alors le Savon étant trop fort, il attendrit & use trop le linge ou les étoffes.

¶ Dans les années que l'huile d'Olive est rare, on pourroit employer en sa place, pour la composition du Savon, de l'huile de noix, ou de l'huile de lin, ou quelque autre ; mais quand toutes ces huiles manquent, comme il a est à peu prés arrivé en France aux années 1709. & 1710. Les Savoniers leurs substituent une graisse huileuse & liquide qu'on retire des intestins des bœufs, & de plusieurs autres animaux : mais le Savon qui en provient acquiert une mauvaise odeur : Il est encore à remarquer que les autres huiles dont j'ai parlé ne feroient pas le Savon si bien conditionné, ni si bon que l'huile d'olive.

On se sert du savonage préferablement à la lessive ordinaire pour nettoyer & blanchir le linge fin, afin de le conserver davantage ; car le Savon est un dissolvant assez foible qui ne peut pas l'user beaucoup ; mais quand ce linge est trop sale, souvent on le fait passer par une lessive avant que de le mettre au savonnage. L'huile qui est incorporée & intimement mêlée avec la lessive dans le Savon bride & absorbe si bien son sel alkali qu'elle modere beaucoup de son mouvement & de son action, c'est ce qui fait la foiblesse de ce dissolvant : mais on peut dire aussi que cet huile étant elle-même empreinte ou armée de ce sel est un dissolvant sulfureux, analogue ou convenable pour dissoudre la substance sulfureuse ou grasse qui fait la saleté du linge, quand elle n'est point trop grossiere.

Il n'est pas absolument nécessaire de faire entrer de l'amidon dans la composition du Savon, on en peut faire avec un simple mélange d'huile, d'une forte lessive de soude, car cette huile étant bien agitée & cuite avec la lessive, il s'en fait une union & une maniere de nutritum qui est un corps blanc & mou comme un onguent, & qui peu à peu se durcit ; mais l'amidon sert à luy donner du corps plus facilement, & à le rendre plus sec & plus blanc.

Le Savon est fort resolutif, on l'employe exterieurement pour les duretez de la matrice, pour les loupes & pour les autres tumeurs. Vertus.

Les Marchands vendent encore un Savon mou ou liquide : il y en a de deux especes ; un noir ou brun, & l'autre verd. Le premier est fait à Amiens, à Abbeville en Picardie, on le prepare avec des feces d'huile à bruler, de la potée, & de l'eau de Savon mou.

chaux. Le second est fait en Hollande avec de l'huile de Chenevis, qui le rend verd. Ce dernier Savon est rare en France.

Les Savons mous servent pour les Bonnetiers.

Vertus. Ils sont estimez febrifuges, si l'on en frotte la plante des pieds.

Savon naturel des eaux de Plombieres.

* Il naît proche des eaux minerales de plombieres une espêce d'argile trés-grasse qui produit l'effet du Savon; on l'appelle Savon naturel, c'est un smectin ou *terra saponaria*, dont il sera parlé dans la suite.

On trouve aux Isles Espagnoles, & en terre ferme en Amerique, un petit arbrisseau courbé comme le Bruscus, dont les feuilles ressemblent à celles de la Fougere; son fruit est rond, gros comme une noix, couvert d'une peau rouge, lisse; sous cette peau est une certaine pulpe renace, blanche, laquelle étant ôtée, il demeure une boule ronde, noire, fort dure, & très-amere au goût.

Usages. Ce fruit produit le même effet que le Savon: on met deux ou trois de ces boules dans de l'eau chaude, & l'on en savonne le linge ou les habits. Il s'y fait une grande quantité de mousse ou d'écume & l'on rend ce qu'on y nettoye fort net. Ces fruits se fondent peu à peu dans l'eau jusqu'à ce qu'il n'y demeure plus rien que des petits noyaux forts durs, lesquels on perce & on les enfile pour faire des chapelets.

Etimologie. *Sapo à sepo, suif;* parce que le Savon ressemble à du suif.

SAPONARIA.

Saponaria, Trag. Lac. Ger.
Saponaria major lævis, C. B.
Saponaria vulgaris, J. B. Park.
Lychnis sylvestris, qua Saponaria vulgo, P. Tournefort.
Lychnis Saponaria dicta, Raii hist.

En François, *Saponaire*,

Est une espêce de Lychnis ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêles, ronds, noués, rougeâtres, se soûtenant à peine. Ses feuilles sont larges, nerveuses, semblables à celles du Plantain, mais plus petites, opposées. Ses fleurs naissent comme en ombelles aux sommitez des tiges, composées chacune de cinq feuilles disposées en œillet, ordinairement d'une belle couleur pourprée, quelquefois rosée, quelquefois blanche, odorantes, ayant en leur milieu quelques petites étamines blanches; ses fleurs sont soutenuës par des calices oblongs; après qu'elles sont passées il leur succede un fruit envelopé dans le calice, on y trouve beaucoup de semences menuës, presque rondes, rouges. Ses racines sont longues, rouges, noüées, serpentant obliquement dans la terre, garnies de quelques fibres semblables à celles de l'Ellebore noir. Cette plante a un goût nitreux, elle croît proche des rivieres, des étangs, des torrens, le long des ruisseaux, aux lieux sablonneux, on la cultive aussi dans les jardins; elle fleurit aux moix de Juin & de Juillet; elle contient beaucoup de sel essentiel, d'huile, & phlegme.

Vertus. Elle attenuë & deterge puissamment les humeurs; elle excite la sueur, l'urine & les mois aux femmes, elle est propre pour l'asthme, étant prise en décoction; on s'en sert dans les sternutatoires, on l'applique aussi exterieurement pour resoudre les tumeurs, pour guérir les dartres, la gratelle & les autres démangeaisons.

Etymologie. *Saponaria à Sapone, Savon*, parce que cette plante nettoye & emporte les tâches de la peau, comme feroit le Savon.

SARCOCOLLA.

Sarcocolle, Collechair. *Sarcocolla*, En François, *Sarcocolle* ou *Collechair*, est une gomme égrenée en trés

petits morceaux, spongieux, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc, ressemblant à des fragmens de Gomme, ou à de l'Encens qu'on auroit pulverisé grossierement, d'un goût douçâtre, fade. On nous l'apporte de Perse & de l'Arabie heureuse; on dit qu'elle sort d'un arbrisseau épineux, dont les feuilles approchent en figure de celles du Senné, jaunâtres.

Il faut choisir la Sarcocole recente, en petites larmes ou égrenées, legere, pâle, glutineuse, d'un goût doux, un peu amer, désagreable; elle contient beaucoup d'huile & du sel acide. Choix.

Elle est astringente, déterstve, digestive, aglutinante, consolidante; on l'employe dans les colyres qui servent pour les maladies des yeux, dans les emplâtres, dans les onguents pour les playes. Vertus.

Sarcocolla à Σάρξ, caro, κόλλα, gulten, comme qui diroit, *Collechair* parce que cette gomme est propre pour consolider les chairs. Etymologie.

SARDA.

Sarda, l *Sardina*, l En François, *Sardine.*

Est un petit poisson de mer semblable à l'Enchois, mais un peu plus grand & plus épais: il est couvert de grandes écailles minces, luisantes, sa tête est jaune, son dos est bleu, & son ventre blanc: il ressemble beaucoup à une jeune ou petite Alose, mais il a moins de largeur: on le trouve communément dans la Mer Mediterranée, il est excellent à manger, on en sale une bonne quantité pour les garder & les transporter. Ce poisson sortant de la mer, contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il lâche le ventre, il est resolutif, propre pour les tumeurs des gencives & pour les varices, étant écrasé & appliqué dessus. Vertus.

On appelle ce poisson *Sarda* ou *Sardina*, parce qu'on en envoyoit autrefois beaucoup de Sardaigne. Etymologie.

SARDONYX.

Sardonix, l *Sardonychus*, l En François, *Sardoine.*

Est une pierre pretieuse qui tient de la Cornaline & de l'Onyx; elle est belle, luisante, transparente, de couleur rouge tirant sur le blanc, comme l'ongle de l'homme. La plus estimée est la plus diaphane; on en apporte d'Egypte, d'Epire, de Babylone, d'Arabie, des Indes, de Boheme, de Silesie. Sardoine, *Sardonichus* Choix.

La Sardoine est propre pour arrêter le sang & les cours de ventre, étant pulverisée & prise interieurement. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

Sardonix à Sarda & Onyx, parce que la Sardoine semble être une pierre composée de la Cornaline, qu'on appelle en Latin *Sarda*, de l'Onyx. Etimologies.

SARGAZO.

Sargazo, Acostæ, Lugd.
Lenticula marina serratis foliis, Lob.
Acinaria marina 3. species, Imper.
Fucus folliculaceus serrato folio, C. Bauhin.
Vitis marina, Theophr.

En François, *Herbe flotante.*

Est une herbe qui couvre une profonde & spacieuse mer des Indes, appellée *Sargazo*, & qui s'éleve sur la surface environ à la hauteur de la main: elle pousse plusieurs rameaux menûs, déliez, gris, s'emmoncelant & s'entortillant les uns avec les autres. Ses feuilles sont longues, minces, étroites, dentelées en leurs bords, de Herbe flotante.

couleur rousſâtre, d'un goût approchant de celui de la percepierre, ſon fruit eſt une baye ronde ; groſſe comme le poivre, legere & vuide. Cette plante eſt fort tendre quand on la retire de l'eau, mais elle devient dure & caſſante quand elle a été ſechée; on n'y a juſqu'à preſent découvert aucune racine ; mais ſeulement la marque par où elle a été rompuë quand on l'a tirée de la mer ; il y a néanmoins bien de l'aparence que ſa racine eſt au fond de la mer. Cette herbe par ſon abondance, rend la navigation de cette mer fort dangereuſe : on en mange en ſalade.

Vertus. Elle eſt fort aperitive, propre pour exciter l'urine, pour briſer la pierre du rein & de la veſſie, pour la colique nephretique, pour le ſcorbut, étant mangée & priſe en decoction.

Sargazo vient du mot ſargaſſo, qui eſt le nom que les Portugais on donné à l'étenduë de la mer qui eſt entre les Iſles du Cap Vert, les Canaries & la terre ferme d'Afrique.

SARGUS.

Sargus eſt un gros poiſſon charnu & épais qui ſe trouve dans la mer d'Egypte, ſur le rivage, dans le ſable ; ſon corps eſt large, couvert d'écailles minces, de couleur tirant ſur le violet : ſon ventre eſt ample, ſon muſeau eſt pointu, ſes dents ſont grandes & ſemblables à celles de l'homme : il a une tache noire vers la queuë, & ſon corps eſt ſouvent orné de lignes dorées & argentées ; mais ces lignes s'éffacent quand il meurt. Il naît dans la mer Adriatique ; on dit qu'il aime tant les Chêvres, que s'il les ſent, ou qu'il voye leur ombre, il fait des ſauts & s'avance pour ſe jetter deſſus. Il ſe nourrit ordinairement de bourbe, de fangue qu'il trouve aux bords de la mer, il eſt bon à manger, mais ſa chair eſt dure

Vertus. On l'eſtime propre pour l'hydropiſie, étant pris en boüillon ; on s'imagine que ſes dents étant portées penduës au coû, préſervent du mal de dents.

Etimologie. *Sargus à Cápξ, caro*, parce que ce poiſſon eſt fort charnu.

SARSAPARILLA.

Sarſaparilla, | *Zarzaparilla*, | *Salſaparilla*, | En François, *Sarcepareille.*

Zarzaparilla, Salſaparilla. Sarcepareille. Eſt une racine qu'on nous apporte ſeche de la Nouvelle Eſpagne, en branches ou fibres, groſſes comme une plume à écrire, longues de ſix ou ſept pieds, rondes, ligneuſes, ſans nœuds, dures, ridées, canelées, de couleur griſe obſcure en dehors, blanches en dedans : ces groſſes fibres ſont attachées par un de leurs bouts à une tête comme le poing, dure, ligneuſe, laquelle on rejette ſur les lieux comme inutile, car nous en voyons rarement parmi la Sarcepareille. Cette racine étant dans la terre, pouſſe une eſpece de ſmilax ou une plante appellée.

Smilax aſpera peruanna Park.
Smilax aſpera peruviana, ſive ſalſaparilla, C. B.
Smilax peruviana ſalſaparilla, Ger.
Smilax affinis ſalſaparilla, J. B. Raii hiſt.

Sa tige eſt longue, ſarmenteuſe, ligneuſe, épineuſe, pliante, verte, nouée, rampante, rameuſe, garnie de tenons ou de mains avec leſquelles elle s'attache comme la Vigne vierge, aux murailles ou le long des arbres voiſins, ſes feuilles les plus grandes ont juſqu'à douze doigts de longueur & cinq de largeur, pointuës, nerveuſes : ſes fleurs naiſſent en grapes, diſpoſées chacune en étoile, de couleur blanche. Quand elles ſont paſſées, il leur ſuccede des bayes groſſes comme des ceriſes mediocres, rondes, ridées, charnuës, verres au commencement, puis rouges, & enfin noires, d'un goût aigrelet, elles contiennent un ou deux noyaux oſſeux, d'un blanc jaunâtre, qui renferment

ferment une semence ou amende dure, blanche. Cette plante croît abondamment au Perou dans les lieux humides.

La racine de la Sarcepareille doit être choisie en longues fibres bien nourries & bien sechées, grosses environ comme une plume à écrire, flexibles, grises en dehors un peu ridées, faciles à être fenduës, blanches en dedans, mais bordées de deux rayes rougeâtres, étant bien saines, moëlleuses, sans vermouleure, & ne se separant point en petits éclats, ni en poussiere, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. Choix.

Elle est sudorifique, desicative, propre pour les rhumatismes, pour la sciatique, pour arrêter les gonorrées, pour les scrofules, pour adoucir les accidens de la verole; on en fait prendre en decoction & quelquefois en poudre. Vertus.

Nous voyons chez les Marchands une autre espece de Sarcepareille qu'on appelle *Sarcepareille de Marignan* : elle est plus grosse & plus ridée que celle du Perou, mais elle est moins bonne. Sarcepareille de Marignan.

Sarsaparilla est composé de deux mots Indiens, de *zarza* qui signifie *ronze*, & de *parilla petite vigne*; comme qui diroit, *plante qui tient de la vigne & de la ronce.* Etimologie.

SASSAFRAS.

Sassafras est un bois jaunâtre odorant, d'un goût un peu âcre, aromatique, tirant sur celui du fenouil; on nous l'apporte en gros morceaux de la Floride, Province de la Nouvelle Espagne où il naît; on le tire d'un arbre appellé par les Indiens *Pavame*, & à qui les François ont donné le nom de *Sassafras* que les Espagnols ont retenu; cet arbre est si abondant qu'il remplit des forêts entieres; il est grand, droit, beau à voir, de la figure & de la grosseur d'un Pin mediocre, couvert d'une grosse écorce raboteuse, rude, rougeâtre, facile à rompre, plus odorante que le bois, & d'un goût plus aromatique. Il jette en haut des rameaux chargés de feuilles qui ressemblent au commencement à celles du Poirier, mais qui prennent à mesure qu'elles croissent la figure de celles du figuier, de couleur verte obscure, d'une odeur agreable, principalement quand elles sont seches; son fruit est oblong, ridé, attaché à une longue queue; ses racines sont étenduës, éparses à fleur de terre, tantôt plus grosses, tantôt moins grosses; selon la grandeur de l'arbre, legeres, fort odorantes. Cet arbre croît aux lieux maritimes temperez, comme aux Havres de S. Helene & de S. Mathieu. Pavame.

On doit choisir le Sassafras couvert de son écorce, car elle a plus de vertu que le bois recent, odorant, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc, d'un goût aromatique un peu piquant, il contient beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil ou essentiel. Choix.

Il est incisif, penetrant, aperitif, sudorifique, cardiaque, il resiste au venin, il fortifie la vûë & le cerveau; il est propre pour la goute sciatique, pour les catarres, étant pris en decoction, ou en infusion. Vertus.

Sassafras est peut-être une coruption de *Saxifraga*, comme pour dire arbre ou bois dont les vertus approchent de celles du Saxifrage. Etimologies.

SATUREIA.

Satureia sativa, J. B. Raii. hist. Pit. Tournefort.
Satureia hortensis, Park.
Satureia domestica, Eist.
Satureia astiva hortensis, Ger.
Satureia hortensis, sive cunila sativa, Plinii, C. B. Cunilasativa.

En François, *Sariete*, l *Sadrée*, l *Savorée*,

Est une plante qui pousse des tiges ou petites verges à la hauteur d'un pied ou d'un

pied & demi, rondes, rougeâtres, un peu veluës; ſes feuilles ſont petites, oblongues ſemblables à celles de l'hyſope, un peu veluës, percées de beaucoup de petits trous, mais qui ne traverſent point, d'une odeur approchante de celle du Thim, mais plus foibles, d'un goût un peu piquant, agréable: ſes fleurs ſont petites, formées en gueule, clair ſemées dans les aiſſeles des feuilles; tout-à-fait ſemblables à celles du Thim, de couleur blanche tirant ſur le purpurin. Lorſqu'elles ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences menuës preſque rondes, enfermées dans des capſules qui ont ſervi de calice aux fleurs; ſa racine eſt petite, ſimple, ligneuſe: on cultive cette plante dans les jardins potagers, car elle eſt ſouvent employée dans les ſauces. Elle contient beaucoup de ſel eſſentiel ou volatil, & d'huile exaltée.

Vertus. Elle eſt apperitive, penetrante, attenuante; elle fortifie l'eſtomac, elle aide à la reſpiration, elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle appaiſe les douleurs des oreilles, elle reſout les tumeurs; elle fortifie les nerfs & la vûë; on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etymologie. *Satureia à Saturare*, *Saouler*, parce qu'on employe cette plante dans les alimens.

SATYRIUM.

Teſticulus canis.

Satyrium primum, Brunf.
Cynoſorchis major, Ger.
Cynoſorchis latifolia hiante cucullo major, C B.
Orchis mas latifolia, Fuch. *vel major*, Lon.
Cynoſorchis prior, Dodonæi, J. B.
Cynoſorchis major latifolia, Park.
Orchis & teſticulus canis officinarum Ama, *Latifolia*; Eyſter,
En François, *Teſticule de chien.*

Eſt une eſpece d'Orchis ou une plante dont les feuilles ſont larges, graſſes, preſque ſemblables à celles du Lis; ſa cire croît à la hauteur de plus d'un pied, anguleuſe portant en ſa ſommité beaucoup de fleurs diſpoſées en épis, de couleur rouge tirant ſur le purpurin, marquetées de points purpurins; ſes racines ſont deux bulbes pendantes en forme de teſticules, une deſquelles eſt groſſe & bien nourrie: l'autre eſt plus petite & ridée: elles ſont toutes deux couvertes en deſſus par des fibres; cette plante croit dans les bois, dans les champs, dans les vignobles, dans les prez; ſa racine eſt en uſage dans la Medecine.

Choix. Satyrium confit. On doit la choiſir recente, bien charnuë, moëlleuſe, blanche en dedans, cueillie au Printems ou en Automne; elle contient beaucoup d'huile & du ſel volatil ou eſſentiel, on la confit dans du ſucre pour la conſerver, ou bien on la fait ſecher & on la reduit en poudre quand on veut s'en ſervir.

Vertus Doſe. Elle eſt propre pour exciter la ſemence & pour diſpoſer à la conception; étant mangée, confite ou priſe en poudre, depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme

Etymologies. *Satyrium à σάτυρος membrum virile*, parce que les racines de cette plante ont la figure des teſticules d'un animal, & qu'elles excitent la ſemence.
Cynoſorchis ex κυνὸς, canis, & ὄρχις teſticulus, comme qui diroit, *Teſticule de chien.*

SAURUS.

Saurus, l *Saura*, l *Lacerta maritima*, l En François, *Laizard de mer*,

Eſt un poiſſon long d'environ d'un pied, rond & ayant la figure d'un Laizard de terre, excepté qu'il n'a point de pieds. Sa tête eſt menuë & ronde, ſon muſeau eſt oblong & pointu, ſa bouche eſt grande & garnie de petites dents, ſes yeux ſont de mediocre grandeur, ronds & jaunes dorez, ſon dos eſt de couleur verte noirâtre,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0782-1 DFG

ſon ventre eſt blanchâtre, & ſes côtez jaunes : il eſt marbré par tout comme les ſerpens de taches rouges, bleuës, jaunes, diſperſées par tout ſon corps.

Il y a deux eſpeces de Laizard de mer, un qu'on trouve dans la mer Mediterranée & l'autre dans la mer Rouge ; ils ſe plaiſent l'un & l'autre dans les lieux bourbeux, ils ſe nourriſſent de chair d'animaux, ou de petits poiſſons ; ils ſont bons à manger, leur chair eſt molle. Ils ſont aperitifs & reſolutifs. Vertus.

Saurus vel Saura à Σκῶμμα, *Lacerta Laiſard.* Etymologie.

SAXIFRAGA.

Saxifraga, Brunf.
Saxifraga alba, Ger.
Saxifraga alba vulgaris, Park.
Saxifraga alba Tuberoſa, radice, Cluſ. hiſt.
Saxifraga alba radice granuloſa, J. B.
Saxifraga rotundifolia alba, C. B. Pit. Tournefort.
Sedum foliis ſubrotundis crenatis, Saxifraga alba dicta, Raii hiſt.

En François, *Saxifrage.*

Eſt une plante qui pouſſe des feuilles preſque rondes, dentelées ou crenelées en leurs bords, reſſemblant un peu à celles du Lierre terreſtre, mais plus graſſes & plus blanches, attachées à des queuës mediocrement longues & veluës. Il s'éleve d'entr'elles des petites tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, tendres, veluës, purpurines, rameuſes, portant en leurs ſommitez de petites fleurs à cinq feuilles, diſpoſées en roſe, de couleur blanche. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroit un fruit preſque rond, qui contient dans deux loges des ſemences fort menuës, longuettes, rouſſes. Sa racine jette pluſieurs fibres, au haut deſquelles ſont attachez de petits tubercules gros comme des grains de Coriandre, ou un peu plus gros, de couleur en partie purpurine rougeâtre, en partie blanche, d'un goût tirant ſur l'amer : on appelle vulgairement *ces tubercules : grains ou ſemences de Saxifrage.* Cette plante croît aux lieux herbeux, incultes, ſur les Montagnes, aux vallées, dans les bois, on en trouve dans le bois de Boulogne proche de Paris ; elle fleurit au mois de Mai : elle eſt un peu viſqueuſe, ſes feuilles ſont plus grandes & ſes tiges plus hautes en certaines terres qu'en d'autres ; mais elles ſont ordinairement petites ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt fort aperitive, propre pour la pierre, pour les obſtructions, pour exciter les urines & le mois aux femmes, étant priſe en décoction. Vertus.

Saxifraga à Saxis, pierres & frangere, briſer, comme qui diroit, *Plante qui briſe les pierres.* On a donné ce nom à cette plante & à pluſieurs autres, ſoit parce qu'on a crû qu'elles étoient propres à briſer ou diſſoudre les pierres du rein & de la veſſie, ſoit parce que quelques-unes d'elles ſortent des fentes des rochers, & qu'elles ſemblent les percer par leurs racines. Etymologie.

SCABIOSA.

Scabioſa vulgaris major, Dod. Ger.
Scabioſa vulgaris pratenſis., Park.
Scabioſa pratenſis hirſuta, quæ officinarum, C. Bauhin.
Scabioſa major communior hirſuta folio laciniato, J. B. Raii hiſt.

En François, *Scabieuſe.*

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles oblongues, larges, veluës, laciniées par les côtez, comme celles de la Roquette. Il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hau-

teur de deux ou trois pieds, rondes, velues, vuides, revêtues de quelques feuilles semblables à celles d'en bas, mais plus petites. Ces tiges soutiennent en leurs sommets des fleurs disposées en bouquets ronds, composez de fleurons inégaux, de couleur bleuë ou purpurine, ou d'un bleu mourant. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des manieres de têtes verdâtres composées de capsules qui contiennent chacune une semence oblongue, surmontée d'une couronne. Sa racine est longue. Cette plante croît dans les blez, dans les champs, dans les prez; son goût est doux tirant sur l'amer: elle contient du sel essentiel & de l'huile.

Vertus. Elle est sudorifique, cordiale, pectorale; elle resiste au venin, elle est bonne pour l'asthme, pour la petite verole.

Etymologie. *Scabiosa à Scabie, gale*, parce qu'on pretend que cette plante est propre pour guerir la gale.

SCAMMONIUM.

Scammonium, *Scammoneum*, | *Scammonia*, *Scammonea*, | En François, *Scammonée*.

Est un suc resineux concret, ou une gomme grise brune qui découle par incision de la racine d'un grand *Liseron* étranger appellé,

Convolvulus Syriacus; & Scammonia Syriaca, Mor. hist. P. Tournef. | *Scammonia, Syriaca*, C. B.
Scammonium Syriacum, Ger.
Scammonia Syriaca, flore majore convolvuli, J. B. Raii hist. | *Scammonia Syriaca legitima*, Park.

Cette plante pousse plusieurs tiges longues, grêles, sarmenteuses, rampantes, s'attachant & s'entortillant autour des arbrisseaux voisins. Ses feuilles sont larges, pointuës, triangulaires, ou formées en cœur, lisses, d'un beau verd, attachées à des queuës courtes. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles; elles ont la figure d'une cloche, de couleur purpurine ou blanche, belles, agreables à la vûë: quand elles sont passées, il leur succede des fruits presque ronds, membraneux, contenant dans leur cavité des semences anguleuses, noires: sa racine est longue, grosse comme le bras, grise brune en dehors, blanche en dedans, garnie de fibres, remplie d'un suc blanc ou laiteux, comme aussi toute la plante, d'une odeur forte: elle croît abondamment en plusieurs lieux du Lexan, mais principalement aux environs d'Alep ou de saint Jean d'Acre en terre grasse.

Scammonée d'Alep est la meilleure. Quand le suc est sorti de la racine de la plante, par les incisions qu'on y a faites, on le met épaissir ou évaporer au Soleil jusqu'à ce qu'il soit reduit en forme solide. C'est la Scammonée, on en trouve de deux sortes chez les Droguistes, une qui vient d'Alep & l'autre de Smirne; la premiere est preferable à la seconde, elle est plus resineuse & plus purgative, aussi est-elle à un plus haut prix.

Choix. On doit choisir la Scammonée nette, legere, tendre, friable, resineuse, grise, se reduisant facilement en poudre, grise cendrée, d'une odeur fade, desagréable, d'un goût un peu amer; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Vertus. Dose. Elle est fort purgative; elle evacue par le bas les humeurs bileuses, acres, sereuses, melancoliques ou tartareuses. La dose en est depuis quatre grains jusqu'à dix-huit.

Scammonée de Smirne. * La Scammonée de Smirne differe de celle d'Alep, en ce qu'elle est plus matte ou plus compacte, plus pesante, plus noirâtre, moins resineuse, se rompant difficilement, prenant une couleur moins grise quand on la pulverise, blanchissant moins la liqueur dans laquelle on la dissout, & rendant un effet moins purgatif.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0784-3

SCANDIX.

Scandix, Dod.
Scandix semine rostrato vulgaris, C. B. Pit. Tournefort.
Pecten Veneris sive Scandis, Ger.
Scandix vulgaris, sive Pecten Veneris, Park.
Pecten Veneris, J. B. Raii hist.
En François, *Peigne de Venus*.

Est une plante dont les feuilles sont découpées menu à peu prés comme celles de la Coriandre, d'un goût douçâtre un peu acre, attachées à des queuës assez longues : ses tiges croissent à la hauteur d'environ un pied, grêles, rameuses, veluës, vertes en haut, rougeâtres en bas : elles soûtiennent en leur sommet des ombelles ou parasols, sur lesquels sont attachées des petites fleurs à cinq feuilles blanches, disposées en fleur de Lys. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit composé de deux parties semblables à des aiguilles ; sa racine est grosse comme le petit doigt, simple, blanche, d'un goût doux. Cette plante croît dans les bleds, dans les champs, dans les vignobles ; elle contient beaucoup de sel essentiel ; elle est dans sa vigueur aux mois de May & de Juin, quelques-uns en mangent.

Vertus.

Elle est aperitive, vulneraire, digestive, resolutive, propre pour exciter l'urine, pour les maladies de la vessie, étant prise en décoction.

Etimologies.

Scandix, vient du Grec σκάνδιξ, qui signifie la même chose.

Pecten veneris, parce que les fruits de cette plante qui sont faits en aiguille étant proche l'un de l'autre, semblent rangez comme les dents d'un peigne.

SCARABEUS.

Scarabeus stercorum, l *Cantharus*, l en François, *Escarbot*, l *Fouille merde*.

Escarbot.

C'est une grosse mouche qui se tient ordinairement sur les excremens & qui en tire sa nourriture. Quelques-uns l'employent dans la Medecine aprés l'avoir preparée : cette préparation consiste à la bien laver, à la faire mourir & secher au soleil, & à la reduire en poudre subtile ; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Preparation de l'Escarbot.

Vertus.

Elle est resolutive, astringente, propre pour raffermir & fortifier les fibres ou ligamens des yeux relâchez, y étant appliquée, & donnée interieurement.

Dose.

La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Huile d'Escarbot. Vertus.

On prepare une huile d'Escarbot en faisant infuser & boüillir cet insecte dans de l'huile de lin, on coule ensuite l'huile, & l'on s'en sert avec du cotton pour adoucir & resoudre les hemorroïdes, pour raffermir l'anus quand il est relâché.

SCARABEUS STRIDULUS.

Haneton.

Scarabeus stridulus, en François, *Haneton*, est une espece d'Escarbot ou une grosse mouche qu'on voit paroître au Printemps dans les hayes & sur les arbres, elle est grosse comme le pouce & longue comme une grosse feve, de couleur obscure, rougeâtre ou noire : elle a deux cornes qui sont coupées au bout, & une petite queuë pointuë noire, son origine vient selon M. Godar, d'un œuf qui se dévelope en une espece de ver appellé par les Païsans *ver de blé* ; ce ver lorsqu'il est arrivé à sa grandeur naturelle, & qu'il veut se disposer à sa transformation, se retire dans un lieu élevé, sec, & où l'on ne foüit guére souvent : là il se change en haneton de la maniere que la chenille se change en papillon, mais ce n'est ordinairement qu'aprés quatre années que se fait cette transmutation.

Les hanetons commencent à paroître au mois de May sur les arbres & particulierement sur les noyers, ils y causent un grand dommage, car ils en rongent les fleurs

& les feuilles, ils n'y demeurent guere que deux mois, après quoi ils s'enferment dans la terre où ils se tiennent seuls plus de neuf mois sans changer de place ni sans prendre aucune nourriture, puis ils reprennent leur vigueur au Printemps, ils vivent de cette maniere plusieurs années & font leurs œufs, ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Le Haneton est fort apperitif, propre pour la pierre, pour la gravelle, étant seché, pulverisé & pris interieurement.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

Etimologie. *Scarabeus* à κάραβος, *Escarbot stridulus*, parce que cette mouche fait du bruit en volant.

SCARUS.

Scarus est un gros poisson de mer, ruminant, large, épais, presque rond, approchant en figure du Sargus; son corps est couvert de grandes écailles minces de couleur bleuë, noirâtres sur le dos, & blanches vers le ventre; il est armé vers ses nageoires de plusieurs aiguillons; ses yeux sont grands, sa bouche est mediocre, ses dents sont larges comme celles de l'homme, il vit d'herbes, d'alga, il ne mange aucun poisson. On croit qu'il est le seul poisson qui rumine; quelques-uns le mettent entre les especes de Perche. Il habite les rochers en Sicile, en Asie, en Grece. Il est bon à manger, sa chair est tendre, friable, facile à digerer.

Vertus. Son foye est estimé propre pour la jauniſſe, pour lever les obstructions, étant mangé ou seché, reduit en poudre & pris dans du vin blanc.

Etimologie. *Scarus*, à σκαίρω, *palpito*, *vel depascor*.

SCECACHUL.

Scecachul, Renodei. | *Secacul Arabum & Maurorum sive Pastinaca Syriaca*, Ravvolff. Lugd. Ap.
Pastinaca Syriaca. *Sisarum Syriacum* C. Bauh.

Locachium Lichimum Alithimum. Est une plante étrangere que les Arabes appellent tantôt *Locachium*, tantôt *Lichimum*, tantôt *Alithimum*; sa tige est basse & noüeuse, portant des feuilles semblables à celles du Terebinte; ses fleurs ressemblent à la violette; mais elles sont plus grandes, quand elles sont tombées, il leur succede des grains noirs gros comme des pois, appellez *Culcul* ou *Kilkil*, empreints d'un suc doux. Sa racine est noüeuse & nerveuse. Cette plante croît contre les racines des arbres, aux lieux ombrageux, elle est fort rare.

Culcul. Kilkil. Ses grains appellez *Culcul* sont propres pour exciter la semence & pour hâter la conception, étant mangez; on employe aussi sa racine aux mêmes usages.

Scecachul est un nom Arabe.

SCHÆNANTHUM.

Schænanthum, | *Junchus odoratus*,
Schænanthos, | *Palea de Mecha*,
Fœnum Camelorum, | *Stramen Camelorum*.

En François, *Schænante*, ou *Jonc odorant*.

Jonc odorant. Est une espece de Jonc ou de gramen qui croit en si grande quantité en Nabathée Province de l'Arabie heureuse, & au pied du Mont Liban, qu'on la fait servir de fourrage & de litiere pour les Chameaux; sa tige est haute d'environ un pied, divisée en plusieurs tuyaux durs, de la grosseur, de la figure & de la couleur de la paille d'orge, étant plus menuë par le haut; ses feüilles sont longues d'environ demi pied,

étroites, rondes, pointuës, de couleur verte pâle; ſes fleurs naiſſent en ſes ſommitez rangées à double rang, petites, veloutées de couleur rouge incarnate, belles à voir. Sa racine eſt petite, dure, ſeche, noueuſe, garnie de filamens long, blancs: toute la plante, & particulierement ſa fleur, eſt fort odorante, d'un goût piquant, penetrant & très-aromatique; on dont preferer dans la Medecine ſa fleur au reſte de la plante. Il faut la choiſir recente, nette, odorante, legere, de belle couleur, d'un goût piquant & aromatique; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil. Choix.

Elle eſt inciſive, attenuante, penetrante, deterſive, elle reſiſte à la malignité des humeurs, elle eſt vulneraire, elle leve les obſtructions, elle excite l'urine & les mois aux femmes; on s'en ſert interieurement & exterieurement. Vertus.

Comme cette fleur eſt quelquefois extrêmement rare, on peut lui ſubſtituer les branches du Jonc les plus blanches, les plus odorantes, & celles qui approchent le plus du goût de la fleur.

Schœnanthos, à χοῖνος, *juncus*, & ἄνθος, *flos*, c'eſt-à-dire *fleur de Jonc*. Etymologie.

SCIÆNA.

Sciæna, l *Umbra*, l *Umbrina*, eſt un gros poiſſon de mer long d'environ ſix pieds & peſant ordinairement ſoixante livres; il naît dans l'Ocean & dans la mer Mediterranée; il eſt couvert d'écailles qui paroiſſent rongées obliquement. Celui de l'Ocean eſt de couleur de fer; & celui de la mer Mediterrannée de couleur argentine & dorée; ſa tête eſt grande & groſſe, ſes dents ſont longues, rondes, aiguës, menuës; ſon dos eſt armé de deux aiguillons: il a tant de reſſemblance avec le poiſſon appellé en Latin *Coracinus*, & en François, *Dundo*, qu'on les prend l'un pour l'autre dans les Poiſſonneries; ils different pourtant en grandeur. On trouve dans ſa tête des pierres aſſez groſſes. Il vit de poiſſons. Il eſt fort bon à manger & de facile digeſtion.

Les pierres qui ſe trouvent dans ſa tête ſont aperitives & propres pour la pierre, pour la gravelle, étant broyées & priſes interieurement. La doſe en eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules, on s'en ſert auſſi en amulette pour la colique. Vertus. Doſe.

SCILLA.

Scilla, en François, *Scille*, eſt une eſpece d'Ornithogalum, ou une plante dont il y a deux eſpeces. Scille.

La premiere eſt appellée.

Scilla major, Caſt.
Scilla rubra magna vulgaris, J. Bauh. Raii hiſt.
Pancratium, Cluſ. Dod. Ger.
Ornithogalum maritimum, *ſeu Scilla radice rubra*, Pit. Tournefort.
Scilla vulgaris radice rubrâ, C. B.
Scilla rubra, *ſive Pancratium verum*, Park.
Scilla fœmina, Plinio.
Squilla, Brunf.
En François, *Scille rouge*.

Elle pouſſe des feuilles longues de plus d'un pied, larges preſque comme la main, charnuës, fort vertes, remplies d'un ſuc viſqueux & amer, il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, droite, portant en ſa ſommité des fleurs à ſix feüilles blanches diſpoſées en rond: lorſqu'elles ſont paſſées, il paroit en leur place des fruits preſque ronds, relevez de trois coins & diviſez interieurement en trois loges remplies de ſemences noires. Sa racine eſt un oignon ou une bulbe groſſe comme la tête d'un enfant, compoſée de lamines épaiſſes, rougeâtres, ſucculentes, viſqueuſes rangées les unes ſur les autres, ayant en deſſous pluſieurs groſſes fibres. Premiere eſpece.

La seconde espece est appellée,

Scilla, Dod.
Scilla mascula, Plinio.
Scillia alba, Park.
Scilla Hispanica, Clus.
Scilla Hispanica vulgaris, Ger. Emac.
Scilla, sive Cepa marina, Lob.
Scilla radice alba, C. B.
Scilla magna alba, J. B. Raii hist.
Scilla minor, Cast.
Ornithogalum maritimum, seu Scilla radice alba, Pit. Tournefort.
En François, *Scille blanche*.

Seconde espece. Elle differe de la precedente espece en ce que ses feuilles sont moins grandes, en ce que sa racine est moins grosse & de couleur blanche, elle est aussi moins commune.

Les Scilles croissent aux lieux sablonneux proche de la mer, en Espagne, en Portugal, en Sicile, en Normandie : on nous en apporte de differentes grandeurs. On doit les choisir recentes, de grosseur médiocre, bien saines, bien nourries, cueillies vers le mois de Juin, pesantes, fermes, empreintes d'un suc visqueux, amer & acre ; elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme, peu de terre.

Vertus. Elles sont incisives, attenuantes, deterfives, aperitives, elles resistent à la pourriture, elles excitent l'urine & les mois aux femmes, elles rarefient les phlegmes de la poitrine, étant prises interieurement en décoction ou en substance, on les applique aussi exterieurement pour la teigne : on trouvera les manieres de les preparer dans ma Pharmacopée universelle.

M. Tournefort a rangé les Scilles sous le genre de l'Ornithogalum ; on en faisoit avant lui un genre separé.

Etimologie. *Scilla à σκύλλω arefactio*, parce que les Scilles croissent en des lieux arides, sablonneux, secs ; ou bien *à σκύλλω molestus sum*, parce que cet oignon pique & irrite par son acrimonie les endroits où l'on l'applique ; on prétend même que si on le coupe avec un couteau de fer ordinaire, ce couteau sera empoisonné ; c'est pourquoi les Auteurs demandent ordinairement dans les préparations des Scilles, qu'on sépare leurs lamines avec un couteau d'yvoire ou de bois.

SCINCUS.

Scinc marin. *Scincus marinus*, en Francois, *Scinc marin*, est un petit animal amphibie ressemblant à un petit Lézard, ou plûtôt à un petit Crocodille, long comme la main, un peu plus gros que le pouce, couvert de petites écailles de couleur argentine principalement sous le ventre, ayant comme des bandes brunes en travers sur le dos ; sa tête est oblongue, & à peine surpasse-t'elle son cou en grosseur ; ses yeux sont petits, penetrans ; son museau est plus pointu que celui du Lézard, couvert d'écailles comme tout le reste du corps : sa gueule est beaucoup fenduë, garnie de petites dents blanches & rouges : son ventre est large & ample, sa queuë est ronde & courte, il a quatre jambes d'environ un pouce de hauteur, ses pieds ressemblent beaucoup à de petites mains ayant chacune quatre doigts ; il va quelquefois dans l'eau, quelquefois sur la terre : quelques Auteurs l'ont appellé *Crocodilus minor* ; il naît dans le nil, en Egypte & en plusieurs autres lieux ; il se nourrit de fleurs aromatiques, il ne croît jamais plus grand que comme nous le voyons ; on lui ouvre le ventre, on en ôte les entrailles, & on le remplit de Polium ou de quelque autre herbe seche & aromatique afin de le conserver. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Choix. On doit choisir les Scincs gros, longs, larges, assez pesans, entiers, bien sechez, recens : plusieurs preferent leurs reins à tout le reste du corps, mais ils sont également bons par tout.

Ils

Ils ſont propres pour reſiſter au venin, pour exciter la ſemence étant pris interieurement en poudre. La doſe en eſt une dragme. Vertus. Doſe.

Scincus vient du Grec σκίγκος, qui ſignifie la même choſe. Etimologie.

SCIRPUS.

Scirpus altiſſimus, Pit. Tournef.
Juncus maximus, ſive ſcirpus major, C. B. Raii hiſt.
Holoſchœnos, Theophr. Lugd. Deſc.
Juncus aquaticus maximus, Ger.
Juncus lævis maximus, Park.
Juncus maximus holoſchœnos, J. B.
Mariſcus, Plinii.

Eſt le plus grand des joncs liſſes, ou une plante aquatique qui ne porte point de feuilles, mais qui pouſſe pluſieurs tiges plus hautes qu'un homme, groſſes comme le petit doigt, droites, rondes, ſans nœuds, vertes, liſſes, finiſſant en pointe, remplies de moëlle blanche, portant en leurs ſommitez des fleurs à pluſieurs étamines rouſſes, diſpoſées en maniere d'épis larges par le bas, & pointuës en leur cime comme en pains de ſucre, entremêlées de feuilles en écailles; il leur ſuccede des ſemences groſſes comme celles du Millet, triangulaires, ramaſſées l'une contre l'autre, & formant enſemble une tête; ſes racines ſont longues, groſſes, noüées, rampant dans la terre, de couleur rouge-brune en dehors, blanche en dedans. Cette plante croît dans les marais, dans les étangs, dans les rivieres & aux autres lieux aquatiques. On s'en ſert pour un grand nombre d'ouvrages, elle contient beaucoup d'huile, peu de ſel.

Ses ſommitez fleuries, ſes ſemences & ſes racines ſont aſtringentes & un peu narcotiques, propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, étant priſes en décoction. Vertus.

Scirpus à ſirpo, id eſt, ligo, je lie; parce que le jonc ſert à lier beaucoup de choſes.
Juncus à jungendo, ſeu ligando, par la même raiſon. Etimologies.
Holoſchœnos ex ὅλος, *totus*, & χοῖνος, *juncus*, comme qui diroit, *veritable jonc*.

SCIURUS.

Sciurus, Campſurus, Hiſpurus, Nitela, Scuriolus, En François, *Eſcureuil, Eſcurieu.*

¶ Eſt une eſpece de Belette, ou un petit animal à quatre pieds, ſauvage, fort leger, & ſautant ſur les arbres de branche en branche avec grande agilité: Jonſtonius le met au rang des rats, mais il a plus de raport avec la Belette, ſon poil eſt ordinairement roux, mais quelquefois gris ou de couleurs variées, ſa tête approche de celle du rat, ſon corps eſt long comme celui de la Belette, aſſez grêle, ſes dents inciſives ſont longues & ſi fortes qu'elles rongent & coupent de grandes branches d'arbres, ſa queue eſt longue & garnie de poils grands & amples; il l'éleve ſur ſon dos, quand il veut ſe garantir de l'ardeur du Soleil, & il s'en ſert de voile quand il paſſe l'eau ſur quelque morceau de bois; il habite ordinairement les pays Septentrionnaux, il ſe tient ſur les arbres, il vit de pommes, de noix, d'avelines, de gland, de Foueſne, il s'aſſied ſur ſon derriere pour manger; & ſe ſert de ſes pates de devant comme de mains pour porter à ſa gueule: il s'accouple avec ſa femelle au printemps, & tous deux portent leurs petits au ſommet d'un arbre, où ils leur bâtiſſent un lit avec les feuilles de l'arbre; on dit que ces petits Ecurieux quittent leur lit au trois ou au quatriéme jour de leur naiſſance pour ſuivre leur mere: la Martre eſt ennemie de l'Eſcureuil. L'Amande amere & celle des noyaux d'abricot & de peſche l'empoiſonnent, s'il en mange; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil: cet Poiſon de l'Ecureuil.

Graisse d'Ecureuil. animal est bon à manger, mais on n'en mange qu'en certains pays, sa graisse est emolliente, & propre pour adoucir les douleurs d'oreille, si l'on y en fait entrer.

Vertus Ecureuil. On voit aux Indes des Ecureuils aîlez qui volent.

Sciurus à σκία, *umbra &* οὐρά, *cauda*, parceque cet animal couvre presque tout son corps de sa queuë, & en fait de l'ombre pour se garentir des ardeurs du Soleil.

Scuriolus, est le diminutif de *Sciurus*.

Etymologie. *Nitela à Nitendo*, parce que l'Ecureuil s'efforce de grimper aux arbres.

SCLAREA.

Sclarea, Tab. Ico. Pit. Tournef.
Sclarea hortensis, Gesn. Ap.
Horminũ Sclarea dictũ, C. B. Raii hist.
Horminum sativum vulgare, sive Sclarea, Park.
Horminum sativum, Fuch.
Gallitrichum sive Horminum, Ger.
Orvala, Dod.
Gallitrichum sativum, J. B.
Matrisalvia major, Col.

En François *Toutebonne*, | *Orvale*, |

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, grosse presque comme le petit doigt, quarrée, roide, veluë, remplie de moëlle blanche, divisée en aîles ou en rameaux opposez les uns aux autres : ses feuilles sont grandes, larges veluës, blanchâtres, ridées, rudes, plus larges en leur base, & diminuant peu à peu jusqu'à une pointe obtuse, legerement crenelées en leurs bords, attachées à des queuës longues, principalement celles d'en bas, qui sortent de la racine, les autres sont opposées deux à deux le long de la tige & des branches : ses fleurs naissent en ses sommitez verticillées, & disposées comme en épis longs : chacune d'elles est en gueule, ou formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres, de couleur bleuë, soutenu sur un calice glutineux, divisé en cinq pointes. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des semences assez grosses, presque rondes, lisses, polies, roussâtres, enfermées dans des capsules qui ont servi de calices aux fleurs : sa racine est simple ligneuse, garnie de fibres, de couleur obscure, d'un goût qui n'est point désagreable, mais qui échauffe la bouche. Toute la plante a une odeur forte & un goût amer ; on la cultive dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Elle est aperitive, hysterique, propre pour exciter les mois aux femmes, pour faciliter l'accouchement, étant prise en décoction : sa fleur étant infusée dans du vin ou dans de la bierre, donne à ces liqueurs un goût approchant de celui du muscat ; mais ceux qui en boivent en sont facilement enyvrez, à cause des parties volatiles ou sulfureuses de la fleur qui se sont jointes à celles de la boisson.

Etymologie. *Sclarea à* σκληρὸς, *durus siccus*, parce que la tige de cette plante est dure & peu succulente.

SCOLYMUS.

Scolymus chrysanthemos, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Scolymus, Theophrasti, *sive Eryngium luteum, Monspelliensium*, Park.
Spina alba, J. B. Raii. hist.
Carduus chrysanthemus, Dod. Ger.
Carduus chrysanthemus Narbonensis, Ger.
Ascolimbros, Bellonio.

Eryngium luteum Monspelliensium.

En François, *Epine jaune.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, veluë, divisée en plusieurs rameaux ; ses feuilles qui sortent les premieres de sa racine, sont longues, assez larges, sinueuses, éparses à terre, vertes, marbrées de taches blanches,

épineuſes, rendant du lait ; mais celles qui garniſſent la tige & les rameaux ſont plus courtes, plus épineuſes, plus roides, plus dures, découpées profondement. Sa fleur, ſelon M. Tournefort, eſt un bouquet à demi fleurons jaunes, dorez, ſeparez les uns des autres par une feuille, & ſoutenus par un calice à pluſieurs feuilles en écaille. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede une tête compoſée de pluſieurs ſemences larges, plates, pailleuſes, enveloppées par le calice. Sa racine eſt longue, groſſe comme le pouce, tendre, de couleur fauve, empreinte d'un ſuc laiteux, doux & agreable au goût, les cochons en ſont friants. Cette plante croît dans les pays chauds, principalement aux environs de la mer ; elle eſt commune en Languedoc, en Italie ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement du ſel.

Sa racine eſt aperitive & propre pour exciter l'urine. Vertus.

Scolymus à σκολιὸς, *aſper*, parce que cette plante eſt épineuſe. Etimologie.

Chryſanthemos à χρυσὸς, *aurum*, & ἄνθος, *flos*, comme qui diroit, *à fleur dorée.*

SCOMBRUS.

Scombrus, | *Scomber*, *Maculatellus*, | En François, *Maquereau.*

Eſt un poiſſon de mer fort connu dans les Poiſſonneries, il eſt long d'environ un pied, charnu, gros du moins comme le bras, couvert d'une belle peau bleuë ſur le dos & argentine vers le ventre, ſans écailles, ſa tête eſt ronde, ſa bouche eſt aſſez grande, ſes dents ſont petites, ſa machoire inferieure eſt reçûë dans la ſuperieure, ſe fermant en façon de boëte, ſes yeux ſont grands & jaunes. On le trouve ſouvent dans le ſable & entre les pierres ſur le rivage : on le pêche pendant qu'il n'eſt qu'à la groſſeur où nous le voyons ; mais celui qui échape aux pécheurs croît fort grand & fort gros.

Sa chair eſt compacte, un peu viſqueuſe, de bon ſuc & d'un goût agréable, nouriſſante, elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatil. Vertus.

Le Maquereau *eſt aperitif & reſolutif.*

Scombris à σκόμβρος, *qui ſignifie la même choſe.*

On a donné le nom de Maquereau à ce poiſſon, parce qu'on tient qu'auſſi tôt que le Printems eſt venu, il a coutume de ſuivre les petites Aloſes qui ſont appellées vulgairement Vierges, & de les conduire à leurs mâles. Etimologies.

* Quelques-uns veulent que Maquereau vienne de *Macula* tache, parce que ce poiſſon eſt tacheté, d'où vient le nom de *Maculatellus.*

SCORDIUM.

Scordium, Dod. C. B. J. B.
Scordium verum, Geſn. hort.
Scordium legitimum, Park.
Chamædris palustris caneſcens, ſeu *Scordium officinarum*, Pit. Tournef.

Eſt une eſpece de Germandrée, ou une plante qui pouſſe pluſieurs petites tiges quarrées, veluës, rameuſes, inclinées vers terre, & ſerpentantes ; ſes feuilles ſont rangées deux à deux le long des branches, oblongues, plus grandes que celles du Chamædris ordinaire, dentelées en leurs bords, molles, veluës, blanchâtres ; ſes fleurs ſont petites, en gueule, elles naiſſent dans les aiſſelles des feuilles le long des tiges & des branches ; chacune d'elles eſt un tuyau évaſé par le haut & prolongé en lévre, découpé en cinq parties, de couleur rouge : aprés que cette fleur eſt paſſée, il luy ſuccede quatre ſemences menuës, preſque rondes ; encloſes dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Sa racine eſt fibrée & ſerpentante ſous terre. Toute la plante a une odeur d'ail & un goût amer aſtringent : elle croît aux lieux humides, maré-

cageux, le long des fossez remplis d'eau ; elle fleurit ordinairement au mois de Juillet. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est déterfive, astringente, vulneraire, sudorifique, elle resiste au venin, elle excite les mois aux femmes ; elle adoucit les douleurs de la goutte, elle preserve de la pourriture ; on s'en sert exterieurement & interieurement en poudre ou en décoction.

Etymologie. *Scordium à* σκόρδον, *Allium*, parce que cette plante a une odeur d'Ail.

SCORODONIA.

Scorodonia, Cord. hist.
Scorodonia, sive Salvia agrestis, Ger. Raii hist.
Scorodonia, sive Scordium alterum quibusdam, & Salvia agrestis, Park.
Salvia agrestis, sive phacelus, Dod.
Scordotis, sive Scordiũ folio salviæ, J. B.
Scordium alterum, sivè Salvia agrestis C. Bauh.
Chamadris fruticosa silvestris melissæ folio, Pit. Tournefort.
Salvia silvestris, Trag.

Est une espece de Germandrée ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, quarrées, veluës, noirâtres ou tirant sur le purpurin, remplies d'une moëlle blanche ; ses feuilles ressemblent en quelque facon à celles de la Sauge, mais elles sont plus larges & plus molles, approchantes de celles de la Melisse, veluës, de couleur verte brune, entourrées de fort petites dents, d'un goût amer : ses fleurs sont en gueule, disposées comme celles du Scordium & de la même figure, de couleur herbeuse, ou d'un blanc pâle ; elles sont suivies par des semences presque rondes, noirâtres, enfermées quatre dans une capsule qui a servi, de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse, fléxible, fibreuse. Cette plante a une odeur aromatique tirant sur celle de l'Ail : elle croît dans les bois montagneux, contre les hayes & aux autres lieux incultes ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile à demi exaltée.

Vertus. Elle est sudorifique, vulneraire, aperitive, elle resiste à la malignité des humeurs, à la gangrene, elle resout les tumeurs ; on s'en sert exterieurement & interieurement.

Etymologie. *Scorodonia, sive Scordotis à* σκόρδον, *Allium*, parce que cette plante a une odeur d'Ail.

SCORODOPRASUM

Scorodoprasum dictum, J. B. Raii hist.
Scorodoprasum primum, Clusii, Ger. emac.
Scorodoprasum, sive Alliporrum, Ad.
Allium sphæriceo capite folio latiore sive Scorodoprasum alterum, C. B.
Ampeloprasum, Dod.
En François, *Ail poireau.*

Est une plante qui tient de l'Ail & du Poireau, sa tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds, grosse en bas comme le doigt, diminuant peu à peu en montant à la maniere du Jonc ; ses feuilles sont semblables à celles du Poireau, mais plus grandes ; le sommet de sa tige porte une tête spherique couverte d'une envelope membraneuse comme en l'Oignon, enfermant un amas de fleurs pressées les unes contre les autres en peloton : ces fleurs en s'épanouïssant laissent paroître chacune six petites feuilles blanches, lesquelles étant passées, il leur succede de petits fruits relevez de trois coins remplis de semences noires semblables à celles de l'Oignon. Sa racine est une bulbe grosse comme un Oignon, envelopée dans plusieurs tuniques blanches, se separant par côtes comme l'Ail, d'une odeur forte & d'un goût piquant. On cultive

cette plante aux païs chauds, on l'employe dans les alimens ; elle contient beaucoup de sel essentiel ou volatil & de l'huile.

Elle a l'odeur, le goût & les vertus du Poireau & de l'Ail, elle est fort aperitive & propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, elle attenuë la pierre du rein & de la vessie, elle resiste au venin, étant prise interieurement, on peut aussi l'appliquer exterieurement pour faire meurir & percer les abscés. Vertus.

Scorodopraſum à σκόροδον, Allium, & πρασον, Porrum, comme qui diroit, *ail poireau.* Etimologie.

SCORODOTHLASPI.

Scorodothlaſpi, Uliſſis Aldroandi J. B. Raii hist. | *Thlaſpi Allium redolens*, Mor. hist. Pit. Tournefort.

Est une espece de Thlaspi ou une petite plante qui pousse de sa racine beaucoup de feüilles ressemblantes en quelque maniere à celles du Bellis ; quelques-unes d'elles sont legerement laciniées, d'autres sont entourées de petites dents, d'autres sont sans dents & sans découpures, nerveuses, vertes ; il s'éleve d'entr'elles des petites tiges revêtuës de feüilles & portant en leurs sommitez de fleurs composées de quatre petites feüilles blanches & d'un pistile qui devient ensuite un fruit aplati en bourse ovale, renfermant des graines presque rondes & aplaties : sa racine est simple, blanche, garnie de quelques fibres. Toute la plante a une odeur d'Ail & un goût agréable, laissant un peu d'acreté dans la bouche ; on la cultive dans les jardins.

Elle est fort aperitive & propre pour resister à la pourriture. Vertus.

Scorodothlaſpi à σκόροδον Allium, & Thlaſpi, comme qui diroit, *Thlaſpi sentant l'Ail.* Etimologie.

SCORPIO.

Scorpio, Scorpius, en François, *Scorpion*,

Est un petit insecte terrestre gros environ comme une Chenille, & ressemblant à une petite Ecrevisse, de couleur blanche, ou jaunâtre, ou noirâtre ; sa tête est large & attachée immediatement au haut de sa poitrine : ses yeux sont si petits qu'à peine peut-on les voir, son corps a la figure d'un petit œuf, il se soûtient sur huit pates, dont les deux plus grandes sont faites en forme de bras, fourchuës comme celles des Ecrevisses, sa queuë est longue, noüée, composée de six ou sept petits boutons oblongs, attachez bout à bout, & armée en son extremité d'un aiguillon long, crochu, fort pointu, creux, percé d'un petit trou par où en piquant il pousse une goutelette de liqueur blanche, virulente, venimeuse, dont le reservoir est dans une vessie, placée au haut de l'aiguillon ou au bout de la queuë. Cet animal est fort commun dans les païs chauds, comme en Italie, en Espagne, en Languedoc, en Provence. Il habite les trous de murailles & de la terre. Il se nourrit de vers, d'herbes : il y en a de plusieurs especes. On trouve en Amerique des Scorpions qui sont dix fois plus grands que les notres, mais ils ne sont pas si venimeux : on en voit qui sont aîlez : ceux-là tuent les Araignées, les Laizards, les Serpens. Scorpions de l'Amerique. Scorpions aîlez.

La piqueure du Scorpion fige peu à peu le sang par un acide qu'elle y a jetté, ensorte qu'elle en empêcheroit la circulation & causeroit la mort infailliblement, si l'on n'étoit pas secouru. Les remedes sont l'application du Scorpion écrasé sur la piqueure dès qu'elle a été faite, car si l'on retarde ce remede quelque tems, il sera inutile de le faire, à cause que le venin ayant eu le tems de penetrer la chair & de s'insinuer dans les vaisseaux, il ne pourra être en état de retourner dans le Scorpion, comme il fait, quand la piqueure est toute recente. Il faut alors avoir recours à la The- Piqueure du Scorpion. Zenin. Remedes.

riaque, au Mithridat, & pour mieux faire encore, au sel volatil de Vipere.

Le scorpion contient beaucoup de sel volatil & d'huile, on le fait secher après l'avoir tué & avoir separé le bout de sa queuë, puis on le réduit en poudre.

Vertus. Dose. Il est propre pour exciter l'urine, pour chasser le sable du rein & de la vessie, pour resister à la malignité des humeurs, pour provoquer la sueur. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme; on s'en sert aussi exterieurement pour resoudre, pour fortifier. On noye des Scorpions vivans dans de l'huile d'amende amere, & on les y laisse infuser pour faire l'huile de Scorpion, comme on le peut voir dans ma Pharmacopée universelle.

Scorpio, *Scorpius*, σκορπιος παρα το σκορπιζειν το ἰον, *quod jaculum, sive venenum spargat hoc insecti genus.*

SCORPIOIDES.

Scorpioides, Dod. Gal.
Scorpioides buplevri folio, C. Bauhin. Pit. Tournef.
Scorpioides siliqua campoide hispida, J. Bauh. Raii hist.
Scorpioides buplevri folio minor, pluribus corniculis asperis, Park.
En François, *Chenille.*

Est une petite plante qui pousse plusieurs tiges ou rameaux tendres, longs, d'environ un pied, anguleux, un peu velus, s'épandant au large ou se couchant sur la terre, s'élevant rarement, revêtus de quelques feüilles oblongues, semblables à celles de la Percefeüille; mais plus grasses & moins nerveuses, d'un goût approchant de l'aigre. Ses feüilles sont attachées à des pedicules longs comme la main, petites, legumineuses, jaunes; elles sont suivies par des gousses veluës & ayant la figure d'une Chenille roulée sur elle-même, de couleur obscure quand elles sont mures; chacune de ces gousses est composée de plusieurs pieces attachées bout à bout, & contenant chacune une semence ovale. Sa racine est menuë. Cette plante croît dans les païs chauds, aux lieux secs, arides, montagneux, *en Langnedoc.*

Vertus. On prétend que son fruit gueriſſe la piqueure du Scorpion, étant écrasée, & appliquée dessus; mais on ne doit pas s'assurer sur ce remede.

Scorpioides à Scorpio, parce que les gousses de cette plante ont quelque ressemblance avec la queuë d'un Scorpion.

Etymologie. *Siliqua Campoide à Campe*, *Chenille*, à cause que ces mêmes gousses ont la figure d'une Chenille.

SCORPIUS.

Scorpius, Theoph. Lugd.
Nepa. *Scorpius, sive Nepa*, Anguil.
Genistella spinosa vulgaris, Ger. emac.
Genistellæ spinosæ affinis Nepa quibusdam, J. B.
Genista spartium majus brevioribus & longioribus aculeis, P. Tournef.
Genistella spinosa major brevibus aculeis, C. Bauh.
Genista spinosa major vulgaris, seu Scorpius, Theophrasti, *quam* Gaza *Nepam transtulit*, Park.
En François, *Genest piquant.*

Est une espece de Genista Spartium ou un arbrisseau qui s'éleve à differentes hauteurs suivant les lieux où il naît, il pousse des verges de couleur verte brune, rayées, garnies de toutes parts d'un grand nombre d'épines de differentes grandeurs, mais toutes dures & fort piquantes: il paroit aussi au Printems quelques petites feüilles étroites & pointuës, mais elles tombent en fort peu de tems pour faire place aux épines. Ses fleurs sont legumineuses, petites, jaunes ou pâles, elles sont suivies

par des capsules fort courtes, dans lesquelles se trouvent quelquefois des semences pâles qui ont la figure d'un petit rein. Sa racine est ligneuse, pliante. Cette plante croît aux lieux incultes, en France, en Allemagne, en Italie, en Espagne.

Ses fleurs & sa semence sont aperitives, déterſives, propres pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour les maux de la rate. Vertus.

On a nommé cette plante *Scorpius*, à cause de ses épines qui sont pointuës & piquantes comme la queuë d'un Scorpion. Etymologie.

SCORPIUS MARITIMUS.

Scorpius maritimus, I *Scorpio piscis*, I En François *Scorpion de mer.*

Est un poisson oblong, rond, gros en haut, menu vers la queuë, pesant deux ou trois livres, couvert d'écailles si petites, qu'à peine les voit-on, de couleur rougeâtre, excepté au ventre où il est blanc; sa tête est grande, grosse, anguleuse, osseuse, armée de plusieurs aiguillons très-penetrans, deux desquels sont placez sur les soucils comme des cornes; sa gueule est grande, ses machoires sont garnies de dents mal rangées, son dos est couvert de pointes: il vit de poissons. Il croit dans la mer rouge jusqu'à quatre pieds de longueur. Sa piqueure est venimeuse, elle cause de l'enflure accompagnée de grandes douleurs: on applique dessus de la Theriaque, & l'on en fait prendre par la bouche. Sa chair est ferme, un peu cartilagineuse, bonne à manger, succulente, nourrissante, principalement quand il a été pêché en tems froid proche des rochers en eau claire.

Il donne une liberté de ventre à ceux qui en mangent, son fiel est estimé bon pour exciter les mois aux femmes, étant appliqué avec du cotton sur l'ombilic; il est propre aussi pour la galle, pour dissiper les verruës. Vertus.

On trouve quelquefois dans sa tête une pierre qu'on dit être bonne pour la squinancie, étant prise en poudre.

Le nom de ce poisson ne lui a pas été donné à cause d'aucune ressemblance qu'il ait avec le petit insecte terrestre, qu'on appelle Scorpion; mais parce que sa tête & son dos sont garnis d'aiguillons qui ont la malignité de celui du Scorpion. Etimologie.

SCORPOENA.

Scorpæna, I *Scorpis*, est un poisson de mer que quelques-uns ont crû être la femelle du Scorpion marin, parce qu'il est fait à peu-près comme lui; mais c'est une autre espece de Scorpion beaucoup plus petit, sa couleur est cendrée ou brune: il est si vif que quand on en separe le cœur & les entrailles, il remuë encore quelque tems; il se nourrit d'alga. Sa piqueure n'est point venimeuse. Il est bon à manger.

Son fiel a la même vertu que celui du Scorpion marin precedent. Vertus.

SCORZONERA.

Scorzonera, Dod. Rob. Raii hist.
Scorzonera latifolia sinuata, C. Bauh. Pit. Tournef.
Scorzonera Hispanica major, Parк.
Viperaria sive scorzonera Hispanica, Ger.
Tragopogon Hispanicus, sive escorzonera aut scorzonera, J. B.
Trogopon peregrinus vel Hispanicus, Scorzonera. Gesn. hort.

En François, *Scorzonaire* I *Cercifi d'Espagne.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de deux pieds, ronde, canelée, vuide, se divisant en plusieurs rameaux longs, couverts legerement d'un peu de laine; ses feüilles sont longues, assez larges, semblables à celles de la Barbe de Bouc,

lisses, embrassant leur tige par leur base, quelquefois un peu sineuses & crêpées; nerveuses, finissant par une pointe longue & étroite, d'un verd obscur; ses fleurs naissent aux sommets des branches, chacune d'elles est formée en bouquet à demi fleurons jaunes portez sur un calice un peu long, grêle, approchant en figure d'un balustre composé de feuilles en écailles. Cette fleur est suivie par des semences longues, déliées, blanches, garnies chacune d'une aigrette: sa racine est longue d'un pied, simple, grosse comme le pouce, noire en dehors, blanche en dedans, tendre, facile à rompre, charnuë, succulente, laiteuse, douce au goût, bonne à manger quand elle est cuite, fort employée dans les cuisines en carême. On cultive cette plante dans les jardins potagers: elle croît en Espagne sans culture, aux lieux humides & dans les bois montagneux: elle contient beaucoup de sel essentiel.

Vertus. Elle est estimée propre contre la morsure de la vipere & des autres serpens, pour resister au venin, pour exciter la sueur, l'urine & les mois aux femmes, pour l'épilepsie, pour la petite verole, pour la peste.

Etimologie. *Scorzonera ab Ecorzo*, mot Catalan qui signifie *Vipere*, parce qu'on se sert de cette plante contre la morsure de la vipere.

SCROLLUS.

Scrollus, est un poisson de riviere plus petit que la perche, rougeâtre sur le dos, verdâtre aux côtez avec plusieurs points rouges, blanc sous le ventre: on le trouve dans le Danube, il est fort bon à manger, mais on ne s'en sert point dans la Medecine.

SCROPHULARIA.

* *Scrophularia*, en François, *Scrophulaire*, est une plante, dont il y a beaucoup d'especes; j'en décrirai ici deux qui sont en usage pour la Medecine.

La premiere est appellée,

Scrophularia, Matt. Dod.
Scrophularia major, Brunf. Ger.
Scrophularia major vulgaris, Park.
Scrophularia vulgaris & major, J. B. Raii hist.
Scrophularia nodosa fœtida, C. Bauh.
Pit. Tournefort.
Millemorbia,
Ficaria,
Ferraria,
Castrangula,

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ deux pieds, droite, ferme, quarrée, de couleur purpurine noirâtre, creuse en dedans, se divisant vers sa sommité en quelques rameaux qui s'étendent en aîles; ses feuilles sont oblongues, larges, pointuës, crenelées en leurs bords, semblables à celles de la grande Ortie, mais plus grandes, plus brunes, & ne piquant point, opposées l'une à l'autre à chaque nœud des tiges: ses fleurs naissent aux sommitez des branches; elles sont formées en petits godets de couleur purpurine obscure: quand elles sont passées il leur succede des fruits ronds terminez en pointe, contenant en deux loges des semences menuës, sa racine est grosse, noüeuse, inégale. Toute la plante a une odeur desagreable & un goût amer; elle croît aux lieux ombrageux, dans les hayes, sur les cimetieres; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est resolutive, vulneraire, attenuante; on l'employe exterieurement dans les maladies scrophuleuses & pour les playes.

Etimologie. On a nommé cette plante *Scrophularia*, à cause qu'elle est bonne pour les écroüelles, qu'on

qu'on appelle en Latin *Scrophulæ*, ou bien parce que sa racine represente des scrofules par ses inegalitez.

La seconde est appellée,

Scrophularia aquatica major. C. B. Pit. Tournefort.
Scrophularia maxima radice fibrosâ, J. B.
Betonica aquatilis Dod.
Iquetaja Brasilienſium, Gu. Hombert. J. Marchand.

En François, *Herbe du Siege.*

¶ Elle pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, grosses comme le petit doigt, quarrées, rougeâtres en des endroits, & vertes en d'autres, assez tendres, & remplies de suc; ses feuilles sont attachées chacune par une grosse queuë disposée en goutiere de couleur de verd de mer, & rangées à l'oppositе l'une de l'autre, distantes de cinq doigts les unes des autres; ces feuilles sont semblables à celles de la Scrophulaire commune, longues d'environ quatre pouces, & larges de trois doigts & demi; assez charnuës, crenélées tout autour, relevées sur le dos par des gros nerfs de couleur verte brune en dedans, de verd clair en dehors, d'une odeur, & d'un goût mauvais, de l'aisselle de chaque queuë de ces feuilles sort un petit rameau qui s'éleve à la hauteur de deux ou trois travers de doigts, & qui soûtient plusieurs feuilles formées comme les précedentes, mais beaucoup plus petites; ses fleurs sont semblables à celles de la Scrophulaire ordinaire, de couleur ferregineuse, rougeâtre; il leur succede des fruits ronds, terminez en pointe, renfermant en deux loges des semences trés-menuës, de couleur brune, sa racine est fibrée: cette plante croît aux lieux aquatiques: sa fleur paroît au Printems; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est vulneraire, resolutive, propre pour les playes, pour les hémorroïdes, pour les cors des pieds, étant écrasée & apliquée dessus; ses feuilles étant seches empêchent le mauvais goût du Senné, si l'on en mêle dans l'infusion en parties égales. Voyez un discours qu'en a fait M. Marchand en l'Academie Royale des Sciences, & qui a été inseré dans les memoires de la même Academie de l'année 1701. pag. 209. On peut admettre entre les caractéres des espêces de Scrophulaire, qu'avant que d'avoir fleuri, elles ont une certaine mauvaise odeur qui approche de celle du sureau.

Correctif du mauvais goût du Senné.

SEBESTEN.

Sebeſten, *Sebeſtena*, | *Myxa*, *Myxaria*, | *Myxara*, *Prunus Sebeſten*, | En François, *Sebeſte.*

Est un fruit gros comme un petit gland, oblong, rond, noirâtre, ridé, semblable à une petite prune, d'un goût doucâtre, visqueux, couvert par le bout d'en haut d'un petit chapiteau ligneux, gris blanchâtre, * sa chair est rougeâtre, son noyau est gros, car il occupe la moitié du fruit, sa figure est oblongue, large, pointuë par le bas, ridée, osseuse, trés dure, d'un gris rougeâtre; ressemblant beaucoup au noyau d'une prune étant cassé il est fort blanc en dedans, il est rempli d'une petite amande, longuette, blanche qui a un goût de noisette fort agréable; ce fruit naît à un arbre du même nom semblable au Prunier, excepté que ses feuilles sont un peu plus arondies & dentelées. Ses fleurs sont petites, blanches, ressemblant à celles du Geranium. Cet arbre croît en Syrie, en Egypte.

Choix. On doit choisir les Sebestes nouvelles, charnuës, bien nourries, noirâtres, ger-

nies de leurs petits chapiteaux, d'un goût doux & viſqueux; elles contiennent beaucoup d'huile & un peu de ſel eſſentiel.

Glu d'Alexandrie. Les Egyptiens tirent de ce fruit une eſpece de glu, qu'on appelle *Glu d'Alexandrie*, mais on n'en aporte guere en France.

Vertus. Les Sebeſtes ſont humectantes, émollientes, adouciſſantes, pectorales; on s'en ſert pour les acretez de la poitrine & des reins, pour exciter le crachat, pour lâcher le ventre.

Etymologie. *Sebeſten* eſt un mot Arabe qui vient peut-être de *Sabaſta* ville de Samarie, où les Sebeſtes étoient autrefois communes.

Myxa ἀπὸ τῆς μύξης, *à mucore*, à cauſe de la viſcoſité de ce fruit, ou bien *Myxa* ἀπὸ Σεβαστοῦ, *auguſtus*, comme qui diroit, *fruit honnorable*, à cauſe du petit chapiteau qu'il porte ſur ſa tête.

SECALE.

Seca, | *Secla*, | *Briza*, En François, *Segle*,

Eſt une plante dont il y a deux eſpêces; la premiere eſt appellée,

Secale, Ger. J. B.
Secale vulgatius, Park.
Olyra, God, in dioſc.
Typha cerealis & Tipha Theophraſti, *Porta*.
Secale hybernum vel majus, C. B. Raii hiſt. Pit. Tournefort.
Roga ſive Secale, Dod.
Siligo, Brunf. Ruel. Lon.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs tiges ou tuyaux à la hauteur d'un homme & plus haut, droits, fermes, portant peu de feuilles, longues, plus étroites que celle du bled: ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges par paquets, compoſées de pluſieurs étamines jaunes, & rangées en épis. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des grains oblongs, grêles, de couleur brune en dehors, blancs & farineux en dedans. Les épis du Seigle ſont plus longs, plus grêles, plus fermes & plus aplatis que ceux du froment; ſes racines ſont de fibres deliées: on cultive cette plante par tout dans les terres ſablonneuſes; on la ſeme au commencent de l'hyver; on ſe ſert de ſa graine pour faire du pain & pour la Medecine; elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel ou volatil.

Farine de Seigle. Vertus. La Farine du Seigle eſt propre pour ramolir les tumeurs, pour reſoudre, étant employée en cataplaſme.

Son de Seigle. Vertus. Le ſon du Seigle eſt déterſif, émollient, propre pour les cours de ventre, pour adoucir les acretez de la poitrine, étant pris en décoction par la bouche & en lavement.

Pain de Seigle. Vertus. Le pain de Seigle eſt employé quelque fois dans les cataplaſmes, pour amolir, pour reſoudre, pour fortifier. La croute du pain de Seigle eſt propre pour nettoyer les dents.

La ſeconde eſpece du Seigle eſt appellée.

Secale alterum, Lugd.
Secale vernum vel minus, C. B. Pit. Tournefort.
Siligo æſtiva, Trag.
Rogga ſive ſecale æſtivum, Dod.

Cette eſpêce differe de la precedente en ce que n'étant ſemée qu'au Printems, elle croît plus petite en toutes ſes parties.

Etimologies. *Secale à ſecare*, *couper*, parce qu'on coupe cette plante au tems de la moiſſon.

¶ Il naît en certaines années dans les épis de Seigle des grains qui sont plus longs que les autres, noirs, gâtez par le broüillard & comme dégenerez, ils n'ont pourtant point de mauvais goût, on les appelle Blé cornû ou Ergot : ils sont dans le pain quand ils s'y rencontrent en bon nombre, un terrible effet, car plusieurs de ceux qui en ont mangé sont ataquez d'une maladie approchante de celle qu'on appelle mal de Saint Antoine, il porte par tout le corps une maniere de gangrene seche : les membres se corrompent dans leurs jointures, ils deviennent livides, noirs, ils se détachent & tombent l'un aprés l'autre, sans que les remedes puissent en arrêter le cours; puis enfin la personne meurt ; on a vû de tragiques experiences dans plusieurs Hôpitaux en France dans le temps du pain cher, comme à Orleans, en Sologne, au Blaisois vers la fin de l'année 1709. & au commencement de la suivante.

Blé cornu Ergot.

Ses mauvais effets.

SECUNDINÆ MULIERIS.

Secundinæ seu secundæ mulieris, En François, *Arriere-fais.*

Est un corps charnu, membraneux & sanguinolent, large & orbiculaire, comme une assiete, épais d'un pouce, composé du placenta & des membranes Chorion & Amnios, dans lequel étoit situé & envelopé l'enfant par un cordon gros comme le petit doigt, & long d'un pied ; c'est par là que le fœtus reçoit la plus grande partie de sa nourriture. Dés que l'enfant est sorti du ventre de la mere, on tire ce cordon & l'on attire l'arriere-fais ; il doit être bien entier, il a quelques usages en Medecine : on préfere celui qui vient à la naissance d'un garçon à celui d'une fille, on doit le choisir nouvellement sorti, d'une femme saine & vigoureuse, entier, beau, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Secundæ. Arrierefais Chorion & Amnios.

Choix.

On l'applique tout chaud sortant de la matrice sur le visage pour en effacer les lentilles, on en fait distiler de l'eau au bain Marie, pour les tâches du visage, on s'en sert aussi interieurement étant seché & mis en poudre pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour appaiser les tranchées. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Vertus.

Dose.

Secundinæ, *seu secundæ*, parce que l'arriere-fais est la seconde chose qui sort dans l'accouchement.

Etimologie.

Chorion à χορίο

Amnios ab ἀμνός, *agnus*, parce que cette membrane est molle & tendre comme la peau d'un agneau naissant.

SECURIDACA.

Securidaca lutea major, C. Bauh. Pit. Tournefort.

Securidaca genuina, Raii hist.

Securidacum majus, *sive securidaca major vera* Park.

Securidaca flore luteo, *siliqua lata oblonga*, J. B.

Hedysarum majus, Ger. Lugd.

Pelecinus, Ges. hort.

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, rameuses, s'inclinant & se courbant à terre ; ses feuilles sont oblongues, rangées plusieurs le long d'une côte terminée par une seule feuille, semblables à celles des Lentilles ; ses fleurs sont legumineuses, jaunes, dispoſées en ombelles aux sommitez des tiges ; il leur succede des gousses longues, étroites, droites, plates, relevées d'une bordure, & composées de plusieurs pieces coupées en quarré, & attachées bout à bout : on trouve dans chacune de ces pieces une semence coupée aussi en quarré.

échancrée d'un côté, de couleur rougeâtre & d'un goût amer; sa racine est longue, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux incultes, dans les champs entre les bleds.

Vertus. Sa semence est propre pour fortifier l'estomac, pour lever les obstructions, pour resister à la malignité des humeurs, étant prise en poudre ou en decoction.

Etimologies. On a nommé cette plante *Securidaca*, à cause qu'on a prétendu que sa semence avoit la figure d'un instrument propre à couper, lequel on appelle *securis*.

Pelecinus πελεκῖνος, id est securidaca.

SEDUM.

Sedum majus vulgare. C. B. J. B. Pit. Tournefort Raii hist.

Sempervivum majus, Ger. Dod.

En François, *Joubarbe.*

Est une plante basse qui pousse des feuilles oblongues, grosses, grasses, pointuës, charnuës, pleines de suc, attachées contre terre à leur racine, toûjours vertes, s'étendant beaucoup au large, disposées en rose; il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'environ un pied ou plus haute, droite, assez grosse, revêtuë de feuilles semblables à celles d'en bas, mais plus étroites & plus pointuës: cette tige se divise vers sa sommité en quelques rameaux qui portent des fleurs à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur purpurine. Elles sont suivies par des fruits composez de plusieurs graines ramassées en maniere de têtes, & remplies de semences fort menuës, sa racine est petite & fibreuse: cette plante croît sur les murailles, sur les toits des maisons: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est fort rafraîchissante, incrassante, astringente, propre pour les inflammations, pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goûte, des cancers.

Etymologies. *Sedum à sedendo*, parce que cette plante est comme assise sur les toits & sur les murailles ou elle naît, ou bien *sedum à sedando*, parce qu'elle apaise les douleurs & les inflammations.

Sempervivum, parce que la Joubarbe conserve sa vigueur & sa verdure en hyver aussi bien qu'en Eté.

Jovis barba *Joubarbe*, vient de ce qu'on appelloit autrefois cette plante *Jovis barba.*

SEDUM MINUS.

Sedum minus hæmatodes, Tab. Ger. Raii hist.

Sedum minus folio acuto, C. B. Pit. Tournefort.

Sedum minus flore luteo., J. B.

Sempervivum minus. Dod. Gal. *primū*

Aizoon minus, Ludg.

Aizoon hæmatoides, Lob. Ico.

Vermicularis & crassula minor vulgaris sive illecebra major, Park.

En François, *Triquemadame.*

Est une espêce de petite Joubarbe, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges grasses, charnuës, tendres, rampantes, revêtuës de beaucoup de petites feuilles épaisses, oblongues, grasses, pointuës, bleuâtres ou rougeâtres, remplies de suc; ses fleurs sont petites, à plusieurs feuilles disposées en rose au sommet des branches, de couleur jaune: il leur succede un petit fruit rempli de semences. Sa racine est petite, fibrée, noirâtre. On cultive cette plante dans les jardins, parce qu'on en mêle dans les salades, mais elle croît aussi naturellement sur les murailles: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est humectante, rafraîchissante.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0800-0 DFG

SELENITES.

Selenites | *Aphroselenon* , | est une pierre mediocrement dure , assez polie , blanchâtre , luisante , quelquefois rayée ; tantôt grande , tantôt petite , ayant en son milieu la figure d'une Lune. On prétend que cette figure croisse & decroisse suivant le cours de la Lune : ce que j'ai remarqué être faux ; elle naît en Arabie. *Aphroselenon.*

Quelques Astrologues croyent qu'elle est bonne pour les maladies de la tête , pour fortifier le cerveau ; mais elle n'a point d'autre qualité que celle d'une matiere alkaline propre à adoucir l'acreté des humeurs , à arrêter les hemorragies & les cours de ventre , étant prise interieurement : on ne s'en sert guere dans la Medecine. Vertus.

Selenites, à σελήνη , *Luna*, parce que cette pierre est marquée d'une figure de la Lune. Etymologie.

SEMEN CONTRA VERMES.

Semen contra vermes ,
Semen contra ,
Semen cinæ ,
Semenzina ;

Semen Santonicum ,
Semen sanctum ,
Semen Zedoariæ ,
Hagiospermus ,

En François

Poudre à vers ,
Semence contre les vers ,
Santoline ,

Semencine ,
Barbotine ,
Xantoline ,

Est une semence menuë , oblongue, verdâtre , d'une odeur desagréable , d'un goût amer & assez aromatique : elle nous est envoyée seche de Perse ; elle naît à une plante dont les feuilles sont trés - petites , & qui croît dans les prez au Royaume de Boutan.

Il faut choisir cette semence recente , bien nourrie , nette , d'une odeur assez forte ; elle contient beaucoup d'huile ; & de sel essentiel ou volatil. Choix.

Elle est fort propre pour faire mourrir les vers du corps, étant prise interieurement; elle excite les mois aux femmes , elle abat les vapeurs ; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

SEMEN MOSCHI.

Semen Moschi , En François , *Ambrette* , ou *Graine musquée*.

Est une semence grosse à peu prés comme celle du Millet , ayant la figure d'un petit rein , de couleur brune , d'une odeur de musc & d'Ambre , d'un goût tant soit peu amer : elle nous est apportée seche de la Martinique & d'Egypte ; elle naît à une espêce de Kermia , ou à une plante étrangere appellée. Ambrette. Graine musquée.

Kermia Ægyptiaca semine moschato , Pit. Tournefort.
Althæa Ægyptiaca moschata, Abelmosch dicta , Mor.
Belmuscus Ægyptia , Honorio bello , J. B.

Alcea Ægyptiaca villosa , C. B.
Alcea Ægyptia moschata , Park.
Abelmosch seu Mosch Arabum , Wessling , Raii. hist.
Abelmosch Ægyptiorum sive Abutilon Avicennæ Ponæ Ital. Abutillon. Avicennæ.

Cette plante pousse une tige à la hauteur de six ou sept pieds, quand elle est soutenuë par la liane ou par quelque arbrisseau , ronde , tendre, rameuse , veluë, blanche : ses

feuilles sont de grandeurs inégales, approchantes de celles de la Guimauve, mais laciniées ou découpées profondement, & sinueuses, attachées à des queues longues, velues : sa fleur represente un calice évasé, elle est composée de cinq feuilles arondies à leur extrêmité, rangées les unes sur les autres, veluës, de couleur jaune dorée, mais le fond est d'un rouge de pourpre, foncé & lisse; de son milieu s'éleve un pistile fort tendre, blanc, chargé de plusieurs bouquets grainez & jaunâtres, le sommet est divisé en cinq boutons égaux recourbez & veloutez de la même couleur que le fond, cette fleur avant que d'être épanoüie, est enveloppée de deux pellicules dont l'une est découpée en languettes pointues, mais l'autre est entiere, & ne se dechire qu'à mesure que la fleur s'épanouit, le pistille qui s'est élevé devient un fruit gros de forme piramidale, à cinq angles armez de poils fins, mais roides & piquants; sa base qui appuye sur le pedicule s'arondit en se retrecissant; ce fruit est de couleur brune ou noirâtre; il est divisé en plusieurs loges qui s'ouvrent par la pointe quand il est mûr, & qui contiennent une grande quantité de semences ayant chacune la figure d'un roignon, fermes, aplaties des deux côtez, d'un gris cendré : mais quand on les frotte rudement, on en enleve la premiere peau; & l'on en trouve une seconde qui est polie & noirâtre : on les fait secher, & on les garde dans des boëtes bien closes, car si on leur laisse prendre l'air, elles perdent leur odeur & leur qualité. Les Egyptiens appellent cette graine *Mosch* ou *Abelmosch*, c'est-à-dire, *Graine de muse* : elle est employée principalement chez les Parfumeurs.

Mosch. Arabum.

Choix. Il faut la choisir nouvelle, entiere, bien nourrie, d'une odeur assez forte & suave : elle contient beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil.

Vertus. Les Egyptiens s'en servent interieurement pour fortifier le cœur, l'estomac, le cerveau, pour exciter la semence, elle donne une bonne odeur à la bouche quand on l'a mâché; mais elle n'est pas propre pour ceux qui sont sujets aux vapeurs.

SENECIO.

Herba papa.

Senecio vulgaris, Park. Raii. hist.
Senecio minor vulgaris, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Senecio vulgaris, sive Erigeron, J. B.
Erigeron, Ger.
Erigeron secundum, Dod.
Senecium & herba papa Germ.
En François, Seneçon.

Est une plante fort commune, qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, canelées, quelquefois rougeâtres, rameuses, revetues de feuilles oblongues, découpées, dentelées, rangées alternativement, & attachées sant queue, se terminant en une pointe obtuse, de couleur verte obscure : ses fleurs naissent aux sommets des branches; chacune d'elles est un bouquet à plusieurs fleurons jaunes, disposées en étoile. Cette fleur passe en peu de tems, il lui succede des graines garnies d'aigrettes blanches, soûtenues par le calice de la fleur, & forment toutes ensemble une tête blanche. Sa racine est fibrée. Cette plante croît dans les Champs, le long des chemins, dans les jardins, elle fleurit au printemps; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est émolliente, humectante, rafraichissante, aperitive, vulneraire; on s'en sert en décoction par la bouche, en lavement & en fomentation.

Etimologies. *Senecio à senesco, je vieillis, je blanchis*; parce que les têtes de cette plante blanchissent sur la fin, à cause des aigrettes des semences, & representent la tête d'un vieillard.

Erigeron, ab ἦρι, Vere, & γέρων, senescens, comme qui diroit, *Vieillard du printemps*; parce que les têtes de cette plante blanchissent au Printemps.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0802-1

Herba Pappa, *quasi herba papposa*, parce que les têtes de cette plante sont couvertes de beaucoup d'aigrettes, ou d'une matiere lanugineuse & blanche, qu'on appelle en Latin *Pappus*.

Pappus.

Le nom de *Papa*, que les enfans donnoient autrefois à leur pere vient du même mot, à cause que la tête d'un pere vieillard ressemble, par la blancheur de ses cheveux, à la tête du Seneçon chargée de ces aigretes.

SENECTA ANGUIUM.

Senecta
Senectus Anguium,
Exuvia Anguium,

Leberis,
En François, *Dépoüille de Serpent*,

Est une peau que le serpent quitte quand il muë, on la trouve entre les pierres, dans la terre, sous les racines des branches; on l'estime plus quand elle vient de la vipere, que des autres serpens; elle contient un peu de sel volatil & d'huile.

Dépoüille de serpent.

On s'en sert pour les douleurs des oreilles, des dents, & des yeux en infusion ou en decoction, quelques femmes grosses en portent vers les reins pour empêcher l'avortement, & aux cuisses pour faciliter l'acouchement, mais elle n'y produit aucun effet.

Vertus.

Senecta à senescere vieillir, parce que cette dépoüille est une vieille peau.

Exuvia ab exueo, *je me devest*, parce que le serpent se devest de cette peau.

Leberis à λεπρις.

Etimologie.

SENEMBI.

Senembi, | *Iguana*, | est un Lezard de l'Amerique, long d'environ quatre pieds & large de demi pied, quelquefois plus grand, quelquefois plus petit; sa peau est couverte de petites écailles d'une belle couleur verte, marquetée ou vergetée de taches blanches & noirâtres; sa tête est longue d'environ deux doigts, ses yeux sont grands, vifs, noirs, son museau & sa langue sont gros, ses dents sont petites & noires. On trouve dans sa tête des petites pierres, & souvent dans son estomac une pierre grosse comme un œuf; son coû est gros & court. Cet animal est si vif que quand on l'a dépoüillé de sa peau & qu'on lui a coupé la queuë, il remuë encore, il faut lui donner plusieurs coups à la tête pour le tuër: il se cache dans les arbres.

Iguana.

Les pierres qu'on trouve dans sa tête sont fort estimées dans le païs pour attenuer & inciser la pierre du rein & de la vessie; la dose en est une dragme.

Vertus. Dose.

SENNA.

Senna, | *Sena*, | *Folium Orientale*, | En Arabe, *Abalzemer*, | En François, *Senné*.

Est une petite feuille oblongue qu'on nous apporte de plusieurs endroits, elle naît sur un petit arbrisseau dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

Senna Alexandrina sive foliis acutis, C. Bauh. Pit Tournef.

Sena. J. B. Raii. hist.
Sena Alexandrina, Park.

En François, *Senné Oriental*, ou *Senné de Levant*.

Il pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ligneuses, desquelles sortent alternativement des côtes ou queuës grêles, garnies d'un côté & d'un autre de feuilles opposées, oblongues, pointuës, d'un verd jaunâtre; ses fleurs

Premiere espece.

sont composées de cinq feuilles jaunes disposées en rond ; il leur succede des gousses membraneuses, courbes, applaties, de couleur obscure, contenant quelques semences semblables le plus souvent à des pepins de raisin, noires ou blanches, separées entr'elles par des petites cloisons : ces gousses sont appellées *Folicules de Senné*. Sa racine est longue & menuë. Cet arbrisseau croît aux Indes Orientales, en Egypte, en Alexandrie, en Perse, en Arabie, aux Païs fort chauds.

Folicules de Senné.

La seconde espêce est appellée.

Senna Italica, sive foliis obtusis. C. B. Pit. Tournefort.
Senna nostras, Cæsalp. Raii hist.
Sena Italica, Parck.
Sena Florentina, J. B.

Seconde espece. Pomet.

Ce Senné differe du précedent en ce que ses feuilles sont plus grandes, plus nerveuses, larges & obscures par le bout. Il croît en Italie & en plusieurs autres lieux de l'Europe.

Senné de Seyde, Senné du Levant, Senné de la Palte,

Nous voyons chez les Marchands trois sortes de Senné, le premier & le meilleur de tous est appellé *Senné de Seyde*, parce qu'il a été cultivé en Seyde au Levant ; ou *Senné de la Palte*, parce que le Senné qui vient du Levant paye au Grand Seigneur un tribut que les Turcs appellent Palte.

Senné d'Alexandrie.

Le Second est appellée *Senné d'Alexandrie* ou *de Tripoli*, parce qu'il naît en ce Païs-là, il est verd, rude, peu odorant, il rend moins de teinture que le précedent & il a moins de qualité.

Senné de Moca. Senné de la Pique.

Le troisiéme est appellé *Senné de Moca*, parce qu'on l'apporte de Moca ; ou *Senné de la pique*, à cause de la figure de ses feuilles ; car elles sont étroites & pointuës en façon de pique, une fois plus longues que celles du veritable Senné du Levant. Cette derniere espêce est la moins bonne.

Choix.

Le Senné du Levant est preferable à tous les autres, il doit être choisi recent, en feuilles, la plûpart entieres ou les moins brisées, de grandeur mediocre, nettes, les moins remplies des buchettes & de feuilles mortes, douces au toucher, de couleur verte jaunâtre, d'une odeur assez forte, d'un goût un peu visqueux & desagréable, donnant à l'eau une forte teinture.

On se sert aussi des folicules du Senné, elles doivent être choisies grandes, recentes, entieres, de couleur verdâtre tirant sur le jaune.

Les feuilles & les folicules du Senné contiennent beaucoup d'huile & de sel.

Vertus.

Elles purgent par bas les humeurs mélancoliques & les autres humeurs, étant prises en poudre ou en infusion.

Etimologie.

Senna, seu Sena quasi Sana, parce que cette feuille est propre pour donner la santé.

SEPIA.

Seche, Boufron.

Sepia, En François, *Seche* ou *Boufron*, est un poisson de mer, long d'environ deux pieds, de la grosseur d'un gros Maquereau, laid, difforme, ressemblant beaucoup au Polipe ; il est couvert sur le dos d'une espêce d'écaille ou os grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, plus mince aux côtez, leger, dur en dessus, tendre ou fongueux en dessous, friable, trés-blanc, d'un goût un peu salé : on l'appelle *os Sepiæ* ou *os de Seche*. Les Orfêvres s'en servent pour faire des moules de cuillers & de fourchettes. Ce poisson porte vers sa gorge une vessie ou un reservoir rempli d'une humeur plus noire que de l'ancre, il répand cette liqueur dans la mer quand il est poursuivi, comme pour se dérober à la veuë des pêcheurs ; il a deux manieres de bras ou de trompes attachées à sa tête, ils lui servent pour nager & pour prendre ce

Os Sepiæ. Os de Seche.

qu'il

qu'il peut attraper. Outre ces bras il a encore six petites pates au dessus de son museau qui est fait en bec de perroquet, & deux plus grandes en dessous. Il vit de petits poissons. On le trouve vers les bords de l'Ocean & de la mer Mediterranée. Il est bon à manger, on l'employe sur les tables à Bourdeaux, à Lyon, à Nantes, & en plusieurs autres Villes de France : ses œufs sont gros comme des grains de raisin, ils sont ramassez & attachez en grand nombre ensemble comme en grappe, de couleur violette foncée ou noirâtre, chaque œuf est couvert d'une membrane ou enveloppe épaisse, & soutenu par un ligament long d'un travers de doigt : si l'on ouvre ces œufs avant qu'ils soient secs, on apperçoit aisément au dedans la petite Seche en son entier, & l'on y distingue sans microscope ses yeux, son corps, l'os qui les couvre & qui est deja assez dur, le sac ou la vessie où est contenuë la liqueur noire, & plusieurs autres parties de l'animal ; ces œufs se trouvent aux rivages de la mer en grapes grosses comme des grappes de raisin, ils n'ont ni odeur, ni goût apparent, en sechant ils deviennent vesiculeux & fort legers. On se sert dans la Medecine des os de Seche, on en trouve de differentes grandeurs, mais ils ne passent guere celle de la main d'un homme. Il faut choisir les plus épais, les plus blancs, les plus legers, & friables. Choix.

Ils sont déterfifs, aperitifs, desiccatifs, propres pour emporter les taches du visage, pour nettoyer les dents, pour exciter l'urine, pour pousser la pierre & la gravelle. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Dose.

Les œufs de la Seche étant mangez provoquent l'urine & les mois aux femmes.

On a nommé la Seche *Sepia*, à cause qu'elle jette une maniere de sanie ou de liqueur noire comme de l'ancre, laquelle les Grecs appellent σηπιὸν. Etimologie.

SEPS.

Seps, seu Sepedon, est une espece de serpent long d'environ trois pieds & gros à proportion ; sa tête est large, son museau est pointu : sa peau est de couleur cendrée & quelquefois rougeâtre, marbrée de taches blanches ; il a quatre dents crochuës : sa queuë est courte. Il habite les montagnes de Syrie & en plusieurs autres lieux. Sa morsure est fort venimeuse, elle cause en peu de temps une grande pourriture à la partie, qui est suivie de la mort si l'on n'y apporte un prompt secours. Les remedes sont de lier la partie morduë bien serré au dessus de la morsure si elle peut être liée ; d'écraser la tête de l'animal & de l'appliquer sur la playe ; de faire manger son foye & son cœur au malade, & de lui faire prendre du sel volatil de Vipere, ou à son défaut de la Theriaque. Ce serpent contient beaucoup de sel volatil & de l'huile. *Sepedon.*

Il a les qualitez de la Vipere. Vertus.

Seps, seu Sepèdon à σήπειν, putrefacere, parce que la piqueure de ce serpent cause une prompte pourriture à la partie. Etimologie.

SERINUS.

Serinus, Gryllos, Acanthis, Spinus ligurinus, en François, *Serin.*

Est un oiseau gros comme un Moineau fort agreable par son chant ; il en naît en France ; mais on en apporte des Canaries qui sont les plus estimez. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Serin. Serin de Canarie.

Il est bon pour l'épilepsie étant mangé. Vertus.

* Le nom de Serin vient, dit-on, de Sereine, parce que cet Oiseau rend un son melodieux comme celui de la Sereine. Etimologie.

SERIPHIUM ABSINTHIUM.

Absinthium seriphium Gallicum C. B. Pit. Tournefort.
Absinthium seriphium vulgo dictum, Cam. in Math.
Absinthium seriphium Narbonense, Park.
Absinthium seriphium tenuifolium maritimum Narbonense J. B. Raii. hist.

Absinte marine. Est une espece d'Absinte marine ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, ligneuses, blanches, rameuses, garnies de beaucoup de feuilles découpées fort menu, d'un verd blanchâtre, d'un goût salé & amer; ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'Absinte commune. Cette plante croît proche de la mer Mediterranée, en Languedoc, en Provence; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe. Quelques-uns croyent que cette espece d'Absinte est la même que l'Absinte Santonique vulgaire; mais on en fait une espece differente dans le Jardin Royal de Paris.

Vertus. Elle est propre pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour resister au venin étant prise en décoction ou en infusion, on en conserve, on en employe dans les lavemens pour la colique, pour les vers, on en applique aussi sur le ventre.

SERPENS

Couleuvre. *Serpens*, *Serpula*, | *Anguis*, *Coluber*, | En François, *Serpent* ou *Couleuvre*,

Est un animal reptile ou rampant à terre sans pieds, long ordinairement comme le bras, rond, gros de deux pouces, mais il y en a de plus gros & de plus petits, sa tête est plate, comprimée, sa bouche est garnie de petites dents aiguës, sa langue est longue, mince, deliée, fourchuë à l'extremité, de couleur noirâtre; il l'élance dehors avec une si grande force, qu'elle paroit rouge comme un brandon de feu; sa peau est marbrée de differentes couleurs. *Il habite les bois, les lieux pierreux, deserts.* Il vit de plantes, de vers, de souris: *il y en a de beaucoup d'especes*, ils muent tous, & ils quittent leur peau en Automne & au Printems. Sa morsure est venimeuse & mortelle si l'on n'y remedie. Les remedes sont de lier bien serré la partie au dessus de la playe si elle peut être liée; d'appliquer la tête de l'animal écrasée sur la playe le plûtôt qu'il se pourra, de faire prendre au malade du sel de Vipere ou de la Theriaque par la bouche, de lui faire manger le cœur & le foye du serpent. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Sa chair, son foye & son cœur sont sudorifiques, propres pour resister à la malignité des humeurs, pour chasser les fiévres intermittentes, pour purifier le sang &

Dose. exciter l'urine, on les fait secher & on les reduit en poudre. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Graisse de Serpent. Vertus. Sa graisse est resolutive, propre pour la goute, pour aiguiser la vûë si l'on en frotte les bords des yeux.

Serpens cassants. ¶ A la montagne de Cubferberg, c'est-à-dire en Allemand, Montagne de Mine de Cuivre à 24. lieuës de Stokolm en Suede, on trouve des Serpens de couleur de Cuivre rouge, longs chacun d'environ un pied, gros d'un ou de deux pouces, revêtus d'une peau écailleuse, fragile, peu venimeux; ce qu'il y a de particulier en cette espece de serpens, est que si on les frape avec une baguette ou un autre corps dur, ils se cassent comme du verre; ils remuent encore long-temps étant cassez, de même que les autres Serpens qu'on a coupez par morceaux; s'ils meurent sans avoir été

frapez, ils demeurent cassants jusqu'à ce qu'ils pourrissent; je croi que la raison de leur fragilité vient de ce qu'ils se sont nourris de sucs, ou autres alimens ærugineux qui ont condensé & endurci extraordinairement leur substance, & principalement à leur exterieur.

Serpens, quòd serpat; on a nommé ce reptile Serpent à cause qu'il serpente. Etimologie.

SERPYLLUM.

Serpyllum, En François, *Serpolet*, est une plante dont il y a plusieurs especes; mais je ne parleray ici que de celle qui est la plus estimée & le plus en usage dans la Medecine; elle est nommée, Serpolet.

Serpyllum, Brunf. Trag. Fuch.
Serpyllum vulgare minus, C. Bauh. Pit. Tournef.
Serpyllum minus, flore albo & flore purpureo, Tab.
Serpyllum vulgare, Dod. Ger.
Serpyllum vulgare repens, Clus. hist.

Elle pousse plusieurs petites tiges quarrées, dures, ligneuses, rougeâtres, basses, un peu veluës, les unes s'élevant droites à la hauteur de la main, les autres rampant, & s'attachant qui deça qui delà à la superficie de la terre par des fibres menuës: ses feuilles sont petites, vertes, un peu plus larges que celles du Thim: ses fleurs naissent aux sommets des tiges, petites, disposées en maniere de tête, de couleur purpurine ou blanche; chacune d'elles est un tuyau découpé par le haut en deux lêvres, soûtenu par un calice fait en cornet. Quand cette fleur est tombée, il lui succede des semences presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; ses racines sont trés-menuës & fibreuses. Cette plante croît aux lieux incultes, montagneux, secs, rudes, sablonneux, pierreux, dans les champs; elle fleurit au mois de May: elle a une odeur fort agreable & un goût aromatique acre. Elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel volatil.

Elle est aperitive, cephalique, histerique, stomacale: elle resiste au venin, elle excite les mois aux femmes, & l'urine: elle est propre pour l'épilepsie, pour les vertiges. Vertus.

Serpyllum, grec, ἑρπυλλος, *ab* ἑρπω, *serpo*, parce que cette plante rampe sur la terre Etimologie.

SERRATULA

Serratula, Dod. C. B. J. Bauh. Raii hist.
Serratula purpurea, Ger.
Serratula vulgaris, flore purpureo, Park.
Serratula tinctoria, Tab.
Jacea nemorensis quæ serratula vulgò, Pit. Tournefort.
Cerretta sive serratta, Cæs. Cerretta.

Est une espece de Jacée ou une plante qui pousse de sa racine des feuilles oblongues, larges, plus grandes que celles de la Betoine, dentelées ou crenelées en leurs bords, de couleur verte obscure: sa tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds, droite, ferme, canelée, rougeâtre, se divisant vers sa sommité en plusieurs rameaux portant des feuilles découpées comme celles de la Scabieuse, & differentes de celles d'en bas; ses fleurs naissent aux sommets des branches, attachées à des petites têtes oblongues, écailleuses, formant chacune un bouquet de fleurons purpurins évasez par le haut & découpez en lanieres, comme aux autres especes de Jacée. Quand cette fleur est tombée, il lui succede des semences garnies d'une aigrette; sa racine est fibrée, d'un goût un peu amer. Cette plante croît dans les bois, dans les prez, aux lieux sombres & humides. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est vulneraire, propre pour les contusions, pour ceux qui sont tombez de haut; elle dissout le sang caillé, elle déterge, elle dessèche, elle appaise les douleurs des hemoroïdes, étant écrasée & appliquée dessus. Elle est propre pour les hernies; on s'en sert exterieurement & interieurement : on donne de sa racine en poudre par la bouche. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Dose.

Etymologie. *Serratula*, *quasi serra parva*, comme qui diroit, *une petite scie*, parce que les feuilles de cette plante sont dentelées en façon d'une petite scie.

SESAMOIDES.

Sesamoides, *fructu stellato*, Pit. Tournef. 1 *Reseda linariæ foliis*, C. Bauh.

En François, *Sesamoide*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, ronde, divisée en rameaux longs comme la main, revêtus de feuilles fort étroites, longues comme celles du Linaria : chacun des rameaux se termine en maniere d'épi où sont attachées de petites fleurs mousseuses, frangées, pâles ou jaunâtres, lesquelles sont suivies par de petits fruits formez en rosettes, coupez en étoile, & remplis de semences menuës, pâles : sa racine est un peu longue, blanche. Cette plante croît aux pays chauds, montagneux, sablonneux, comme aux Pyrennées.

Vertus. Elle est estimée déterstive, aperitive.

Etimologie. *Sesamoides à sesamo*, *sesame*, parce qu'on a trouvé quelque ressemblance des especes de Sesamoides avec la Sesame.

SESAMUM.

Sesamum, Dodon. C. Bauh. J. Bauh. Raii hist.
Sesama, Cæsalp.
Sempsem, Alpino.
Digitalis orientalis Sesamum dicta, Pit. Tournefort.

Jugeoline. En François, *Sesame*, ou *Jugeoline*.

Est une espece de Digitale, ou une plante qui pousse une tige ou un tuyau ferulacé, haut d'un pied & demi, droit, ferme, plus gros & plus branchu que celui du Millet : ses feuilles sont oblongues, pointuës, grasses, d'un verd rougeâtre, les unes dentelées, les autres entieres; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, grandes, oblongues, évasées par le haut, & ayant quelque raport en figure avec un dé à coudre, de couleur blanche; il lui succede des fruits jaunes qui sont des coques anguleuses divisées chacune en deux loges remplies de semences oblongues ou ovales, blanches moëlleuses, huileuses, douces, un peu nourrissantes; on en tire par expression une huile bonne à manger & à brûler. Cette plante naît en Syrie, en Candie, en Alemagne, aux Indes : elle rend beaucoup de semences.

Huile de Sesame.

Vertus. Les egyptiens se servent de la plante en fomentation pour la pleurese, pour la difficulté de respirer, pour l'ophtalmie, pour ramolir les tumeurs squirreuses, & en lavement pour la colique, pour amolir le ventre, pour exciter les mois aux femmes.

Sa semence est employée comme le Millet dans les alimens; elle est propre pour humecter, pour adoucir, pour amolir, pour resoudre, pour apaiser les douleurs pour augmenter la semence.

Son huile est émolliente, résolutive, nervale, étant appliquée exterieurement.

Etymologie. *Sesamum*, est tiré de *Sempsum*, mot Egyptien qui signifie la même chose; on l'appelle en grec σήσαμος.

SESBAN.

Sesban, Alpin. & Cluſ. ad Garz.
Seban, ſive Sesban indicum, Cam.
Seysban, Honor. Belli.
Galega Ægyptiaca, ſiliquis articulatis, C. Bauhin.

Eſt un arbriſſeau d'Egypte grand comme un Mirte, dont les rameaux ſont droits, creux, moëlleux; ſes feüilles ſont petites, oblongues, étroites, onctueuſes, de couleur verte-pâle, ayant un petit nerf au milieu; ſes fleurs ſont diſpoſées en grapes & preſque ſemblables à celles du Geneſt; elles ſont ſuivies par des gouſſes plus longues que le doigt, très-étroites & pointuës, contenant des ſemences oblongues, reſſemblantes en quelque façon à celles du Fenugrec, d'un goût acre & piquant. Cet arbriſſeau croît dans les hayes.

Sa ſemence fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, arrête les cours de ventre & les flux de menſtruës, étant priſe interieurement. Vertus.

SESELI.

Seſeli Maſſilienſe, Ang. Dod.
Seſeli Maſſilienſe fœniculi folio, quòd Dioſcoridis cenſetur, C. B.
Fœniculum tortuoſum, J. Bauh. Pit. Tournefort.
Seſeli Maſſilienſe folio fœniculi craſſiore, Ad. Lob.
Fœniculum petræum, Tab.

En François, *Seſeli de Marſeille*, ou *Fenouil tortu*.

Fenouil tortu.

Eſt une eſpece de Fenouil ou une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rayée, remplie de moëlle blanche, ſe diviſant dès qu'elle eſt ſortie de ſa racine, en pluſieurs rameaux, fermes, tortus, noüez, aſſez gros, épars; ſes feüilles reſſemblent à celles du Fenouil, mais elles ſont un peu plus groſſes, plus courtes, plus dures & plus éloignées les unes des autres, d'une couleur approchante de celle de l'Aneth; elle porte en ſes ſommitez des ombelles qui ſoûtiennent de petites fleurs à cinq feüilles diſpoſées en roſe, de couleur blanche ou quelquefois purpurine. Quand cette fleur eſt paſſée, ſon calice devient un fruit compoſé de deux graines oblongues, arondies ſur le dos, canelées, applaties de l'autre côté, approchantes en figure de celles du Fenouil, de couleur griſe blanchâtre ou pâle, d'une odeur très-aromatique, d'un goût fort acre: ſa racine eſt longue, groſſe quelquefois comme le doigt, blanche, aromatique. Toute la plante a une odeur forte & agreable. Elle croit aux lieux ſabloneux, dans les païs chauds, comme en Languedoc, en Provence, autour de Marſeille; ſa ſemence eſt employée dans la Medecine; on nous l'apporte ſeche. Elle doit être choiſie de groſſeur mediocre, recente, nette, peſante, de bonne odeur, d'un goût acre & aromatique; elle contient beaucoup d'huile exaltée & du ſel volatil. Choix.

Elle eſt inciſive, diſcuſſive, aperitive, cephalique, propre pour reſiſter au venin, pour l'épilepſie, pour les convulſions. On ſe ſert de ſa racine aux mêmes uſages. Vertus.

SIDERITIS.

Sideritis vulgaris, Ger.
Sideritis vulgaris hirſuta erecta, C. B.
Sideritis vulgaris hirſuta, J. Bauhin. Raii hiſt.
Sideritis, ſive Ferruminatrix, Ad. Ico. Ferruminatrix.
Tetrahit, Lugdun.
Herba Judaica, Geſ. Col.

En François, *Crapaudine*,

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, quarrées, veluës, jaunâtres; ſes feuilles ſont oppoſées l'une à l'autre le long des branches, oblongues, veluës, dentelées ou crenelées en leurs bords, ridées, d'un goût aſtringent un peu acre: ſes fleurs ſont en gueule, verticillées ou diſpoſées en rayon & par étages le long des tiges, de couleur blanche tirant ſur le jaune, marquetées de points rouges; chaque étage de ces fleurs eſt ſouteuu par deux feuilles preſque rondes, coupées ſouvent en crête de coq, & differentes des autres feuilles qui naiſſent plus bas: chacune des fleurs eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, & ſoutenu par un calice formé en cornet. Quand cette fleur eſt paſſée, il lui ſuccede quatre ſemences oblongues, noires, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur: ſa racine eſt ligneuſe. Cette plante a une odeur puante approchante de celle du Lamium: elle croît aux lieux rudes, montagneux, ſablonneux; elle contient aſſez de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt déterſive, vulneraire, aſtringente, propre pour les hernies, pour les playes, on s'en ſert exterieurement & interieurement.

Etymologies. *Sideritis à* σίδηρος, *ferrum*, parce qu'on eſtime cette plante propre pour guerir les playes faites par le fer.

On l'appelle *Ferruminatrix* par la même raiſon.

Herba Judaiqua, parce que les Juifs mirent autrefois cette plante en uſage dans la Medecine.

SILEX.

Caillou. *Silex*, en François, *Caillou*; eſt une eſpece de pierre plus dure que le marbre, unie, polie, douce au toucher, compacte, peſante, de couleurs differentes, laquelle naît en beaucoup de lieux, comme dans les mines, ſur les montagnes, dans les terres avec le ſable, dans les rivieres: il y en a de pluſieurs eſpeces, on les prepare en les

Preparation. faiſant rougir & les éteignant pluſieurs fois dans de l'eau ou dans du vinaigre pour les attendrir, puis on les broye.

Vertus. Les Cailloux preparez ſont eſtimez propres pour la pierre, pour la gravelle, pour lever les obſtructions, étant pris interieurement: mais je les crois plûtôt capables d'augmenter les pierres du corps que de les diminuer; on s'en ſert utilement pour nettoyer les dents.

¶ Il naît dans le ſable au pays de Medoc en Guienne une eſpece de Caillou trés-dur, poli, criſtalin, gros ordinairement comme une aveline ou une Muſcade, blanc, luiſant, & qui érant taillé eſt reſplendiſſant comme le diamant; auſſi en fabrique-t-on

Etimologie. de faux diamants. *Silex* eſt tiré du mot Hebreux *Selag*, qui ſignifie la même choſe.

SILIQUA, ſive CERATIA.

Siliqua, edulis, C. B. Pit. Tournef.
Siliqua dulcis ſive vulgatior Park.
Siliqua arbor, ſive Ceratia, J. B. Raii

Ceratia. hiſtor.
Panis S. Joannis, Germanis & Belgis.
Ceritia ſiliqua, ſive Ceratonia, Ger.
Caropa officinarum, Ceratonia, Dod.
Cerata vel ſiliqua, Ad. Lob.
Ceraunia ſiliqua, Theophraſt.
En François, *Carouge*.

Eſt un arbre de grandeur mediocre, pouſſant beaucoup de rameaux grands & fort étendus, garnis de feuilles oblongues, reſſemblantes à celles du Terebinte, mais plus grandes, charnuës, nerveuſes, dures: ſes fleurs ſont ordinairement à cinq étamines

qui naissent des échancrures du calice : quand cette fleur est passée, il lui succede une silique longue quelquefois d'un pied, large d'un pouce, fort plate, de couleur rouge obscure, d'une substance moëlleuse & comme charnuë, creusée en travers de quelques fosses, dans chacune desquelles on trouve une semence plate, assez semblable à celle de la Casse, mais un peu plus petite. Cet arbre croît au Royaume de Naples, en plusieurs lieux d'Espagne, en Candie, aux Indes Orientales ; ses gousses étant encore vertes, ou même meures, ont un goût ingrat ; mais quand on les fait secher elles deviennent douces & bonnes à manger.

Les feuilles du Carouge sont astringentes.

Vertus.

Ses fruits ou gousses seches sont aperitives, pectorales, propres pour arrêter les cours de ventre, pour exciter l'urine, étant prises en decoction ou mangées : on tire aussi un suc mielleux, de celles qui n'ont point été sechées, & l'on s'en sert pour la toux, pour les chaleurs de l'estomac, pour lâcher un peu le ventre.

Etimologie.

Siliqua à ξυλικὴ, *lignosa*, parce que plusieurs siliques ont des écorces ligneuses.

On a nommé cet arbre *Siliqua*, à cause qu'il porte pour fruits des siliques.

Ceratonia, *Ceratia*, *Cerata*, *Ceraunia* à κέρας *cornu* ; parce que le fruit du Carouge a une figure approchante de celle d'une corne.

SILIQUASTRUM.

Siliquastrum, Cast. Dur. P. Tournef.
Siliqua silvestris rotundifolia, C. B.
Siliqua sylvestris & fatua, & arbor amoris, Cast.
Arbor Judæ, Bellonii.
Fabago sive Siliquastrum Bellon. Ges. hort.
Caratia agrestis, Eyd.

Arbor amoris.

En François, *Gainier.*

Est un petit arbre ou un arbrisseau qui pousse des rameaux éloignez les uns des autres, couverts d'une écorce purpurine noirâtre ; ses fleurs naissent & s'épanoüissent au Printemps avant ses feüilles, elles sont legumineuses, belles, agreables, purpurines, amassées plusieurs ensemble, attachées à des pedicules courts, noirs, composées chacune de cinq feüilles, deux desquelles qui sont aux côtez d'embas surpassent en grandeur les superieures, ce qui est contraire aux fleurs legumineuses des autres plantes, leur goût est doux, un peu aigrelet. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des gousses longues d'environ demi-pied, très-aplaties, membraneuses, purpurines, renfermant des semences presque ovales, plus grosses que des Lentilles, dures : ses feuilles naissent seules & alternes le long des branches, rondes comme celles de l'Asarum, mais beaucoup plus grandes, nerveuses, vertes en dessus, blanchâtres en dessous. Cette arbre croît aux païs chauds proche des ruisseaux, aux vallées, dans les hayes. Ses gousses sont astringentes.

Vertus. Etimologies.

Siliquastrum, parce que la gousse de cet arbre approche en figure de celle du Carouge qu'on appelle *Siliqua*.

Gainier, parce que ses gousses sont faites comme des gaines à couteaux.

SIMBOR.

Simbor mangianam, *sive cornu Alcis*, Bontii, est une plante des Indes qui represente fort bien en figure les cornes d'un Esland ; elle croît proche de la mer en Java, & principalement au Royaume de Bantam. Il ne paroît point qu'elle ait d'autre racine qu'une matiere fongueuse, molasse d'où elle sort : il n'est point besoin de la mettre en terre pour la faire croître ; il suffit de la placer sur une pierre ou dans le creux d'un

Cornu alcis.

arbre. On pourroit mettre cette plante entre les especes de Sempervivum, car elle demeure toûjours verte Hyver & Eté. Ses feüilles sont semblables à celles de nos Lis blancs, de substance visqueuse, d'un goût amer.

Vertus. Cette plante est émoliente, resolutive ; elle lâche le ventre, elle tuë les vers, étant écrasée & appliquée sur le nombril : on s'en sert aussi en cataplasme pour resoudre les tumeurs froides.

SIMIA.

Simia, *Simius*, En François, *Singe*.

Simius, Singe. Guenon. Guenuche. Est un animal à quatre pieds, gros ordinairement comme un Chien, & quelque fois plus gros, couvert d'un poil assez épais, brun, mais plus souvent roux, tirant sur le verdâtre : sa femelle est appellée Guenon, & sa petite Geunon Genuche ; il a quelque ressemblance avec l'homme, & il l'imite autant qu'il peut ; ses yeux, ses soucils, ses narrines, ses dents & ses oreilles sont semblables à celles de l'homme. Il a sur la poitrine deux bouts de mamelles comme l'homme ; ses pattes de devant sont des bras & des mains avec des doigts & des ongles, dont il se sert à peu près comme nous nous servons des notres : sa queuë est longue, il naît aux païs Orientaux, en Lybie, en Mauritanie, au mont Caucase, vers la mer rouge, en Egypte, en Ethiopie, aux Indes. Il y en a de *plusieurs* especes, dont les Naturalistes anciens ont fait deux generales, *sçavoir* en Singes qui ont une queuë, & en Singes qui n'en ont point; ils ont appellé les premiers *Cerciphiteci* : les autres qui nont point de queuë ne different des premiers qu'en ce qu'ils sont privez de ce membre : ces derniers croissent ordinairement fort grands ; le Singe vit d'herbes, de froment, d'araignées, de fruits ; il boit du vin : sa femelle ayant fait des petits, les tient entre ses bras & les alaite comme feroit une nourrice son enfant. Cet animal est méchant, traitre, quand il n'a point été apprivoisé, il se jette sur quelque partie du corps & la mord assez fort pour en emporter la piece ; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Cerciphiteci.

Chair. Sa chair est astringente.

Cœur. On prétend que son cœur *étant rôti & mangé, aiguise la memoire.*

Graisse. Sa graisse est resolutive & nervale.

Sangouin. ¶ Il naît au Brezil, & *en plusieurs* autres païs des Indes un espece de petit Singe, appellé *Sangouin*, *il est* de la grandeur d'un Ecureuil, son poil est ordinairement de couleur aurore quelquefois grise ou variée ; son temperament est si delicat que le moindre froid le fait mourir.

Macag. On trouve encore dans le Bresil une autre espece de petit Singe que les gens du païs appellent *Macag*, il est plus gros que le Sangouin, & son poil est plus brun ; cet animal pleure toûjours, il imite tout ce qu'il voit faire, de même que les autres Singes.

Le Sapajou est encore un autre espece de petit Singe fort joly, sa taille est grêle & déliée comme celle d'un petit Ecureuil, il est couvert d'un poil roux ou jaunâtre, sa face est ordinairement blanche, & son menton noir, ses yeux sont gros, il est alerte, agreable & caressant, de bonne amitié, mais voleur ; il est aussi sensible au froid que le Sangouin ; on en trouve dans l'Isle de Cayenne en la nouvelle France, & en plusieurs autres lieux de l'Amerique.

Tome 2. page 503. Grands Singes. Le P. Loüis le Conte, Jesuite, rapporte dans ses Memoires de l'état present de la Chine, qu'en passant de la Chine à la côte de Coromandel, il avoit vû dans le détroit de Malaque, de grands Singes qui ont au moins quatre pieds de haut, & qui marchent naturellement sur leurs deux pieds de derriere, qu'ils plient tant soit peu comme fait un chien à qui l'on a appris à danser. Il se servent, dit-il, comme nous des deux bras ; leur visage est presque aussi formé que celui des Sauvages du Cap de bonne

Esperance.

Esperance ; mais leur corps est tout couvert d'une laine blanche, noire ou grise. Du reste, le cri de ce Singe est parfaitement semblable à celuy d'un enfant ; il a toute l'action exterieure si humaine, & les passions si vives & si marquées, que les muets ne peuvent guére mieux exprimer leurs sentimens & leurs volontez. Il paroît sur tout d'un naturel fort tendre, & pour témoigner son affection aux personnes qu'il connoît & qu'il aime, il les embrasse & les baise avec des transports qui surprennent. Ils ont encore un mouvement qui ne se trouve en aucune bête, & qui est fort commun aux enfans ; c'est de trépigner de joye ou de dépit quand on leur donne, ou qu'on leur refuse ce qu'ils souhaitent avec beaucoup de passion. Leur legereté & leur adresse est incroyable, c'est un plaisir qui va jusqu'à l'admiration, que de les voir courir dans les cordages d'un vaisseau, où ils joüent quelquefois comme s'ils s'étoient fait un art particulier de voltiger ; ou qu'ils eussent été payez comme nos Danseurs de corde pour divertir la compagnie : tantôt suspendus par un bras ils se balancent quelque tems avec nonchalance pour s'éprouver, & ils tournent ensuite tout à coup avec rapidité autour de la corde, comme une roüe ou une fronde qu'on auroit mise en mouvement ; tantôt prenant la corde successivement avec les doigts qu'ils ont trés-longs, & laissent tomber tout leur corps en l'air, ils courent de toute leur force d'un bout à l'autre, & reviennent avec la même viteſſe. *Il n'est sorte de figure qu'ils ne prennent* ni de mouvement qu'ils ne se donnent, se couchant en arc, se roulant comme une boule, s'acrochant des mains, des pieds & des dents, selon les differentes singeries que leur bizarre imagination leur fournit, & qu'ils font de la maniere du monde la plus divertissante. Mais leur legereté à s'élancer d'un cordage à un autre à trente & à cinquante pieds de distance, paroît encore plus surprenante ; aussi pour en avoir plus souvent le plaisir, nous les faisions suivre par cinq ou six petits Mousses ou Matelots formez à cette sorte d'exercice, & accoûtumez eux-mêmes à courir dans les cordages : alors nos Singes pour les imiter faisoient de sauts si prodigieux, & glissoient avec tant d'adresse le long des mats, des vergues & des plus petits manœuvres, *qu'ils sembloient plûtôt voler que courir*, tant leur agilité surpassoit tout ce que nous remarquons dans les autres animaux.

Etimologies.

Simia, *Simius à* σιμός, *simus*, *camart*, parce que le Singe a le nez camart. *Cercopitheci à* κέρκος, *cauda &* πίθηκος, *Simia*, comme qui diroit *Simia caudata*, Singe à queuë.

SIMIA MARINA.

Simia marina Æliani, En François, *Singe de mer*.

Singe de Mer.

Est un poisson long, cartilagineux, ressemblant de face & de couleur au Singe terrestre : il est couvert d'une écaille dure comme celle de la Tortuë. Ce poisson naît dans la mer rouge, où il nage avec une si grande viteſſe, qu'il semble voler ; nous ne sçavons point qu'il ait aucun usage dans la Medecine.

SINAPI.

Moutarde.

Sinapi, en François, *Moutarde*, est une plante dont il y a trois espéces principales. La premiere est appellée.

Sinapi, Ang. Ger. Dioscor.
Sinapi rapi folio, C. Bauh. Pit. Tourn.
Sinapi sativum, Ger.
Sinapi siliqua latiuscula glabra, semine ruffo, sive vulgare, J. Bauh. Raii hist.
Sinapi hortense, Cord. in Dioscor.
Sinapi sativum, prius, Dod.
Sinapi sativum rapi folio, Parx.

Premiere espece.

Elle pousse des feuilles semblables à celles de la Rave, mais plus petites & plus rudes : sa tige croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ronde, veluë, divisée en plusieurs rameaux garnis de petites fleurs jaunes à quatre feuilles disposées en croix. Quand ces fleurs sont tombées il leur succede des siliques assez courtes, anguleuses, pointuës, remplies de semences presque rondes, rousses ou noirâtres, d'un goût acre & mordant, sa racine est ligneuse, fragile, blanche, garnie de fibres.

La seconde est appellée.

Sinapi Apii folio C. B. Pit. Tournef.
Sinapi primum, Fuch.
Sinapi Album, Ger.
Sinapi sativum, Lugd.
Sinapi siliqua hirsuta semine albo vel russo, J. B. Raii hist.

Seconde espece.

Elle pousse une tige à la hauteur de deux pieds, rameuse, veluë, vuide : ses feuilles sont semblables à celles de la Rave, laciniées, & principalement celles d'en bas, garnies de poils & de petites épines : ses fleurs sont semblables à celles de l'espece précedente, mais attachées à des pedicules plus longs, d'une odeur agréable. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des siliques veluës, pointuës, remplies de semences presque rondes, blanches, acres : sa racine est simple, longue comme la main, grosse comme le doigt, ligneuse, blanche, garnie de plusieurs fibres longues. On cultive ces deux especes de moutarde dans les champs & dans les jardins.

La troisieme espece est appellée.

Rucula.

Sinapi sylvestre, Dod. Lugd.
Sinapi tertium, Matth. Cast.
Sinapi Erucæ folio, C. B. Pit. Tourn.
Eruca, sivæ Rucula marina minor & Sinapi 9. Trag.

Trosieme espece.

Elle differe des Moutardes cultivées en ce qu'elle est plus petite, en ce que ses feuilles sont semblables à celles de la Roquette, & en ce que sa semence est rougeâtre : elle croît aux lieux rudes, pierreux, humides, maritimes.

Les semences de Moutarde contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile ; on les employe dans la Medecine.

Vertus.

Elles sont incisives, attenuantes, aperitives, propre pour exciter l'apetit, pour discuter les phlegmes, pour briser la pierre du rein ; on s'en sert pour la fievre quarte, pour la mélancolie hipocondriaque, pour le scorbut, pour provoquer l'eternuëment, pour resoudre les tumeurs, pour digerer & faire meurir les abscés : on les employe interieurement & exterieurement, étant reduites en poudre ; on en applique sur les épaules où l'on fait des ventouses avec des scarifications, pour réveiller le malade dans l'apoplexie, dans la paralysie ; c'est ce qu'on appelle *Sinapismus* : elle agit avec beaucoup d'acreté.

Sinapismus

Huile de semence de Moutarde.

On tire par expression de la semence de Moutarde bien pilée, une huile propre pour la paralysie, pour resoudre les humeurs froides.

Vertus. Etimologies.

Sinapi σίνητε, *à* σίνειν ὄπας, parce que la graine de Moutarde fait mal aux yeux par la force de son odeur ; ou bien *Sinapi quasi* σίναν νάπυ, parce que ses feuilles ressemblent à celle du Navet.

Moutarde de Dijon & d'Angers. Moutarde blanche.

Moutarde à musto, moust, & ardere, brûler, quasi mustum ardens, parce qu'on mêle de la semence de Moutarde pilée dans du moust à demi épaissi, pour faire une espece de pâte liquide, acre & piquante ou brulante, qu'on appelle *Moutarde*, & dont on se sert dans les sauces pour exciter l'apetit.

Cette Moutarde est preparée particulierement à Dijon & à Angers, d'où l'on l'envoye dans de petits barils par toute la France : on en pourroit faire d'aussi bonne

à Paris, mais on y prefere la Moutarde blanche, qui est un mêlange de graine de Moutarde bien pilée, d'un peu de farine & de vinaigre, elle est plus brûlante au goût que celle qui est preparée avec le moust.

SISARUM.

Sisarum, Dod Ger.
Sisarum Germanorum. C. B. Pit. Tourn.
Sisarum multis, J. B. Raii hist.
Siser sativum, Fuch.
Siser Germanicum, Cæsalp.
Siser vulgare, Park.

En François, *Cherui*.

Est une plante qui croît à la hauteur d'environ deux pieds: ses feuilles sont atachées plusieurs à une coste, comme au Panais, mais plus petites, plus vertes & plus douces au toucher, legerement crenelées en leurs bords: ses fleurs naissent en ombelles ou parasols aux sommets des tiges, petites, ordinairement à cinq feuilles blanches, disposées en rose, odorantes. Ces fleurs sont suivies par des petits fruits composez chacun de deux graines oblongues, un peu plus grandes que celles du Persil, étroites, canelées sur le dos, de couleur obscure: ses racines sont à navets longs comme la main, gros comme le doigt, tendres, aisez à rompre, attachez à un coll et ou maniere de tête, de couleur blanche, d'un goût doux, & bon à manger; on s'en sert dans les cuisines. On cultive cette plante dans les jardins potagers; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Vertus.

Elle est aperitive & vulneraire; elle excite la semence.

SISYMBRIUM.

Sisymbrion sylvestris, Cæsalp.
Sisymbrium aquaticum foliis in profundas lacinias divisis siliqua breviori, Pit. Tournefort.
Raphanus aquaticus foliis in profundas lacinias divisis. C. B.
Raphanus aquaticus, Ger. Park.
Raphanus sylvestris cum siliquis curtis, Raii hist.
Raphanus aquaticus cabernæ montani, J. B.
Radicula sylvestris, Dod.

Est une plante aquatique qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, canelées, quelquefois rougeâtres, creuses: ses feuilles sont oblongues, pointuës, laciniées profondement, dentelées, attachées alternativement le long de leur tige; ses fleurs naissent aux sommitez des branches, soutenuës par des pedicules longs & grêles, composées chacune de quatre feuilles jaunes, disposées en croix. Quand cette fleur est passée il leur succede une petite silique courte, divisée interieurement en deux loges qui renferment des semences presque rondes, sa racine est oblongue, grosse comme le petit doigt, blanche, acre, piquante. Cette plante croît dans les marais, dans les fossez où il y a de l'eau, dans les rivieres; elle fleurit ordinairement au mois de Juin & de Juillet: sa racine est bonne à manger au Printemps; quelques-uns s'en servent au lieu de Raifort. Toute la plante contient beaucoup de sel essentiel, de phlegme & d'huile. Vertus.

Elle est fort aperitive, detersive, propre pour exciter l'urine, pour attenuer & pousser la pierre du rein & de la vessie, pour la nephretique, pour le scorbut, pour l'hydropisie, étant prise interieurement,

Sisymbrium à σίον, sium & ὄβρος, parce que cette herbe naît dans les lieux aquatiques. Etimologie.

SISYRINCHIUM.

Sisyrinchium, Park.
Sisyrinchium majus, Ger.

Sisyrinchium majus, flore lutea macula notato. C. B. Pit Tournef.
Sisyrinchium majus, Dod.
Sisyrichion majus vel primum, Clus. Hisp.
Iridi bulbosæ affinis Sisyrhinchium majus, J. B.

Est une plante qui ressemble a l'Iris ; elle pousse deux ou trois feuilles longues, étroites, vertes, molles : sa tige est droite, ronde, ferme, haute de prés d'un pied, portant en son sommet trois ou quatre fleurs semblables à celles de l'*Iris*, s'ouvrant l'une aprés l'autre, belles agréables à la vûë, de couleur bleuë, marquées de quelques tâches jaunes, d'une odeur assez agréable. Ces fleurs sont de courte durée : il leur succede des fruits oblongs qui contiennent des semences presque rondes, petites, rougeâtres. Sa racine est composée de deux turbercules posez l'un sur l'autre comme en celle du Glaieul, de couleur noire en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux, bonne à manger. Cette plante naît dans les païs chauds, aux lieux montagneux & humides ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Sa racine est carminative, & propre pour appaiser les tranchées, étant mangée.

Etimologie. *Sisyrinchium à σὺς sus, ῥὺγχος nostrum*, comme qui diroit *Groin de cochon*, parce que les cochons pousent leur groin dans la terre pour chercher la racine de cette plante, dont ils sont friands.

SIUM.

Apium palustre. Laver. Pastinaca aquatica.

Sium, Cord. hist. Gesn. hort. Dod.
Sium verum, Matth.
Sium, sive Apium palustre, foliis oblongis, C. B. Pit. Tournef.
Sium, sive Laver Dioscoridis, olus atri folio sive Aquatica pastinaca, Ad. Lob.

En François, *Berle.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds, grosses, canélées, anguleuses, vuides, se divisant par haut en quelques rameaux ; ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille, chacune d'elles est oblongue, grasse, dentelée en ses bords ; ses fleurs naissent sur des ombelles ou parasols aux sommets des branches, composées chacune de cinq feuilles blanches disposées en rose. Quand ces fleurs sont tombées, il paroît des graines jointes deux à deux, menuës, arondies & canelées sur le dos, aplaties de l'autre côté. Ses racines sont petites, fibreuses, noires ; toute la plante a une odeur de Bitume. Elle croît aux lieux aquatiques, aux bords des ruisseaux, elle contient beaucoup de sel essentiel d'huile & de phlegme.

Vertus. Elle est fort aperitive, propre pour attenuer & briser la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, les mois aux femmes & l'acouchement, pour arrêter la dysenterie, pour le scorbut, étant mangée ou prise en decoction.

Etimologie. *Sium à σείω, quatio*, parce que cette plante tremble presque toujours, étant sujette a être secouée & ébranlée par le vent.

SMARAGDUS.

Smaragdus : *Prasinus*, En François, *Emeraude*, En Arabe, *Zamarrut*, En Persan & en Indien, *Pachee.*

Est une belle pierre precieuse, verte, diaphane, luisante, resplendissante, mais mediocrement dure, il y en a de deux especes, l'une Orientale & l'autre Occidentale.

Orientale. La premiere est la plus dure, la plus belle, & la plus estimée, elle represente par

ſa couleur agréable & réjoüiſſante la verdeur des prez, & elle remplit les yeux d'une lumiere éclatante ; elle nous eſt apportée des Indes Orientales.

Occidentale Peruviene.

La ſeconde peut être diſtinguée en deux eſpeces, en Peruviene & en Européene ; la Peruviene a une couleur verte fort belle & fort agréable, mais elle ne rayonne point comme l'Orientale, & elle eſt ſouvent remplie de petits nuages verdâtres : elle naît au Perou abondamment & aſſez groſſe.

Eropéene.

L'Européene eſt la moins dure, la moins rayonnante & la moins eſtimée de toutes: elle naît en Cypre, en Bretagne & en pluſieurs autres lieux.

Choix.

On doit choiſir les Emeraudes Orientales groſſes à peu prés comme des noiſettes ; pures, tranſparentes, nettes, luiſantes, d'une belle couleur verte rayonnante.

Les Emeraudes Occidentales ſont ordinairement beaucoup plus groſſes que les Orientales ; on en trouve qui ſurpaſſent en largeur la paume de la main. On doit choiſir les plus dures, les plus belles & les plus reſplendiſſantes.

Vertus.

Les Emeraudes Orientales & Occidentales ſont propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, pour adoucir les humeurs trop acres, étant broyées ſubtilement & priſes par la bouche. La doſe en eſt depuis ſix grains juſqu'à demi dragme; on prétend quelles reſiſtent au venin & à la maglinité des humeurs, qu'elles ſoient bonnes pour l'épilepſie, quelles hâtent l'acouchement, étant portées en amulette ; mais ces dernieres qualitez ne ſont qu'imaginaires.

Doſe.

Etimologie.

Smaragdus σμαράσσειν ſplendere, parce que cette pierre précieuſe eſt fort reſplendiſſante.

SMARIS.

Hiaret

Picarel

Etimologies.

Vertus.

Smaris, eſt une eſpece de Haran, ou un petit poiſſon de mer blanc, qu'on appelle à Marſeille *Hiaret*, comme qui diroit, *petit Haran*, & en Eſpagne & en Languedoc, *Picarel*, parce qu'ayant été fumé comme les autres Harans, il pique la langue quand on le mange ; il contient beaucoup de *ſel volatil* & d'huile.

Il eſt propre pour exciter le lait aux nourrices, & contre la morſure du ſcorpion & du chien enragé, étant priſe en décoction ou mangé.

Sa tête étant rotie ou brûlée & réduite en poudre eſt bonne pour déterger & conſumer les chairs baveuſes des playes, y étant apliquée.

Etimologies. *Smarides.*

Smaris à μαίρω, candidus ſum, parce que ce poiſſon eſt blanc ; de là vient qu'on appelle en Latin les hommes pâles *Smarides*.

SMECTIS TERRA.

Smectis, Smectlen, Terra Saponaria ex Muſco Wormiano.

Vertus.

¶ Eſt une eſpece de terre argileuſe, graſſe & ſavoneuſe qu'on trouve en Angleterre, & dont les Anglois ſe ſervoient pour nettoyer le linge ; elle eſt compacte, dure, peſante, approchante en ſolidité de la pierre, de couleurs differentes ; tantôt griſe, blanchâtre, parſemée de taches noires, tantôt de couleur ſafranée ; quelques Auteurs la placent entre les eſpeces de *Galactites*. Elle eſt aſtringente.

SMILAX ASPERA.

Smilax aſpera, Dod. Ger. JBauh. Raii hiſt.

Smilax aſpera fructu rubente, C. Bauh. Pit. Tournefort.

Smilax aſpera fructu rubro, Park.

Smilax aſpera fructu rutilo, Gluſ. Hiſp.

Volubilis aſpera, Lonic.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues, dures, canelées, ſarmanteuſes,

rameuſes, pliantes, garnies d'épines & de mains, ſerpentant, montant, s'attachant & s'entortillant autour des arbriſſeaux voiſins, dans les hayes; ſes feuilles naiſſent ſeules de diſtance en diſtance, grandes, larges comme celle de lierre, mais ſans angles, épaiſſes, dures, nerveuſes, pointuës, quineuſes, marbrées de taches blanches: ſes fleurs ſont en petites grapes aux ſommitez des rameaux, petites, blanches, odorantes, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en étoile. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits ronds comme des raiſins, mous, rouges ou d'un jaune foncé, renfermant chacun ſous ſa peau une ou deux ou trois ſemences, rondes, liſſes, douces au toucher, de couleur rouge brune en dehors, blanche en dedans, d'un goût fâde & deſagréable. Sa racine eſt longue, un peu noüée, dure & ſe diviſant en pluſieurs petites branches. Cette plante croît aux lieux rudes, incultes, proche des hayes, aux bords des chemins, ſur les montagnes, aux vallées, principalement aux pays chauds: elle fleurit au Printemps, & ſon fruit meurit à la fin de l'Eté; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Elle eſt deſicative & ſudorifique, propre pour reſiſter au venin.

Etimologie. *Smilax* σμάω, *rado*, *je racle*, parce que cette plante eſt piquante; ou bien *Smilax*, eſt le nom d'un certain enfant, qui ſelon les Metamorphoſes d'Ovide, fut changé en cette plante.

SMYRIS.

Emery, Pierre d'Emery, Emery d'Eſpagne. *Smyris lapis*, en François *Emery* ou *pierre d'Emery*, eſt une eſpece de marcaſite ou une pierre fort dure, dont il y a trois eſpeces.

La premiere & la plus eſtimée eſt appellée *Emery d'Eſpagne*, parce qu'elle ſe trouve dans les mines d'or & d'argent du Perou & de pluſieurs autres lieux de la Nouvelle Eſpagne; elle eſt rougeâtre, parſemée de venules ou de points d'or & d'argent. Cette eſpece d'Emery eſt fort rare, parce qu'à cauſe de l'or qu'elle contient, le Roi d'Eſpagne en a deffendu le tranſport.

Emery rouge. La ſeconde eſt unie, rouge, *mais ne contenant ni or ni argent; elle naît dans les* mines de cuivre.

Emery commun pulveriſé. La troiſieme eſt *l'Emery* commun, ſa couleur eſt noirâtre: elle naît dans les mines de fer; on *la* pulveriſe en Angleterre par le moyen de certains moulins faits exprés, ce qu'on ne pourroit pas faire dans des mortiers, à cauſe de la grande dureté de cette pierre, car elle perceroit ou caſſeroit plûtôt le mortier que de s'y mettre en poudre. L'Emery pulveriſé ſert à polir les armes, les couteaux, les glaces de miroirs.

Choix. On le choiſit bien pulveriſé, pur & net.

La pierre de l'Emery entiere doit être choiſie nette, haute en couleur.

Uſage. Toutes ces pierres ſont employées pour couper & nettoyer les pierres prétieuſes, les cailloux, le verre, le marbre.

On n'employe point l'Emery dans la Medecine; quelques-uns croyent que celle qui eſt en poudre, ſoit propre pour nettoyer les dents, mais je craindrois qu'elle ne les cariât.

Potée d'Emery. La matiere qui tombe des meules des Lapidaires, en bouë, contient de la pierre d'Emery en poudre; on fait ſecher cette bouë, & on l'appelle *potée d'Emery*.

Etimologie. *Smyris à* σμάω *tergo*, *purgo*, parce que cette pierre eſt employée pour nettoyer & polir pluſieurs matieres.

SMYRNIUM.

Smyrnium, Matthioli, Ic. Valgr. Pit. Tournefort. | *Hippoſelinum*, Ger. emac.
Hippoſelinum ſive ſmyrnium vulgare,

Park.
Hippoſelinum Theophraſti, *vel ſmyrnium* Dioſcoridis, C. B.
Macerone quibuſdam ſmyrnium ſemine magno & nigro Joannis Bauhini, Raii hiſt.

En François *Maceron.*

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuſes, canelées, un peu rougeâtres; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'Ache, mais plus grandes, découpées en parties plus arondies, d'une odeur aromatique, d'un goût approchant de celui du Perſil; ſes branches ſont terminées par des paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en roſe. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, groſſes, preſque rondes, canélées, noires, d'un goût amer; ſa racine eſt moyennement longue, groſſe, blanche, empreinte d'un ſuc acre & amer, qui a l'odeur & le goût approchant en quelque maniere de celui de la Myrrhe. Cette plante croît aux lieux ſombres & marécageux, ſur les rochers, proche de la mer: elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel, on ſe ſert en Medecine principalement de ſa racine & de ſa ſemence.

Vertus. Elles ſont aperitives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement, pour la goûte ſciatique, pour la Colique venteuſe, pour laſthme, étant priſes en décoction.

Etimologies. *Smyrnium à* σμύρνα, *myrrha* parce que la racine de cette plante a une odeur & un goût approchant de ceux de la Myrrhe; ou parce que la racine de la plante que les Anciens ont appellée *Smyrnium*, rendoit par les inciſions qu'on y faiſoit, une larme ſemblable à la Myrrhe.

Macerone eſt un mot Italien qu'on croit être une corruption de *Macedonium*, parce qu'on a appellé autrefois mal-à-propos cette plante *Petroſelinum Macedonicum*

SOLANUM.

Solanum vulgare, Park.
Solanum hortenſe, Dod. Ger.
Solanum officinarum acinis nigricantibus & fuſcis, C. B.
Solanum hortenſe ſive vulgare, J. B. Raii hiſt.
Solanum nigrum vulgare Cord. hiſt. Pit. Tournefort.
Solatrum.
Strychnos.
En François, *Morelle.*

Eſt une plante fort commune qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, rameuſe; ſes feuilles ſont oblongues, pointuës, aſſez larges, molles, noirâtres ou d'un verd foncé; les unes anguleuſes, les autres crenelées, les autres entieres, d'un goût herbeux, fade, remplies d'un ſuc vert: ſes fleurs ſont des roſettes découpées ordinairement à cinq pointes, de couleur blanche, ayant en leur milieu des piſtiles jaunes: elles ſont ſuivies par des fruits gros comme de bayes de Geniévre, ronds, verds au commencement, mais en meuriſſant ils deviennent mous, noirs & remplis de ſuc: on y trouve quelques ſemences menuës, ordinairement aplaties, jaunes; ſes racines ſont longues, deliées, fibrées, blanchâtres. Cette plante croît le long des chemins, contre les hayes, dans les jardins; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de ſel.

Vertus. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, reſolutive, un peu narcotique & aſtringente; on s'en ſert pour condenſer & épaiſſir les humeurs, pour les éreſipelles, pour les dartres, pour les démangaiſons de la peau, pour les inflammations, pour les cancers,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0819-0

étant appliquée exterieurement ; & quand on n'a point les feuilles vertes, on leur substituë l'eau de Morelle distilée.

Solanum à solari, soulager, conforter ; parce que cette plante adoucit les humeurs & fortifie.

Morelle vient de *More*, comme qui diroit plante dont le fruit est noir comme un More.

SOLDANELLA.

Volubilis marina.

Soldanella, Ges. Dod. Lon.
Soldanella marina, Ger. Eyst.
Convolvulus maritimus nostras, Mor hist. P. Tournef.
Soldanella maritima minor, C. B.
Brassica marina, sive soldanella, J. B. Raii. hist.
Soldanella vulgaris, sive volubilis marina, Park.

Chou marin.

En François, *Soldanelle* ou *chou marin.*

Est une espece de Convolvulus, ou une petite plante qui pousse des tiges grêles, pliantes, sarmenteuses, rougeâtres, serpentant à terre ; ses feuilles sont presque rondes, lisses, luisantes, semblables à celles de la petite Chelidoine, mais plus épaisses, remplies d'un suc laiteux, attachées à des queuës longues : ses fleurs sont des cloches à bords renversez, comme aux autres especes de Liseron, de couleur purpurine. Quand elles sont passées, il paroît en leur place des fruits presque ronds, membraneux, qui renferment des semences anguleuses, noires, ou blanches : ses racines sont menuës, fibreuses : toute la plante a un goût amer & un peu salé, elle croît proche de la mer ; elle fleurit en Eté, on la fait secher toute entiere avec sa racine & l'on nous l'envoye.

Choix. Il faut la choisir recente, entiere, ou la moins brisée qu'il se pourra : Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle purge les serositez par *le ventre, on l'employe pour l'hydropsie,* pour la paralisie, pour les maladies de la ratte, *pour le scorbut, pour les rumatismes.* La dose en est depuis un scrupule *jusques* à une dragme.

Dose.

SOLEA.

Sole. *Singula lingulaca*, en François *Sole*, est un poisson de mer oblong, plat, & ressemblant en figure à la semelle d'un soulier, il est assez connu dans les Poissonneries : on en voit de differentes grandeurs ou especes ; leurs écailles sont fortement attachées sur le dos, de couleur grise, & quelquefois marquetées de taches qui representent des yeux ; leur chair est ferme, blanche, savoureuse, de facile digestion ; l'excellence ou le bon goût de ce poisson l'a fait appeller par quelques-uns *Perdix marina*, ou *perdri de mer.* Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Perdix marina. Perdri de mer.

Vertus. Dose. La tête de la Sole étant sechée & pulverisée est propre pour la pierre, pour la gravelle, pour le scorbut. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Etimologies. *Solea*, parce que ce poisson a la figure d'une semelle qu'on appelle aussi *Solea.* On l'apelle en Grec βόγλωσσ@ *à* βους, *bos*, *&* γλωσσα, *lingua*, comme qui diroit, *langue de beuf*, parce que la Sole ressemble en quelque maniere à la langue d'un bœuf. *Lingulaca à lingua forma.*

SOLEN.

Dactylus. digitus.

Solen, | *Dactylus*, | *Digitus*,

Est un coquillage un peu plus long que le doigt, & gros comme le pouce, composé de

de deux pieces jointes enſemble par un bout, creuſées en forme de goutiere, voutées par deſſus, minces, repreſentant enſemble un étuy ou un petit coffre, polies, luiſantes, de couleur blanche ou bleuâtre en dehors, blanches en dedans. Rondelet les diſtingue en mâle & en femelle; le Solen mâle eſt le plus grand, de couleur bleuâtre ou d'ardoiſe; le Solen femelle eſt le plus petit, de couleur blanche ou rouſſâtre. L'une & l'autre eſpece ſe trouvent aſſez communément ſur le ſable aux rivages de la mer Mediterranée, en Provence, au Languedoc, aux Iſles d'Yeres, à Cete; on en trouve auſſi ſur les côtes de Normandie, mais elles ſont plus longues & plus épaiſſes que celles de la mer Mediterranée, de couleur blanche tirant ſur le purpurin. Elles enferment toutes un petit poiſſon de leur même figure, lequel quand il veut prendre ſa nourriture, pouſſe ſa tête dehors par le bout qui n'eſt point joint, & il la retire comme fait la Tortuë; ce poiſſon eſt bon à manger, pourveu qu'on l'ait nettoyé de beaucoup de ſable dont il eſt rempli: ſa chair eſt un peu viſqueuſe, elle jette quelquefois une lueur de phoſphore. Solen mâle & femelle.

Sa coquille eſt alcaline, reſolutive, déſiccative, aperitive, étant priſe interieurement. La doſe en depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules; on l'employe auſſi exterieurement dans quelques cerats ou onguens, en la place du Dentali qui eſt rare. Vertus. Doſe.

On appelle ce coquillage *Dactylus* ou *Digitus*, parce qu'il a la figure d'un doigt. Etymologie.

SONCHUS.

Sonchus, I *Cicerbita*, I *Lactucella*, I En François, *Laitron.*

Eſt une plante dont il y a deux eſpeces generales, une liſſe, tendre & molle: l'autre rude & épineuſe; la premiere & la plus uſitée dans la Medecine eſt appellée.

Sonchus lævis, Matt. Ger.
Sonchus lævis vulgaris, Park.
Sonchus lævis laciniatus latifolius, C. B. Pit. Tournefort.
Sonchus laciniatus non ſpinoſus, J. B. Raii hiſt.
Lactuca leporina, Apulei.
Braſſoa leporina, Germ.

En François, *Laitron doux* ou *Palais de Liévre.* Palais de Liévre.

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'un pied & demi, creuſe en dedans, tendre, un peu purpurine; ſes feuilles ſont longues, liſſes, plus larges & plus tendres que celles de la dent de Lion, découpées ou laciniées, dentelées, rangées alternativement, les unes attachées à des queuës longues, les autres ſans queuë & embraſſant la tige par leur baſe qui eſt plus large que le reſte de la feüille: ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches par bouquets à demi fleurons jaunes, quelquefois blancs, ſemblables à celles de la dent de Lion, mais plus petites. Quand ces fleurs ſont paſſées, leur calice devient un fruit qui ſoûtient de petites ſemences oblongues, rougeâtres, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine eſt petite, fibrée, blanche. Cette plante rend du lait quand on l'écraſe; elle eſt bonne à manger en ſalade ou autrement; les Liévres en ſont friandes. Premiere eſpece

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Sonchus aſper, Ger.
Sonchus aſperior, Dod.
Sonchus minus lacinioſus aſperior, ſive ſpinoſior, Raii hiſt.
Sonchus aſper non laciniatus, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Sonchus aſper major non laciniatus, Park.
En François, *Laitron épineux.*

Sa tige eſt tendre, rougeâtre, creuſe; ſes feuilles ſont entieres ou peu laciniées, ap- Seconde eſpece.

prochantes de celles de l'Endive, embraſſant la tige par leur baſe, de couleur verte obſcure & luiſante, garnies d'épines longues, dures, & piquantes : ſes fleurs, ſes ſemences & ſes racines ſont ſemblables à celles du Sonchus *lævis* ; elle rend auſſi un ſuc laiteux.

L'une & l'autre eſpece croiſſent dans les jardins, dans les champs, dans les vignobles ; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement de ſel.

Vertus. Elles ſont humectantes, rafraîchiſſantes, adouciſſantes, aperitives ; on s'en ſert pour les inflammations du foye, de l'eſtomac, de la poitrine, pour purifier le ſang, pour augmenter le lait des nourrices, étant priſes en decoction.

Etymologie. *Sonchus à σόγχος*, parce que cette plante ſemble ſe fondre en un ſuc ſalutaire pour les inflammations & douleurs de l'eſtomac.

SOPHIA.

Sophia, Dodonæo,
Sophia Chirurgorum, Lob. Icon.
Siſymbrium annuum Abſinthii minoris folio, Pit. Tournef.
Naſturtium ſylveſtre tenuiſſimè diviſum, C. Bauh.
Eryſimum ſophia dictum, Raii hiſt.
Seriphium Germanicum, ſive Sophia quibuſdam, J. Bauh.
Seriphium Abſinthium, Fuch. Lon.
Accipitrina, Cæſ.

Eſt une eſpece de Siſymbrium, ou une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, rondes, dures, rameuſes, revêtuës de feüilles aſſez amples, mais découpées trés-menu, blanchâtres : ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des branches, petites, à quatre feüilles, diſpoſées en croix, de couleur jaune-pâle ; il leur ſuccede des gouſſes longues, grêles & déliées, remplies de ſemences menuës, rondes, dures, rougeâtres : ſa racine eſt ligneuſe, longue, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux rudes, pierreux, ſablonneux incultes ; elle fleurit en Eté ; ſon goût approche de celui d'un herbe potagere : elle contient peu de ſel.

Vertus. Elle eſt deſiccative & aſtringente ; ſa ſemence eſt propre pour arrêter la dyſenterie, les pertes de ſang & de fleurs blanches, les cours de ventre, les gonorrhées. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Etymologie. *Sophia à σοφία, ſapientia* : parce que les Chirurgiens les plus ſçavans employoient autrefois cette plante pour arrêter le ſang.

SCORBUS.

Scorbus, Dod. J. B. Ger. Raii hiſt.
Scorbus domeſtica, Matt.
Cormier. *Scorbus ſativa*, C. B. Pit. Tournefort.
Sorbus legitima, Cluſ. Parn.
Sorbum ovatum ; Fuch. Tur.
En François, *Sorbier* ou *Cormier*.

Eſt un arbre grand & rameux, dont le tronc eſt droit, couvert d'une écorce rude, pâle ; ſon bois eſt fort dur, compacte, rougeâtre ; ſes feüilles ſont oblongues, rangées pluſieurs ſur une côte comme celles du Freſne ; dentelées en leurs bords, veluës, molles, blanchâtres en deſſous, d'un goût ſtiptique : ſes fleurs ſont petites, blanches, jointes pluſieurs enſemble, & attachées à un pedicule qui ſort d'entre les feuilles ; chacune de ces fleurs eſt compoſée de cinq feüilles diſpoſées en roſe, leſquelles étant tombées, leur calice devient un fruit qui a la figure d'une petite poire, dur, charnu, de couleur pâle d'un côté & rouge de l'autre, ayant la chair jaunâtre, d'un goût très-acerbe & rude. Ce fruit eſt appellé en Latin *Sorbum*, & en François, *Sorbe ou Corme* ; il ne meurit point ordinairement ſur l'arbre, on le cüeille en Automne & on le met

Scorbum. Corme.

de la paille où il devient mou, doux, agréable au goût & bon à manger. On cultive le Sorbier dans les jardins, les Sorbes contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme. Si l'on tire leur suc & qu'on le laisse fermenter suffisamment, il deviendra vineux & assez semblable au Poiré.

Les Sorbes, & principalement avant leur maturité, sont astringentes, rafraîchissantes, propres pour arrêter le vomissement, les hemorragies, les cours de ventre. Vertus.

On dit que *Sorbus* vient du verbe Latin *Sorbere*, *humer*, *avaler*, parce que la chair des Sorbes meures est molle & facile à avaler. Etimologie.

SOREX.

Sorex, en François, *Souris*, est une espece de Rat ou un animal à quatre pieds plus petit que le Rat ordinaire : il habite les trous des murailles, dans les caves, dans les meubles ; il ronge le bois, le pain, le fromage, le froment, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Souris.

Il est estimé propre pour *l'incontinence d'urine* étant mangé. Vertus.

SORY.

Sory étoit autrefois une pierrre minerale, vitriolique, sale, grossiere, poreuse ou percée naturellement de plusieurs trous, grasse, noire, d'une odeur puante, d'un goût stiptique : on la trouvoit dans les mines metalliques en Cypre, en Espagne, dans la Lybie, en Egypte. Plusieurs ont crû que cette matiere étoit un chalcitis vieilli & usé dans la mine ; mais il y a plus d'apparence que c'étoit un mélange de vitriol & de bitume calciné par des feux soûterrains : quoy qu'il en soit, on n'en trouve plus depuis plusieurs siecles, ou s'il s'en trouve, l'on neglige de le ramasser : on lui substitue le *Chalcitis ou vitriol rouge naturel.*

Le Sory étoit desiccatif & astringent. Vertus.

Sory est un nom Egyptien.

SPADAM.

¶ *Spadam*, est un grand poisson de mer qui ressemble au Carcharias, il a au bout de son museau un corps *long & plat*, formé en peigne, osseux, dur & assez tranchant; il s'en sert pour se deffendre contre les autres grands poissons, & pour les attaquer ; quelques-uns le mettent entre les especes de *Xiphias* : on en trouve dans la mer Mediterranée, dans la mer de Indes Occidentales, il se nourrit de petits poissons, il n'est pas bon à manger, sa chair est trop dure & difficile à digerer ; on ne l'employe pas non plus en Medecine. *Xiphias.* Poisson.

SPALT.

Spalt est une pierre écailleuse, luisante, qui ressemble au Gip ou Plâtre cristalin de Montmartre, mais elle est plus blanche : elle naît en Angleterre, en Allemagne, proche d'Ausbourg : les Fondeurs s'en servent pour aider à mettre en infusion les métaux.

Elle est detersive & desiccative, étant appliquée exterieurement. Vertus.

SPARGANIUM.

Sparganium est une plante aquatique dont il y a trois especes.

La premiere eſt appellée,

Sparganium, Trag. Matth.
Sparganium ramoſum, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Sparganium quibuſdam, J. B.
Butumos Theophraſti, Ang.
Plantan aria ſive butomum Theophraſti, Dodon.

Premiere eſpece.

Elle pouſſe des feuilles longues d'environ deux pieds, étroites, pointuës, rudes, coupantes, ayant le dos élevé, d'un goût douçâtre; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, liſſes, tortueuſes, remplies de moëlle blanche, diviſées en quelques branches: ſes fleurs ſont de bouquets à pluſieurs étamines, attachées ſans queuë aux nœuds des rameaux, en façon d'aſperge, de couleur blanche & rougeâtre: elles ne laiſſent aprés elles aucuns fruits ni ſemences, mais il naît ſeparement aux ſommitez des tiges, des fruits preſque ronds ou ovales, pointus, ligneux; diſpoſez en maniere de tête, gros comme des petites noix; de couleur herbeuſe, rudes ou heriſſez de petites pointes, & remplis d'une matiere farineuſe; ſes racines ſont fibrées, noires, rampantes.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Sparganium alterum, J. B.
Sparganium latifolium, Ger.
Sparganium non ramoſum, C. B. Pit. Tournefort.
Plantanaria altera, Dod.

Seconde eſpece.

Elle differe de la precedente en ce qu'elle eſt moins grande, en ce qu elle ne pouſſe aucuns rameaux, & en ce que ſes feuilles ſont un peu plus larges. L'une & l'autre eſpece croiſſent aux lieux marécageux, aux bords des rivieres, le long des ruiſſeaux; elles portent leurs fruits aux mois de Juillet & d'Août.

La troiſiéme eſpece eſt plus rare que les autres; elle eſt appellée,

Sparganium minimum, C. Bauh. J. Bauh. P. Tournefort.

Troiſiéme eſpece.

C'eſt une petite plante baſſe qui pouſſe une petite tige, au haut de laquelle naît un fruit preſque rond ou ovale, comme au grand Sparganium. Cette tige eſt entourée de quatre ou cinq feuilles étroites qui la ſurpaſſent en hauteur: elle croît dans certains foſſez bourbeux, où l'eau a été deſſechée pendant l'Eté par le Soleil.

Les racines du grand Sparganium ſont eſtimées propres contre la morſure des ſerpens, pour exciter la ſueur, pour reſiſter au venin, étant priſes en décoction & en poudre.

Etymologies.

Sparganium à σπαργάνων, *faſciola*, parce que les feuilles de cette plante ſont longues & étroites comme des bandelettes, on dit qu'on s'en ſervoit autrefois pour emmailleter les enfans.

Plantanaria, parce que ſes fruits reſſemblent en figure à ceux du Platane.

SPARTIUM.

Spartium eſt un arbriſſeau dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Spartium primum, Cluſ. Hiſp. Raii hiſt.
Spartium alterum monoſpermon ſemine reni ſimili, C. B. Pit. Tournef.
Spartium Hiſpanicum lobis rotundiuſculis flore luteo, J. B.
Pſeudoſpartium Hiſpanicum ἀφύλλου Ger.

Spartium frutex majus, Dod.
Spartium Hiſpanicum minus, monoſpermon flore luteo, Park.

Premiere eſpece

Sa tige eſt haute d'environ un pied & demi, groſſe ordinairement comme le pouce, couverte d'une écorce rude, canelée, ſe diviſant en pluſieurs rameaux verds de la même longueur, leſquels jettent de petites verges ſemblables à celles du jonc, grêles, flexibles, garnies dans leur commencement de quelques petites feuilles oblongues, mais qui ne durent guéres, car elles tombent auſſi-tôt que les fleurs commencent à paroître. Ces fleurs ſont legumineuſes, petites, jaunes, ſans odeur, attachées à des pedicules qui ſortent des côtez des petites verges. Quand cette fleur eſt tombée, il paroît en ſa place une capſule fort courte, oblongue ou preſque ronde, cartilagineuſe, reſſemblant aſſez à un petit Haricot, de couleur jaune rougeâtre. On ne trouve ordinairement dans cette capſule qu'une ſemence qui a la figure d'un petit rein, dure, noire : ſa racine eſt dure, ligneuſe.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Spartium 2. *Cluſii Hiſpanici*, Raii hiſt.
Spartium frutex minus, Dod.
Spartium Hiſpanicum flore candido, J. Bauhin.
Spartium Hiſpanicum majus flore albo, Park.
Pſeudoſpartium album, ἀφελλον, Ger.
Spartium tertium flore albo, C. B. Pit. Tournefort.

Seconde eſpece

C'eſt un arbriſſeau beaucoup plus grand que le precedent ; car il ſurpaſſe quelquefois la hauteur d'un homme ; mais ſes verges ſont plus tendres & plus pliantes ; il ne porte point de feuilles, ſes fleurs & ſes fruits ſont ſemblables à ceux de la premiere eſpece, excepté que les fleurs ſont un peu plus grandes, de couleur blanche, & que les fruits & les ſemences ſont plus petits.

L'une & l'autre eſpece croiſſent aux païs chauds, principalement en Eſpagne, en terre ſabloneuſe & ſterile ; elles fleuriſſent au printemps, elles contiennent beaucoup d'huile & de ſels eſſentiel & fixe.

Vertus.

On dit que les ſommitez tendres, les fleurs, les fruits, & les ſemences du Spartium purgent par haut & par bas, à peu prés comme l'Ellebore noir, étant pris en decoction.

Etimologies.

Spartium vient peut-être de *ſparus* ou *ſparum*, qui ſignifie *un petit dard* ; parce que les verges de cette plante ont une figure en quelque maniere approchante de celle d'un petit dard, ou bien *ſpartium*, Græc, σπάρτος à σπείρω, *quia ſponte ſeminatur*.

Monoſpermum à μόνος *ſolus*, & σπέρμα, *ſemen*, comme qui diroit *une ſeule ſemence* ; parce que le fruit de cette plante ne contient qu'une ſemence.

SPERGULA.

Spergula, Dod. J. B. Raii hiſt.
Alſine ſpergula dicta major, C. B. Pit. Tournefort.
Sagina ſpergula, Ad. Lob.
Sagina ſpergula, Ger. Emac.
Sagina ſpergula major, Park.

Eſt une eſpece de Morgeline, ou une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, noüées, un peu veluës, rameuſes : ſes feuilles ſont petites, menues, étroites, jaunâtres, diſpoſées en rayon autour de chaque nœud des branches : ſes fleurs naiſſent aux ſommets des tiges, elles ſont compoſées de pluſieurs petites feuilles blanches diſpoſées en roſe, ſoutenuës par un calice à cinq feuilles. Lorſque cette fleur eſt paſſée l'on voit paroître en ſa place un petit fruit

membraneux, presque rond, lequel renferme de petites semences rondes, noires, plus menues que celles de la Rave : sa racine est longue, simple, garnie de fibres blanches. Cette plante croît dans les champs, dans les bleds, dans les pâturages ; elle augmente le lait des vaches qui en mangent ; elle contient mediocrement du sel essentiel & de l'huile.

Vertus. Quelques Auteurs ont écrit que la semence de cette plante étoit vomitive, mais l'experience ne s'y rapporte pas ; on en donne aux poules & aux pigeons pour leur nourriture.

SPERMA CETI.

Sperma Ceti, en François, *nature de Baleine*, ou *blanc de Baleine*.

Nature de Baleine, Blanc de Baleine. Pomet. Est la cervelle d'une espece de Baleine mâle appellée *Orca*, | *Byaris*, | *Cachalot*. Ce grand poisson est commun dans la mer le long de la côte de Galice en Espagne & en Norvege ; il est long d'environ vingt-cinq piez, & il peut avoir douze pieds de hauteur ou d'épaisseur, ses dents pesent chacune une livre ; on les employe à divers ouvrages.

Preparation de la nature de Baleine. Quand on a separé la cervelle de la tête de la Baleine, on la fait fondre par une chaleur lente, on la verse dans des moules faits en pain de sucre où elle se refroidit ; il s'en separe une huile & une humidité aqueuse, qui la feroient corrompre si on ne les laissoit égouter. On met refondre cette cervelle, on la jette dans les mêmes moules & on la laisse encore égouter ; on réïtere cette operation jusques à ce que la matiere soit bien purifiée & bien blanche : on la coupe alors doucement avec un couteau pour la reduire en écailles luisantes, comme nous la voyons.

Etymologie. Cette matiere a été appellée *sperma ceti*, parce que les Anciens croyoient que c'étoit la semence des Baleines qui nageoit sur les eaux de la mer, & qui étoit poussée sur le rivage où l'on la ramassoit. Plusieurs Modernes ont rejetté cette opinion, mais ils en ont voulu établir une autre qui n'étoit gueres plus vray-semblable. Ils ont dit que la drogue appellée *Nature de Baleine*, étoit un bitume maritime, ou une espece d'écume de mer qui étoit chassée par le vent sur le rivage, où l'on la recueilloit.

Il est étonnant que l'origine de cette drogue ait été cachée si long-temps, car il n'y a guere plus de trente ans qu'on sçait qu'elle est tirée de la tête des Baleines. Le premier éclaircissement que nous en eumes à Paris, fut dans les Conferences de défunt Monsieur l'Abbé Bourdelot.

Choix. La nature de Baleine nous est ordinairement envoyée de Bayonne & de Saint Jean de Lus : on doit la choisir en belles écailles blanches, claires, luisantes, elle jaunit en vieillissant : elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Vertus. Elle est resolutive & adoucissante, on l'employe dans les pommades pour adoucir & polir la peau, dans les emplâtres, dans les onguents, pour resoudre les duretez des mamelles ; dans les lavemens pour la dysenterie, dans les injections de la matrice, pour adoucir & amolir ; on en fait aussi prendre quelquefois par la bouche pour les acretez de la poitrine. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Dose.

SPHONDYLIS.

Sphondylis, est une espece de ver ou un insecte long & gros environ comme le petit doigt ; sa tête est rouge, son corps est blanc, il a huit pieds, il s'entortille autour des racines des plantes, dans la terre, & il les ronge ; il aime sur tout les racines du Concombre sauvage, du Chameleon, de la Centaurée, du Peucedanum, de l'Aristoloche, de la Vigne sauvage, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0826-6 DFG

Il est propre pour resoudre, pour fortifier les nerfs, pour faire dissiper les humeurs du rhumatisme, pour les fractures : on le fait boüillir dans de l'huile & dans du vin ; & ayant coulé l'huile, on s'en sert comme de l'huile de vers ordinaire. Vertus.

SPHONDYLIUM.

Sphondilium, Ger. Raii hist.
Sphondylium vulgare hirsutum, C. B. Pit. Tournefort.
Sphondylium quibusdam, sive branca ursina Germanica, J. B.
Sphondylium vulgare, Parк.
Sphondylium, Ad. Lob. Dod.
Branca ursina, Brunf.
Acanthus vulgaris, sive Germanica, Fuch.

Brance ursine bâtarde.

En François, *Berce*, ou *brance ursine bâtarde.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, droite, ronde, noüée, canelée, creuse en dedans, ses feüilles sont larges, laciniées ou decoupées en plusieurs parties, couvertes dessus & dessous d'un poil assez doux & lanugineux, d'un goût doux ; ses fleurs naissent sur des ombelles ou parasols aux sommets des branches, composées chacune de cinq feüilles disposées en fleur de Lis, de couleur ordinairement blanche & quelquefois purpurine, mais rarement. Quand cette fleur est tombée, le calice qui la soûtenoit devient un fruit composé de deux grandes graines aplaties, ovales, échancrées par le haut, rayées sur le dos, se dépoüillant facilement de leurs envelopes, marquées de deux rayes noires dans l'endroit où elles se touchent, d'une odeur désagreable, d'un goût un peu âcre ; sa racine est simple, longue, grosse, ridée, charnuë, blanche, empreinte d'un suc jaunâtre, d'un goût doux accompagné d'acreté. Cette plante croît dans les champs, dans les prez, & aux lieux humides & marécageux : elle fleurit au mois de May ou de Juin. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe.

Ses feüilles sont émollientes, resolutives, aperitives ; on s'en sert dans les décoctions de lavemens, dans les cataplasmes : sa semence est incisive, penetrante, propre pour l'épilepsie, pour l'asthme, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. *Sa* racine est bonne pour dissiper les callositez, étant pilée & appliquée dessus. Vertus.

On a donné le nom de *Sphondylium*, à cette plante, à cause que sa semence sent mauvais comme un insecte appellé *Sphondylis*, dont je viens de parler. Etimologies.

Branca ursina, à cause de quelque ressemblance qu'on a trouvée des feüilles de cette plante avec les pieds d'un Ours.

SPINA ALBA.

Spina alba, 3. Trag.
Spina alba sylvestris, Fusch. J. B.
Carduus tomentosus acanthi folio vulgaris, Pit. Tournef.
Onogyros Nicandri, Gesn. hort.
Carduus foliis tomentosis, seu incanis, Raii histor.
Spina alba tomentosa latifolia sylvestris C. Bauh.
Acanthum, Matt. Dod.
Acanthium vulgare, Parк.
Onopordon Athenæi, Ang.

En François, *Chardon commun*, ou *Artichaut sauvage*, ou *Epine blanche sauvage.* Artichaut sauvage. Epine blanche sauvage.

Est une espece de Chardon, ou une plante qui pousse une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, plus grosse que le pouce, revêtuë d'une espece de coton blanc, fort épineuse ; ses feüilles sont plus grandes que la main, larges, sinueuses, épineuses, couvertes de tous côtez de coton blanc, semblables à celles de l'Acante ; ses sommitez sont terminées par des têtes rudes, composées de plusieurs feüilles

posées les unes les autres & terminées chacune par un piquant. Ces têtes soûtiennent des bouquets à fleurons purpurins quelquefois blancs, évasez par le haut, decoupez en lanieres. Ces fleurons étant tombez, il leur succede des graines garnies chacune d'une aigrette, ressemblantes à celles du Cnicus, mais plus petites, de couleur diversifiée, d'un goût acre & tirant sur l'amer; sa racine est tendre, blanche, douçâtre, mais elle change en vieillissant. Cette plante croît aux lieux rudes, incultes; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Sa racine est aperitive, resolutive, carminative, desiccative, propre pour fortifier l'estomac, pour chasser les vents, pour dissiper les glandes, pour le mal des dents.

Sa graine est bonne pour les convulsions des petits enfans.

Etymologies. On a appellé cette espece de Chardon *spina alba*, parce qu'il est garni de pointes ou d'épines, & tout revêtu d'un coton blanc.

Acanthium, *ex* ἀκή, *spina* parceque cette plante est épineuse.

Onopordon, *ab* ὄνος, *asinus*, & πέρδω *pedo*, parce que cette plante pette ou fait un bruit de décrepitation lorsque l'âne la mange.

Onogyros, *ab* ὄνος, *asinus* & γυρος, *circulus*, *ambitus*, comme qui diroit *chardon*, *qui environne l'âne*, parce que l'âne étant friand de ce chardon se trouve souvent aux lieux où il y en a.

SPINACIA.

Spinacia, Lob. Ico.
Spinacia sativa mas, Lugd.
Spinachia, Ger. Park. Raii hist.
Spinachia mas & fœmina, J. B.
Spinachium, Matth.
Lapathum hortense, *seu Spinacia semine spinoso*, C. Bauh.
Spinacia vulgaris capsula seminis aculeata, P. Tournefort.
Spinaceum olus & Spinachia mas, Ges. hort.

En François, *Epinars*.

Est une plante dont les feüilles sont larges, pointuës, découpées, anguleuses, tendres, molles, d'un verd obscur, succulentes, attachées à de longues queuës; ses tiges croissent à la hauteur d'environ un pied, rondes, fistuleuses, rameuses, revêtues depuis leur milieu jusqu'en haut de fleurs à étamines, de couleur herbeuse ou purpurine, soûtenuës sur un calice à quatre feüilles; ces fleurs ne laissent après elles aucun fruit ni semence, les jeunes fruits naissent en des endroits separez, & ils deviennent des capsules ovales, pointuës, épineuses, qui renferment chacune une semence presque ronde, un peu pointuë; sa racine est simple, menuë, blanche, garnie de petites fibres. On cultive cette plante dans tous les jardins potagers, car ses feüilles tendres sont fort en usage dans les cuisines; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle amolit le ventre, elle adoucit l'acreté de la trachée artere, elle purifie le sang.

Il y a de l'apparence que les Anciens ne connoissoient point les Epinars, ou bien ils leur donnoient un autre nom.

Etymologie. *Spinacia*, *seu Spinachia à spina*, *épine*, parce que la capsule de la semence de cette plante est ordinairement épineuse: on trouve pourtant des Epinars qui portent des capsules lisses & sans épines.

SPINA SOLSTITIALIS.

Spina solstitialis, Dod. J. B.
Spina citrina vel lutea, Gesn. hort.
Carduus stellatus luteus foliis Gyani, C. B. Pit. Tournefort.
Carduus solstitialis, Cam. Ger.

Est

Eſt une eſpece de Chardon étoilé ou une plante qui pouſſe une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, grêle, rameuſe, cottonneuſe; ſes feuilles ſont longues & reſſemblantes à celles du Cyanus, blanchâtres, velues; ſes têtes ſont groſſes comme celles du Cyanus, garnies d'épines longues, roides, jaunes, diſpoſées en étoile; elles ſoutiennent auſſi chacune une fleur qui eſt un bouquet à fleurons jaunes, évaſez par le haut & découpez en lanieres. Lorſque ces fleurons ſont tombez, il leur ſuccede de petites graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Sa racine eſt moyennement longue, menuë, ligneuſe. Cette plante croît aux pays chauds, comme vers Montpellier, dans les jardins, elle fleurit vers le ſolſtice d'Eté; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt aperitive, ſudorifique, reſolutive, propre pour la cachexie, pour l'hydropiſie, pour les obſtructions de la rate & du meſentére. Vertus.

Spina ſolſtitialis, parce que cette plante épineuſe fleurit & entre dans ſe vigueur au temps du ſolſtice d'Eté. Etimologie.

SPINUS.

Spinus, ſive Ligurinus, Jonſtonii, eſt un petit oiſeau gros comme un Chardonnet, de couleur ordinairement jaune noire; ſon bec eſt d'une longueur mediocre, grêle, pointu; il vit de ſemences; il habite dans les pays chauds; il fait ſon nid dans les bois montagneux, il chante fort agréablement. Il contient beaucoup de ſel volatil. *Ligurinus.*

Il eſt propre pour l'épilepſie, étant mangé. Vertus.

Spinus à ſpina, parce que cet oiſeau a le bec grêle & pointu en façon d'épine. Etimologies.

Ligurinus à Liguria, parce qu'on en trouve aſſez communément dans la Ligurie, en Italie.

SPIRÆA.

Spiræa ſalicis folio, Pit. Tournefort.
Spiræa Theophraſti, Cl. Ger. Raii hiſtor.
Spiræa Theophraſti forte Cluſio, J. B. Parx.
Frutex ſpicatus, foliis ſalignis ſerratis, C. B.

Eſt un arbriſſeau qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, pouſſant pluſieurs rameaux grêles, couvert d'une écôrce rouge, portant beaucoup de feuilles longues & étroites comme celles du Saule, dentelées en leurs bords, vertes en deſſus, rougeâtres en deſſous, d'un goût aſtringent tirant ſur l'amer; ſes fleurs ſont petites, diſpoſées aux ſommitez des branches en maniere de grapes ou d'épis longs preſque comme le doigt & aſſez gros; chacune de ces fleurs eſt compoſée de cinq feuilles incarnates diſpoſées en roſe, & ſoutenuës par un calice découpé en étoile. Aprés qu'elles ſont paſſées, il paroît un petit fruit compoſé de pluſieurs gaines diſpoſées en maniere de tête; on trouve dans chacunes de ces gaines des ſemences menues, aplaties, jaunâtres. On cultive cet arbriſſeau dans les jardins aux lieux ſombres ou ombrageux.

Ses feuilles, ſes fleurs & ſes fruits ſont déterſifs & aſtringens, mais on ne s'en ſert guére dans la Medecine. Vertus.

On dit que *Spiræa* vient du Grec σπεῖρα, *funis, une groſſe corde, un cable*, parce que cet arbriſſeau eſt fléxible & pliant comme un cable; mais cette étimologie ne me paroît guére bonne. Etimologie.

SPODIUM.

Spodium, l *Ebur uſtum*, l En François, *Spode* ou *Yvoire brûlé*.

Eſt de l'Yvoire coupé par petits morceaux & calciné à feu ouvert juſqu'à ce qu'il ne

fume plus & qu'il ait été reduit en une matiere poreuse, cassante, legere, blanche, alxaline, facile à mettre en poudre : c'est proprement la tête morte de l'Yvoire, car tout le sel de cette dent d'Elephant étoit volatil, & il s'est envolé entierement par la calcination avec l'huile & le phlegme, en sorte qu'il n'est resté ni sel ni aucun autre principe actif dans le Spode. On pourroit profiter de ces principes actifs si l'on faisoit la distillation de l'Yvoire par la cornue à un feu gradué dans un grand recipient de verre, comme je l'ai décrit dans mon Livre de Chymie ; car on retireroit du sel volatil de l'esprit & de l'huile d'Yvoire, & la matiere noire qui resteroit dans la cornue seroit aussi bonne pour en faire du Spode que si l'Yvoire n'avoit pas été distillé ; il n'y auroit qu'à la mettre calciner au milieu des charbons ardents jusqu'à ce qu'elle fût bien blanche, ce qui arriveroit dans peu de temps. On doit choisir le Spode bien blanc dehors & dedans, net, en beaux morceaux faciles à rompre.

Choix.

Il est astringent & propre à arrêter les hemorragies, les cours de ventre, la gonorrée, pour adoucir les acides & les acretez des humeurs, pour empêcher que le lait ne caille dans l'estomac. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Vertus.

Dose.

Le Spodium ou Antispodium des anciens Arabes, étoit les racines des Roseaux brûlées & réduites en cendres : on lui attribuoit de grandes vertus pour fortifier le cœur, pour reparer les esprits & les forces abatues ; mais toute la qualité de cette cendre ne consistoit qu'en un sel fixe aperitif qu'elle contenoit.

Spodium, Antispodium des Arabes.

Le Spodium des anciens Grecs étoit la Tutie, dont je parlerai en son lieu.

Spodium Græcorum.

Spodium ἀπὸ τοῦ σποδοῦ, *cinis*, parce que le Spode est une matiere calcinée & comme réduite en cendres.

Etymologie.

SPONGIA.

Spongia, l *Fungus marinus*, l En Francois, *Eponge.*

Est une espece de plante legere, molle & trés-poreuse, qui a beaucoup de ressemblance avec le champignon, & qui naît attachée aux rochers dans la mer ; il y en a de deux especes, de fines qu'on appelle Eponge mâle, & de grossieres qu'on nomme Eponge femelle. On dit qu'il en vient beaucoup d'une Isle d'Asie nommée Icarie ou Nicarie, où les garçons sont obligez de les aller pêcher au fond & au milieu de la mer, s'ils veulent être mariez, car les filles sont le prix & la recompense de ceux qui demeurent le plus long-tems dans la mer, & qui en raportent le plus d'Eponges : & la raison de ce procedé est que les habitans payent au Grand Seigneur leur tribut en Eponges.

Mâle, Femelle.

Les Eponges les plus estimées sont les plus fines, appellées Eponges mâles : on doit les choisir moyennement grosses, legeres, resserrées ou ayant leurs pores petits, de couleur cendrée ou jaunâtre.

Choix.

¶ Il se rencontre quelquefois dans l'Eponge certains petits corps durs qui paroissent être des pierres ou du gros sable, mais quand on les regarde avec un Microscope, l'on apperçoit que ce sont pour la plûpart de petites coquilles, si ces coquilles ont enfermé quelques insectes de mer, comme il n'y a guére lieu d'en douter, cet petits insectes ne devroient pas être plus gros que des cirons.

Pierres ou coquilles d'Eponges

On trouve des Eponges rameuses, ou qui jettent des rejettons en maniere de plante : on appelle vulgairement ces rameaux ou rejettons, *fleur d'Eponge* ; il en naît aussi dans les rivieres.

Eponges rameuses. Fleur d'Eponge.

¶ Les Naturalistes ont mis l'Eponge ou nombre des Zoophites ou animaux plantes, parce qu'elle remue dans la mer à peu prés comme un animal, mais il n'y a

Zoophite.

point de veritable Zoophite, & si l'Eponge se remuë étant dans la mer; c'est par l'eau qui entre dans ses pores, & qui y faisant differens contours sans pouvoir avoir toûjours son issuë libre, gonfle & contracte ses fibres & les contraint de s'agiter.

Si l'on allume l'Eponge au feu, elle rend une odeur de corne brûlée, si on la met en distilation dans une cornuë; elle donnera de l'huile noire & puante, & beaucoup de sel volatil urineux semblable au sel volatil de corne de cerf, mais en plus grande quantité à proportion.

Les Eponges sont propres pour absorber les humiditez salines des playes, pour déterger & consumer les humiditez baveuses, étant appliquées dessus; on les prépare avec de la cire, comme je l'ai dit dans ma Pharmacopée universelle. Vertus.

¶ Les pierres ou petites coquilles qui se trouvent dans les Eponges sont estimées bonnes pour attenuër, diviser & resoudre les humeurs grossieres, pour la pierre, pour les scrophules & écroüelles, pour lever les obstructions; on les pulverise, on les mêle avec autant d'arcanum duplicatum, & l'on en fait prendre pendant un mois une dragme chaque jour: ce remede a plus de vertu & d'action que la pierre d'Eponge grosse comme une amende, dont il a été parlé en son lieu sous le nom de *Lapis spongia*.

On fait brûler les Eponges & l'on employe leur cendre pour le goître, pour le scorbut. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Dose.

Spongia, vient du nom Grec σπογγὶς, qui signifie la même chose. Etymologie.

On appelle spongia pyrotechnica, certaine mêche noire pour le fusil, dont les Allemans se servent; elle se fait avec de grands champignons noirâtres ou roussâtres qu'on trouve sur des vieux arbres en Allemagne, comme sur des chênes, sur des frênes, sur des Sapins; on les applatit en les battant, on les met boüillir avec de l'eau dans laquelle on a dissou du salpêtre, puis on le met secher au four, ils se reduisent en une matiere poreuse, noire & s'alumant facilement, car outre que ces champignons sont d'eux-mêmes de substance facile à prendre feu, le salpêtre dont ils sont empreints, *les rend encore plus inflammables.* *Spongia Pyrotechnica.* Mêche noire d'Allemagne.

On a donné le nom de *Spongia* à cette espece de mêche, à cause qu'elle est poreuse comme une Eponge, & *Pyrotechnica à* πυρ, *ignis &* τεχνὴ, *ars*, comme qui diroit, Eponge qui prend feu par art, ou Eponge susceptible du feu. Etymologie.

SQUATINA.

Squatina, l En François, *Ange*, *Esquaque*, l *Esquadre*, *Escaye*.

Est un grand poisson de mer plat, qui pese quelquefois jusqu'à cent soixante livres; sa peau est une maniere de cuir si rude en dehors qu'on l'employe pour polir l'yvoire & le bois, sa couleur est cendrée ou obscure en dehors, blanche & douce en dedans; sa chair est cartilagineuse, on n'en mange point dans le repas, mais on s'en sert dans les remedes, elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elle est propre pour les maladies de consomption, pour ceux qui tombent en chartre; elle repare les esprits, elle adoucit les humeurs acres en les aglutinant; on la prend en substance & en boüillon. Vertus.

Ses œufs étant sechez & pulverisez, sont propres pour arrêter les cours de ventre; la dose en est une dragme. Oeufs. Vertus.

Son foye étant écrasé & appliqué, ramolit & resout les tumeurs. Foye. Vertus.

Sa peau est bonne pour les dartres, pour la gratelle, étant appliquée dessus. Peau. Vertus.

Ce poisson s'accouple avec la Raye, & il en naît une espece de Raye qu'on appelle *Squatina Raia*, & dans les poissonneries *Ange*, elle n'a pas si bon goût, & elle n'est pas si estimée que la veritable Raye. *Squatina Raia.*

Etymologie. *Squatina*, *à σκίρω*, *id est ξύω*, *radeo*, *polio*, parce que la peau de ce poisson sert pour raper & polir plusieurs matieres dures.

Ange, parce que ses nageoires representent des aîles.

SQUILLA.

Squilla, en François, *Chevrette* ou *Saillicoque*.

Chevrette Saillicoque. Est une espece d'Ecrivisse de mer, dont les pattes sont droites, pointuës, & non en tenailles comme aux Ecrevisses ordinaires. Sa tête est garnie de cornes pointuës; elle naît dans les marais maritimes & proche des rochers: Il y en a de plusieurs especes qui different principalement en grandeur & en couleur: celles que nous voyons ordinairement sont longues & grosses comme le pouce, rouges, couvertes d'une écaille assez dure: leur chair est delicate, savoureuse, tendre, d'un goût delicieux & facile à digerer: elles contiennent beaucoup de sels volatil & fixe.

Vertus. Elles sont propres pour exciter l'urine, pour attenuër la pierre du rein & de la vessie, pour les scrofules, pour l'asthme, pour purifier le sang, pour fortifier étant mangées, ou prises en decoction, où l'on aura employé les écailles & les pattes.

¶ Les Saillicoques qu'on pêche à Diepe, & en plusieurs autres lieux de la Normandie portent la plûpart à un des côtez de leurs têtes certaine tumeur écailleuse, grosse comme un Lupin ou comme un gros pois rougeâtre ou jaunâtre, qui renferme sous une peau assez dure, un corps plat qui approche en figure d'une Cloporte, molasse, doux au toucher, de couleur brune noirâtre, se separant aisément de la cavité, comme si c'étoit un insecte particulier, mais quand on l'a examiné, l'on n'y a apperçû aucun mouvement qui pût faire soupçonner que ce petit corps eût eu vie.

Squilla, insecte aquatique. On appelle encore *Squilla* un insecte aquatique, qui a quelque ressemblance avec la Chevrette, mais qui est de beaucoop plus petit. Il y en a de plusieurs especes; *les uns sont couverts d'écailles minces & legeres, jaunâtres, ou blanchâtres; les autres sont nuds & plats; ils marchent & nagent, ils naissent dans les ruisseaux, ils s'attachent aux racines des roseaux ou des glajeuls.*

Vertus. Ils sont aperitifs, propres pour la pierre, pour la gravelle étant pris en decoction.

Etimologie. On prétend que la Chevrette a été appellée *Squilla*, à cause que son écaille ressemble en quelque maniere aux lamines de l'oignon de Scille.

STACHYS.

Stachys, Fuchsii, J. B.
Stachys major Germanica, C. B. Pit. Tournef.
Salvia sylvestris, Cæsalp.
Marrubium agreste, *vel* 3. Trag.
Sphacelus, *aliis stachys*, Guil.

Est une plante qui ressemble au Marrube; elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ deux pieds, grosses, quarrées, noüées, veluës, blanches, veloutées, moëlleuses en dedans; ses feüilles sont opposées l'une à l'autre à chaque nœud des tiges, semblables à celles du Marrube, mais beaucoup plus longues; plus blanches, veluës ou cottonnées, dentelées en leurs bords, d'une odeur agreable. Ses fleurs sont verticillées & disposées en maniere d'épis entre les feüilles aux sommitez de la plante, veluës, purpurines, quelquesfois blanches. Chacune d'elles est une gueule ou un tuyau decoupé par le haut en deux lévres. Quand cette fleur est tombée il lui succede quatre semences presque rondes, noirâtres, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est dure, ligneuse, fibrée, jaune. Toute la plante

rend une odeur forte ; elle croît aux lieux montagneux, rudes, incultes ; elle contient beaucoup de sel & d'huile exalté ; elle fleurit en Eté.

Elle excite l'urine & les mois aux femmes ; elle hâte l'accouchement & la sortie de l'arrierefaix. Vertus.

Stachys à στάχυς, *spica*, parce que les fleurs de cette plante sont rangées en épi. Etimologie.

STACTÉ.

Stacté, 1 *Stacten*, 1 *Myrra Stacté* 1 En François, *Myrre liquide*,

Est une espece de baume, ou une liqueur, gommeuse, odorante, qu'on ramassoit autrefois de dessus les jeunes arbres qui portent la Myrrhe, & qui en sortoit sans aucune incision. Les anciens gardoient cette drogue comme un baume precieux, & l'on croit avec beaucoup de raison, que c'est cette espece de Myrrhe dont il est parlé dans l'Evangile, & que les Mages porterent au Sauveur du monde en Bethléem avec de l'or & de l'encens, mais soit parce que cette Myrrhe liquide se garde peu sans se durcir, soit parce qu'on neglige de la recüeillir, on ne nous en apporte point.

Elle avoit les mêmes qualitez que la Myrrhe, mais plus efficaces. Vertus.

Le Stacten que nous voyons quelquefois chez les Marchands est artificiel ; il se fait en mettant dissoudre de la Myrrhe dans de l'huile, & y mêlant un peu de cire pour le rendre en consistence d'onguent. Stacten artificiel.

Stacté, σταγή, *à* στάζω, *stillo*, parce que cette drogue distille de l'arbre en liqueur.

STAMNUM.

Stamnum, 1 *Jupiter*, 1 En François, *Etain*,

Est un métal molasse, malleable, sulphureux, blanc, luisant, un peu plus dur que le plomb, fort facile à mettre en fusion ; les Anciens l'appelloient *Plumbum album* ; il naît dans des mines en Angleterre, & en plusieurs autres lieux de l'Europe, d'où l'on nous l'apporte en saumons. Nous en voyons à Paris de trois sortes. Jupiter, Etain. *Plumbum album.*

Le premier est l'Etain plané qui est sans mêlange comme il vient de la mine, c'est le veritable Etain. Etain plané.

Le second est l'Etain commun, qui est un alliage d'Etain plané, de plomb & de cuivre jaune. Etain commun.

Le troisieme est l'Etain sonnant, qui est un mêlange d'Etain, de Bismuth de Cuivre de Rosette, & d'un peu de Zinx ; on y mêle quelquefois du Regule d'Antimoine ; & il ne faut point craindre en cette occasion son sel sulphureux vomitif, parce qu'il est fixé, absorbé & amorti par la grande quantité des autres matieres avec lesquelles on l'a incorporé.

L'Etain naturel ou plané n'est point sonnant, parce qu'il est trop molasse & trop pliant ; il faut qu'une matiere, pour être sonnante, soit composée de parties fermes & roides, afin qu'étant frapées elles se tremoussent & se heurtent les unes contre les autres : c'est ce qui arrive en l'Etain sonnant qui a été durci & affermi par le Bismuth, ou par l'Antimoine & le cuivre. Cet Etain, quand il est beau & bien composé, ressemble à de l'Argent.

L'Etain plané ou naturel est estimé propre pour les maladies du foye & de la matrice. On le prend en limaille. Vertus.

¶ L'Etain sert à la teinture ; car en certains cas, comme la teinture d'Ecarlate, les Teinturiers se servent de chaudieres d'Etain préferablement aux autres, & ils employent de l'eau forte empreinte d'étain pour des couleurs qu'ils veulent relever ou changer.

Etymologie. On a nommé l'Etain *Jupiter*, parce qu'on a crû qu'il recevoit des influences de la Planette du même nom.

STAPHYLODENDRON.

Staphylodendron, Matth. J. Bauh. Pit. Tournef. Raii hist. | *Nux vesicaria*, Ger. Park. *Pystacia sylvestris*, C. B.

En François, *Nez coupez*,

Est un petit arbre ou un arbrisseau épais, dont le bois est foible, rempli de moëlle blanche : ses feuilles sont attachées ordinairement cinq & quelquefois sept à une côte; elles ressemblent à celles du Sureau, mais elles sont un peu plus petites, dentelées en leurs bords. Ses fleurs sont attachées par grapes à des pedicules menus & longs; chacune d'elles est composée de cinq feuilles blanches disposées en rond, & soutenuës sur un calice d'une seule piece recoupée en cinq parties. Lorsque cette fleur est tombée il paroît en sa place un fruit membraneux, ou une espece de vessie verdâtre, assez grande, divisée en deux loges dans lesquelles se trouvent quelques semences semblables à des noisettes, couvertes d'une écorce ligneuse, mais mince, de couleur rougeâtre, facile à casser : leur substance est verdâtre, d'un goût douçâtre, fade, & donnant envie de vomir. Cet arbrisseau croît aux lieux incultes, dans les bois, dans les hayes, dans les buissons.

Vertus. On tire de ses semences ou noisettes par expression une huile qui est resolutive.

Staphylodendron è σταφυλὴ, *uva &* δένδρον, *arbor*, comme qui diroit, *arbre du raisin*, parce que ses fruits sont disposez par grapes comme les raisins.

STAPHISAGRIA.

Staphisagria, Matth. Dod. C. B. J. B. Raii hist. | *Delphinium Platani folio*, *Staphisagria dictum*, P. Tournef.

Herba pedicularis, Cord. in Dioſc. | *Alberas Arabum.*

En François, *Staphisaigre ou Herbe aux poux.*

Herbe aux Poux. Est une espece de pied d'Aloüette, ou une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, droite, ronde, noirâtre, rameuse; ses feuilles sont grandes, larges, decoupées profondement en plusieurs parties, vertes, ressemblant à celles du Ricinius ou à celles du Platane, attachées à des queuës longues : ses fleurs naissent au haut de la tige & dans les aisselles des feuilles; chacune d'elles est suivant M. Tournefort à plusieurs feuilles inégales, dont il y en a de cinq plus grandes que les autres & disposées en rond, de couleur bleuë; la superieure s'alonge sur le derriere, & elle reçoit dans cet épéron l'éperon d'une autre feuille. Quand cette fleur est passée il lui succede un fruit composé de plusieurs graines verdâtres qui renferment des semences grosses comme de petits pois, de figure triangulaire, ridées, rudes, jointes & unies étroitement ensemble, noirâtres en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, d'un goût acre brûlant, amer, fort desagreable. Cette plante croît aux lieux sombres dans les pays chauds, comme en Provence, en Languedoc, d'où la graine nous est apportée seche. On doit la choisir recente, bien nourrie, nette; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. *Pituitaria.* On l'emploie quelquefois en masticatoires pour faire cracher beaucoup de pituite quand on a mal aux dents, d'où vient que quelques-uns l'ont appellée *Pituitaria* : on s'en sert pour nettoyer & consumer les chairs baveuses des vieux ulceres; mais son plus grand usage est pour la gale & pour faire mourir les poux, étant appliquée; on en mêle dans les cheveux pour les poux de la tête.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0834-0 DFG

Staphisagria à σταφυλή, *uva*, *&* αγρία, *sylvestris*, parce que les feuilles de cette plante ont quelque ressemblance avec celles de la vigne sauvage. Etimologies.

Herba pedicularis, parce que la semence de cette herbe est bonne pour tuer les poux.

STATICE.

Statice, en François, *Stacite*, est une plante dont il y a deux especes principales. Statice.

La premiere est appellée,

Statice, Lugd. P. Tournefort.
Gramen polyanthemum majus, Dod.
Gramen marinum mediterraneum majus, *Statice quibusdam*, Park.
Caryophyllus mediterraneus, Ger.
Cariophyllus montanus major flore globoso, C. Bauh.
Cariophyllus flos aphyllocaulos vel junceus major, J. B. Raii hist.

Elle pousse de sa racine un grand nombre de feuilles longues & étroites comme celles du Gramen de couleur verd de mer ; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur d'environ un pied, droites, sans nœuds, creuses, soutenant en leur sommet un bouquet spherique d'un amas de petites fleurs à cinq feuilles blanches tirant sur le purpurin, disposées en œillet, & portées sur un calice formé en entonnoir, ce bouquet de fleurs est encore soûtenu par un calice géneral écailleux. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede à chacune une semence pointuë par les deux bouts, enfermée dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est longue, assez grosse, ronde, ligneuse, divisée en plusieurs têtes. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Stacice montana minor, Pit. Tournefort.
Gramen polyanthemum minus, Dod.
Gramen marinum minus, Park.
Caryophillus montanus minor., C. B.
Caryophyllus marinus minimus, Ger. Lod.
Caryophillus flos aphyllocaulos, vel junceus minor, J. B. Raii hist.

Elle differe de la precedente en ce qu'elle est plus basse ; sa fleur est purpurine, sa racine est longue, grosse, rougeâtre, divisée en plusieurs têtes. Seconde espece.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux & humides, proche de la mer & des rivieres.

Elles sont astringentes & propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, étant prises en décoction. Vertus.

Stacice, vient peut-être du verbe Latin *stare*, *s'arrêter* ; parce que cette plante arrête les humeurs. Etimologie.

STELECHITES.

Stelechites est une pierre longue & grosse comme le doigt, de couleur grise, ayant la figure d'un petit tronc d'arbre dont on a coupé ou rompu les branches ; on la tire d'Allemagne : elle est de la même nature que la pierre Belemnites.

Elle est desiccative & propre pour nettoyer les dents. Vertus

STELLA MARINA.

Stella marina, en François, *Etoile de mer*, est un espece d'insecte marin, grand comme la paume de la main ou un peu plus grand, ayant la figure d'une étoile, de couleur grise ou noirâtre : il a cinq angles assez larges & se terminant en pointe : sa bouche est placée au milieu de ces angles ou au centre de l'étoile, garnie de dents ; il

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0835-6

a un grand nombre de jambes formées en cornes de Limaçon & attachées à ſes angles ; chacune de ſes jambes contient une goute d'eau claire & limpide ; il ne paroît point en tout ſon corps de paſſage particulier pour la rejection de ſes excremens : il eſt couvert d'une peau dure & rude qui lui ſert d'écaille. On trouve cette étoile marine aux rivages de la mer, il y en a de pluſieurs eſpeces.

Vertus. Elles ſont toutes aperitives étant priſes en décoction, elles ſont propres pour l'épilepſie, ſi on les brûle & qu'on en recoive la fumée.

STELLIO.

Stellio, l *Lacerta ſtellaris*, l en François, *petit Laizard étoilé.*

Eſt une eſpece de Laizard beaucoup plus petit que l'ordinaire, marqueté ſur le dos de petites taches étoilées ; il ſe tient dans les trous des murailles, il vit d'aragnées, il ſe dépouille de ſa peau à chaque année comme les ſerpens, & il la mange ; ſa morſure n'eſt pas mortelle, mais elle épaiſſit les humeurs, & elle aſſoupit les ſens, on y remedie par la theriaque ou par de ſels volatils qu'on fait prendre. Cet animal contient beaucoup d'huile & de ſel volatil.

Vertus. Sa chair étant mangée ou priſe en poudre, excite la ſueur & reſiſte au venin ; on peut s'en ſervir contre la morſure de l'animal même. On enferme ce petit Laizard vivant dans une boëte, & on l'attache à la tête dans le tems de l'accés de la fiévre quarte pour la guerir. On le fait auſſi boüillir dans de l'huile & du vin pour fortifier les nerfs & les jointures, pour reſoudre.

Etymologie. *Stellio à ſtella*, parce que cet inſecte porte ſur le dos des figures d'étoile.

STÆCHAS.

Epica hortulana.

Stæchas, Dod.	Raii hiſtor.
Stæchas vulgaris, Park.	*Stœchas, ſive ſpica hortulana*, Ger.
Stæchas purpurea, C. B. Pit. Tourn.	*Stichas*, Fuch.
Stæchas Arabica vulgo dicta, J. Bauh.	*Aſtochodas* Arabum.

En François, *Stecas Arabique.*

Eſt une belle plante qui pouſſe en maniere d'arbriſſeau pluſieurs tiges ou verges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ligneuſes, diviſées en quelques rameaux, ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la Lavande, mais plus petites, étroites, blanches. Ses ſommitez ſoutiennent des épis ou têtes écailleuſes, oblongues, ſurmontées chacune par un bouquet de feuilles en aigrette, & garnies de petites fleurs formées en gueule, purpurines ou bleuës, diſpoſées par rang le long de la tête ; il ſuccede à chacune de ces fleurs quatre ſemences preſque rondes, noirâtres, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur : ſes racines ſont ligneuſes. Toute la plante a une odeur aromatique & un goût acre un peu amer : elle croît abondamment en Languedoc, en Provence, aux Iſles d'Yeres appellées par les Anciens *Iſles Stecades :* elle aime les lieux ſecs & arides, c'eſt de là qu'on nous apporte les épis de Stecas ſecs, garnis de leurs fleurs que nous employons en Medecine. Si l'on veut bien conſerver leur couleur & leur odeur, il faut les faire ſecher envelopés dans du papier gris, puis les enfermer dans une boëte.

Choix. On doit choiſir les épis de Stecas gros, bien nourris, recents, garnis de beaucoup de fleurs, odorants ; ils perdent en vieilliſſant leur couleur & leur odeur. Ils contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil.

Stecas Arabique. On a nommé cette fleur *Staças Arabica*, parce qu'on en apportoit autrefois beaucoup d'Arabie.

Elle

Elle eſt attenuante, déterſive, aperitive, cephalique, hiſterique; elle fortifie le cerveau, elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle reſiſte au venin, elle diſſipe la melancolie, on s'en ſert interieurement & exterieurement. Vertus.

Stœchas eſt un mot tiré des Iſles Stecades que nous appellons preſentement les Iſles d'Yeres, où cette plante croît abondamment. Ces Iſles ſont ſituées ſur la côte de Provence vers Marſeille. Etimologie.

STRAMONIUM.

Stramonium peregrinum; Ger.
Stramonium fructu ſpinoſo rotundo; ſemine, nigrante, Pit. Tournef.
Stramonium fructu rotundo, deorſum ſpectante & aſpero, Col.
Stramonia ſive pomum ſpinoſum, Trag.
Stramonium minus, ſive nux metel flore albo, Park.
Solanum pomo ſpinoſo rotundo, longo flore, C. B.
Solanum multis dictum, ſeu pomum ſpinoſum, J. B. Raii. hiſt.
Nux metella, Matth. Caſt.
Nux methel Avicennæ, Ang. *Pomum ſpinoſum.*

En François, *Pomme épineuſe.*

Eſt une plante qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds; groſſe comme le doigt, ſe diviſant en pluſieurs petits rameaux; ſes feuilles ſont larges, amples, anguleuſes, pointues, reſſemblantes à celles du Solanum, mais plus grandes, attachées à des fleurs longues; ſa fleur eſt une grande campane blanche ſemblable en quelque maniere à un verre à boire, ſoutenue par un calice long, découpé ou dentelé par en haut. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il naît en ſa place un fruit gros comme une Noix commune encore revetuë de ſa premiere écorce, preſque rond, garni tout au tour de pointes courtes, groſſes, peu piquantes.

Ce fruit eſt diviſé en quatre loges qui renferment des ſemences ſemblables à un petit rein. On cultive cette plante dans les Jardins; ſes feuilles rendent une odeur forte & puante qui fait mal à la tête; ſes fleurs ont l'odeur moins mauvaiſe, mais aſſoupiſſante: toute la plante contient beaucoup d'huile & de phlegme, & du ſel eſſentiel ou volatil.

Elle eſt narcotique, ſtupefiante, propre pour épaiſſir les humeurs, pour moderer leur agitation, pour calmer les douleurs, pour adoucir les brûlures étant appliquée exterieurement, on ne doit jamais en faire prendre par la bouche, ni même en lavement, parce qu'elle cauſeroit des accidens trés facheux, comme la letargie, la folie, des vomiſſemens, des ſueurs froides, des convulſions & enfin la mort, ſi l'on n'étoit ſecouru promptement. Vertus. Mauvais accidens.

Les remedes contre cette eſpece de poiſon qui eſt coagulant, ſont les ſels volatils, la Theriaque, l'Orvietan, les vomitifs, les applications exterieures d'eſprit de vin, d'eau de la Reine d'Hongrie, d'eſprit volatil, de ſel armoniac. Remedes.

STRIX.

Strix, En François, *Freſaye*, ou *Effraye.*

¶ Eſt un oiſeau nocturne eſpece de Chathuant; il eſt gros comme une poule ordinaire; ſa figure eſt à peu-prés ſemblable à celle de la Chouete, il eſt couvert de plumes blanches, marquetées de noir ſous le ventre, ſa tête eſt groſſe, ronde, affreuſe, entourée de plumes heriſſées; ſon bec eſt crochu, blanchâtre, ſes jambes & ſes pieds ſont velus & couverts de plumes, ſes ongles ſont crochus, de couleur blanchâtre, ſon cri eſt effroyable: il habite les lieux montagneux & maritimes proche

des étables des chêvres ; parce qu'il eſt friand de leur lait, & il va les tetter quand il peut les attraper : il contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Sa chair eſt propre pour la paraliſie, pour la ſquinancie, étant priſe ſeche & pulveriſée. La doſe en eſt depuis demi dragme juſqu'à une dragme.

Doſe.

Graiſſe du Freſaye. Sa graiſſe eſt émolliente & réſolutive, propre pour fortifier les nerfs étant appliquée exterieurement.

Vertus. Son fiel eſt déterſif & bon pour enlever les tâches des yeux.

Etimologies. *Strix à ſono vocis aſpero.*

Freſaye, nom François eſt peut-être une corruption de préſage, car on tient que cet oiſeau eſt de mauvais augure.

Effraye nom François, à cauſe que le cri de cet oiſeau eſt effroyable.

STRUTHIO.

Struthio, | *Struthio Camelus*, | En François, *Autruche*, ou *Cerf oiſeau.*

Eſt un grand oiſeau haut de ſix pieds ; ſa tête eſt petite & peu remplie de cervelle, couverte de petits poils jaunâtres : ſes yeux ont une figure ovale comme ceux de l'homme, garnis de grands cils : ſon bec eſt court & pointu, ſa langue eſt petite, ſon cou eſt long & couvert d'un duvet clair ſemé, blanc, luiſant, reſſemblant à du poil. Son dos eſt large, ſes ailes ſont courtes, garnies de belles plumes blanches ; ou noires, ou brunes, molles, touffuës : ſon corps eſt couvert de plumes blanches, noires & griſes : ſa queuë eſt blanche, ſes cuiſſes ſont grandes, groſſes & charnues, ſans plumes, mais couvertes d'une peau ridée, blanche, rougeâtre. Ses jambes ſont couvertes de grandes écailles, & l'on a trouvé qu'elles avoient quelque reſſemblance avec celles des Chameaux ; c'eſt ce qui a fait nommer cet oiſeau *Struthiocamelus*. Ses pieds ſont fourchus comme ceux des bœufs, ayant ſeulement deux grands doigts. Cet oiſeau naît en Afrique, en Ethiopie, en Arabie, au Perou, il aime les deſerts, on en voit quelquefois un grand nombre attroupez enſemble ; il court vîte, il ne ſe ſert point de ſes aîles pour voler ; mais il les employe comme des voiles lorſqu'il a le vent favorable : on ſe ſert des plumes de ſes aîles & de ſa queuë pour faire les ornemens que nous voyons aux chapeaux & aux hauts des lits, celles qu'on tire des mâles ſont plus belles & plus eſtimées que celles qu'on tire des femelles : chacune de ces aîles porte en ſon extremité deux corps longs d'un pouce, creux, durs comme de la corne, ayant à peu prés la figure d'une plume de proc-épi. Ses œufs ſont gros comme la tête d'un enfant, de figure preſque ronde ou ovale ; leur coquille eſt épaiſſe, dure, blanche, unie, on en fait des vaſes ; le dedans eſt bon à manger.

Etimologie.

L'Autruche ſe nourrit d'herbes, d'orge, de féves, d'os ; elle avale auſſi du fer, du cuivre, des caillous, & elle les digere par le frottement & par l'attenuation qui s'en fait dans ſon eſtomac ; mais elle n'en tire point de nourriture, ces matieres dures ne ſervent qu'à briſer & à rarefier les ſubſtances tendres & alimenteuſes avec leſquelles elles ſe trouvent mêlées, & ſi elles en avalent une quantité plus grande qu'il n'en faut pour faire ce briſement ou attenuation, elles en ſont malades & elles en meurent.

Vertus. La membrane interieure de l'eſtomac de l'Autruche, eſt eſtimée propre pour fortifier l'eſtomac ; elle eſt aperitive étant ſechée & priſe en poudre.

Sa graiſſe eſt émolliente, reſolutive, nervale.

STRYCHNODENDROS.

Strychnodendros J. B. Raii hiſt. | *Strychnodendron*, Geſn. hort.

Solanum fruticosum bacciferum, C. B. Pit. Tournef.
Solanum arboreſcens, Caſt. Cæſ. Cam.
Solanum fruticosum Americanum dictum, *Amomum Plinii*, Park.
Amomum Plinii, Ger.

Eſt une eſpece de Solanum en arbriſſeau haut de quatre ou cinq pieds : ſon tronc eſt grêle, couvert d'une écorce cendrée, & portant des rameaux verds, garnis de feuilles oblongues, plus étroites que celles du Solanum ordinaire, ſemblables à celles de l'Evonymus, de couleur verte brune, d'un goût un peu acre. Sa fleur eſt une roſette blanche, découpée à cinq pointes ; il lui ſuccede un fruit rond, mou, rouge, ſemblable à celui du Coqueret ou Alkekenge, plein de ſuc, & renfermant quelques ſemences aplaties, d'un goût aſſez fade. Cette plante eſt cultivée dans les jardins, elle eſt rare.

Ses feuilles & ſon fruit ſont propres pour adoucir, pour humecter, pour rafraichir, pour calmer les douleurs, pour reſoudre étant appliquez exterieurement. Vertus.

STURIO.

Sturio, *Silurus*, | *Aquipenſer*, *Acipenſer*, | *Stora*, En François, *Eturgeon*.

Eſt un grand poiſſon, qui ſe tient tantôt dans la mer, tantôt dans les rivieres : ſa tête eſt longue, quarrée, dure, cailleuſe : ſon muſeau eſt long, pointu, ayant deux poils de barbe de chaque côté : il n'a ni machoire, ni dents ; ſa langue eſt groſſe & dure, ſes yeux ſont petits, ſon corps eſt long & preſque rond ; ſon dos eſt relevé de groſſes écailles oſſeuſes, dures, d'entre leſquelles ſortent des pointes ou aiguillons ; ſon ventre eſt couvert d'une peau douce, argentine : ce poiſſon peſe ordinairement du moins cent livres, mais on en trouve qui peſent juſqu'à deux cent livres : il vit d'ordures, d'écume de mer ; ſa chair eſt un peu dure, viſqueuſe ou coriaſſe, mais d'un goût excellent : il eſt fort rare en France ; on en tire une eſpece d'Icthyocolla ou Colle de poiſſon griſe jaunâtre, que les Droguiſtes vendent en feuille ſans être roulée, elle eſt plus difficile à diſſoudre que la commune ; mais quand elle eſt diſſoute, elle a les mêmes vertus. Ichtyocolla en feuille.

La chair de l'Eturgeon lâche le ventre étant mangée. Vertus.

Ses os ſont aperitifs & propres pour les rumatiſmes, pour la goutte ſciatique, pour la gravelle, étant pulveriſez & pris interieurement, la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Doſe.

On a nommé ce poiſſon *Sturio*, à cauſe de ſon bec qui eſt en pointe, & qui, à ce qu'on pretend a la figure d'une eau gelée qui pend en hyver de deſſus les toits des maiſons, & qu'on appelle en Latin *Stiria*. Etimologies. Stiria.

Silurus, σίλλω, *à σείω*, *quatio*, *moveo*, & οὐρὰ *cauda*, parce que ce poiſſon remuë ſa queuë avec grande viteſſe.

STURNUS.

Sturnus, en François, *Etourneau*, eſt un oiſeau aſſez connu & recommandable par ſa beauté ; ſon corps eſt marqueté de taches blanches, rouges ou jaunes : ſon bec eſt ſemblable à celui de la Pie, ſa queuë eſt courte & noire : ſes pieds ſont jaunes : on en trouve de pluſieurs eſpeces ; il vole toûjours accompagné ou attroupé avec pluſieurs autres oiſeaux de la même eſpece ; il habite en Eté aux lieux aqueux, vers les prez, & en Hyver ſur les tours & ſur les toits des maiſons : il vit de vers, de la chair des cadavres, des bayes, des raiſins, des ſemences ; on l'aprivoiſe & on lui apprend à par- Etourneau

ler, est bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est propre pour l'épilepsie, étant mangé.

Vertus Etimologie. *Sturnus à sternere*, parce que cet oiseau en cherchant des vers, remuë la terre, l'éleve & la laisse tomber.

STYRAX.

Styrax, En François, *Storax*,

Styras ruber, thus Judæorum. Premiere espece

Est une gomme resineuse, odorante, dont nous voyons trois especes. La premiere est appellée *Styrax ruber*, & par quelques-uns *Thus Judæorum*, parce qu'ils croyent que ce fut l'encens lequel les Mages porterent au Sauveur du monde. Cette gomme est en masse, rougeâtre ou jaunâtre, on la tire par incision d'un arbre de moyenne hauteur appellé,

Styrax arbor, Ger. J. B. Raii hist. | Pit Tournefort.
Styrax folio mali cotonei, C. Bauh. | *Styrax arbor vulgaris*, Park.

Cet arbre ressemble au Cognassier, mais ses feuilles sont plus petites, oblongues, fermes, vertes en dessus, blanches en dessous, & garnies de beaucoup de laine; ses fleurs naissent sur ses rameaux ramassées plusieurs ensemble, blanches; chacune d'elles est suivant M. Tournefort un tuyau évasé par le haut & decoupé en plusieurs parties disposées en rond, son calice est formé en godet denté de quelques pointes. Quand cette fleur est passée il paroît un fruit gros comme une aveline, blanc, couvert d'une écorce charnuë, d'un goût un peu amer: on trouve sous cette écorce deux ou trois noyaux osseux, arondis ordinairement sur le dos & aplatis du côté opposé; chaque noyau est rempli d'une semence moëlleuse, huileuse, d'une odeur semblable à celle de la gomme de Storax, d'un goût desagréable. Cet arbre croît en Sirie, en Pamphilie, en Cilicie; on en cultive en Europe dans quelques jardins.

Choix La gomme de Storax doit être *choisie nette, mollasse, grasse, d'une odeur douce* aromatique fort agreable, celle *qui est trop seche* est souvent remplie de sciure du bois de l'arbre & d'autres impuretez.

Storax calamita. Secon de espece. Storax en larmes. La seconde espece de Storax est nommée *Storax calamita*, à cause qu'on l'aportoit autrefois dans des roseaux pour mieux conserver sa beauté & sa bonne odeur; on nous l'envoye quelquefois en masses rougeâtres, remplies de larmes blanches, quelquefois en larmes separées, rougeâtres en dehors, blanches en dedans: cette espece de Storax est la plus estimée pour la Medecine & pour les parfums, mais les Auteurs modernes pretendent qu'elle n'est pas naturelle comme la premiere, ils croyent avec beaucoup de raison que c'est une composition faite avec le veritable Storax qui découle de l'arbre, & plusieurs autres drogues odorantes. M. Pomet entr'autres assure qu'il en sçait composer d'aussi beau & d'aussi recevable que celui qu'on fait venir d'Hollande & de Marseille. Quoi qu'il en soit, on doit choisir le Storax calamite en belles larmes separées, ou en petits morceaux bien nets, graisseux rougeatres en dehors, blancs en dedans, d'une odeur douce aromatique fort agreable, approchante de celle du Beaume du Perou.

Choix

Ces deux especes de Storax contiennent beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Vertus. Elles sont propres pour fortifier le cerveau, les nerfs, le cœur, l'estomac, pour resister à la malignité des humeurs, pour amollir les duretez, étant prises interieurement, on en applique aussi exterieurement, & l'on en fait des fumigations.

Troisieme espece. La troisieme espece est apellée *Styras liquidus*, & en François, *Storax liquide*;

c'eſt une matiere huileuſe, viſqueuſe, groſſiere, ayant la conſiſtance d'un beaume épais, de couleur griſe, d'une odeur forte & aromatique : ce Storax n'eſt qu'un mélange de quelques matieres reſineuſes avec du veritable Storax, de l'huile & du vin, qu'on liquefie & qu'on incorpore enſemble par une legere coction. Il doit être choiſi net, de bonne conſiſtance, ayant l'odeur du Storax. Quelques-uns l'appellent *Oleum Styracinum*, mais ce nom ne lui convient gueres. *Styrax liquidus.* Choix. *Oleum ſtyracinum.*

Il eſt inciſif, attenuant, émollient & fort reſolutif, il fortifie le cerveau par ſon odeur, on ne s'en ſert qu'exterieurement.

Styrax à ſtiria, goute d'eau gelée ou glaçon qu'on trouve pendu en hyver aux bords des toits des maiſons, on a donné ce nom au Storax, à cauſe qu'il decoule de l'arbre en larmes qui ont la figure de cette goute d'eau congelée. Etimologie.

SUBBUTEO.

Subbuteo, *Hippotriorchis*, eſt une eſpece d'Eprevier ou un oiſeau de proye gros comme un Corbeau & fait comme un Buzard ; il vit de ſerpens, de crapaux, de grenoüilles ; il eſt commun en Egypte. *Hippotriorchis.*

Ses teſticules ſont propres pour exciter la ſemence étant priſes en poudre. Vertus.

SUBER.

Suber latifolium, J. Bauh. Ger. Parx. Raii hiſt.

Suber latifolium perpetuo virens, C. B. Pit. Tournef.

Suberifera latifolia Ilex glande echinato, Ad.

Phellos ſive Suber, Dod.

En François, *Liege*.

Eſt un arbre de moyenne hauteur, reſſemblant beaucoup au Chêne verd, mais ſon tronc eſt plus gros, jettant peu de rameaux, & ſon écorce eſt beaucoup plus épaiſſe, fort legere, ſpongieuſe, de couleur griſe tirant ſur le jaune ; elle ſe fend & elle ſe ſepare de l'arbre, ſi l'on n'a ſoin de l'en ôter, parce qu'elle eſt pouſſée par un autre écorce qui ſe forme deſſous ; ſes feüilles ont la figure de celles du Chêne verd, mais elles ſont plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en deſſus, quelquefois un peu dentelées, piquantes ; ſes chatons & ſes glands ſont ſemblables à ceux du Chêne verd. Cet arbre croît dans les païs chauds, comme en Eſpagne, en Italie, vers les Pirenées, en Gaſcogne ; celui qui naît en Eſpagne eſt different de ceux qui croiſſent aux Pirenées & dans la Gaſcogne, en ce que ſon écorce eſt noirâtre par dehors ſuperficiellement, & en ce que ſes feüilles demeurent vertes tout l'hyver, au lieu que celles des autres tombent à la fin de l'Automne.

Les habitans des lieux où croît le Liege voulant faire la recolte de ſon écorce, fendent le tronc de l'arbre tout de ſon long pour la tirer plus commodement, ils la mettent enſuite dans de l'eau, & ils la chargent de pierres, faiſant une maniere de preſſe pour la rendre plate, puis ils la font ſécher & ils la tranſportent : c'eſt le Liege dont nous nous ſervons pour faire des bouchons. On doit le choiſir en belles tables, uni, le moins noüeux, n'étant point crevaſſé, d'une épaiſſeur moyenne, leger, mais le moins poreux, ſe coupant net facilement. Choix.

Le gland du Liege eſt aſtringent & propre pour la colique venteuſe : la doſe en eſt depuis une ſcrupule juſqu'à une dragme ; il contient beaucoup d'huile & mediocrement du ſel. Gland du Liege. Vertus. Doſe.

L'écorce du Liege dont nous nous ſervons contient beaucoup d'huile & très-peu de ſel eſſentiel. Ecorce.

Vertus. Elle eſt déterſive & aſtringente, elle arrête les hemorragies & les cours de ventre, étant priſe en poudre, elle eſt propre pour reſoudre & pour adoucir les hemorroïdes étant brûlée & appliquée deſſus.

Noir d'Eſpagne. Les Eſpagnols calcinent l'écorce de Liege dans des pots couverts pour la reduire en une cendre noire extremêment legere ; c'eſt ce que nous appellons noir d'Eſpagne, il eſt employé par pluſieurs ouvriers.

Etimologie. *Suber à ſuere*, *coudre*, parce qu'on coud l'écorce du Liege ſous les ſouliers pour les rendre plus ſecs & pour relever la taille de ceux qui les portent.

Ou bien *Suber à ſue*, *porc*, parce que les cochons ſe nourriſſent du gland de cet arbre.

SUCCISA.

Succiſa eſt une eſpece de ſcabieuſe qui eſt diſtinguée en deux eſpeces. La premiere & la plus commune eſt appellée,

Succiſa glabra, C. Bauh.
Succiſa, ſive morſus diaboli, Dod. J. B. Raii hiſt.
Scabioſa folio integro, Cæſ. P. Tourn.
Morſus diaboli, Ger.
Morſus diaboli vulgaris flore purpureo, Park.

Premiere eſpece. Elle pouſſe des feüilles oblongues, pointuës, ſemblables à celles de la Scabieuſe ordinaire, mais entieres, ſans découpures, excepté qu'elles ſont un peu crenelées en leurs bords ; ſa tige eſt haute d'environ deux pieds, ronde, rude, rougeâtre, rameuſe portant en ſes ſommets des fleurs pareilles à celles de la Scabieuſe commune, de couleur bleuë, quelquefois purpurine ou blanche. Sa racine eſt groſſe environ comme le petit doigt, courte, comme morduë ou rongée tout au tour, garnie de fibres longues. Cette plante croît aux lieux incultes, vers les bois, aux bords des chemins, dans les prez, ſon goût eſt amer.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Succiſa hirſuta, C. Bauh.
Morſus diaboli hirſuta rarior, Gæſ. hort.
Scabioſa folio integro villoſo, P. Tournefort.

Seconde eſpece. Elle ne differe de la precedente qu'en ce qu'elle eſt veluë, elle eſt beaucoup moins commune.

Vertus. Le Succiſa contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Il eſt ſudorifique, cardiaque, vulneraire, propre pour reſiſter au venin, pour l'épilepſie, pour les ulceres de la poitrine & des autres parties, on s'en ſert interieurement & exterieurement.

Etimologies. On a nommé cette plante *Succiſa* & *morſus diaboli*, à cauſe de ſa racine qui eſt comme rongée ou morduë.

SULPHUR.

Sulphur, en François, *Soufre*, eſt une eſpece de Bitume ou une matiere minerale graſſe & vitriolique, il y a même de l'apparence que ce n'eſt qu'un vitriol exalté naturellement dans la terre par le moyen des feux ſouterrains ; car on trouve quelquefois dans le Soufre avant qu'il ait été fondu, de petits morceaux de vitriol : de plus, le Soufre contient les mêmes principes que le vitriol.

Il y a deux eſpeces generales de Soufre, un appellé Soufre vif & l'autre Soufre jaune ou commun.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0842-4 DFG

Le Soufre vif est appellé par quelques Auteurs *Apyrothium*, c'est une matiere grise, grasse, argileuse, inflammable qu'on trouve dans la terre en Sicile & en plusieurs autres lieux. Il doit être choisi net, uni, luisant, doux au toucher, tendre, facile à casser, de couleur grise. Les Cabaretiers s'en servent pour soufrer les tonneaux dans lesquels ils mettent le vin qu'ils veulent faire transporter par mer. *Apyrothii* Soufre vif. Choix.

Il est employé pour la gratelle, pour les dartres, pour la teigne, on en mêle dans des onguents.

Apyrothium ex à privativo, & πῦρ, ignis, parce que le Soufre est l'élement du feu. Etimologie.

Le Soufre jaune ou commun est une matiere dure, luisante, cassante, facile à fondre & à s'enflammer, rendant une odeur désagreable, piquante & incommode à la poitrine. On la tire du mont Vesuve, & de plusieurs autres lieux; on la liquefie sur le feu, & on la verse dans des moules pour la former en canons ou en bâtons comme nous le voyons chez les Droguistes. Soufre jaune ou commun.

Il faut choisir le souffre en canon, leger, se cassant facilement, de couleur jaune dorée, ou si l'on en veut tirer de l'esprit de soufre, de couleur verdâtre; car c'est une marque qu'il est *plus vitriolique* & plus rempli d'acide. Soufre en canon. Choix.

Le soufre sert aux bonnetiers & à *plusieurs autres Artisans* pour blanchir : il est composé naturellement d'une partie grasse & inflammable ou veritablement sulphureuse, & d'un sel vitriolique acide.* On augmente la fraicheur de l'eau quand on y met tremper une bille ou canon de souffre, cette experience est commode à ceux qui veulent rafraichir du vin en Eté, car pendant que les bouteilles qui le contiennent sont dans un sceau d'eau, si l'on y met un bâton de soufre, l'on aura le moyen de boire frais sans le secours de la glace, mais il ne faut pas croire qu'une bille de soufre puisse servir deux fois à cet usage, elle ne produiroit point d'effet en la seconde. Soufre verdâtre.

¶ Ce rafraichissement vient apparemment de quelque portion du sel acide du soufre qui s'est détachée & dissoute dans l'eau ce qui a *ralenti le mouvement du liquide pour faire une certaine condensation dans ses parties : mais la bille de soufre* après qu'elle a été retirée de l'eau est aussi bonne pour toutes les autres operations qu'on fait sur ce bitume qu'elle étoit auparavant, & elle ne paroit avoir diminué en rien de la vertu du soufre.

Le soufre est propre pour l'asthme, pour les ulceres de la poitrine & des poumons, pour la ptisie, pour resister à la pourriture, pour la gratelle, pour les dartres, pour discuter & resoudre les tumeurs. On s'en sert interieurement & exterieurement. La dose en est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

On a mis en usage depuis quelques années, une préparation de soufre qui a eu quelque succès pour l'asthme : cette préparation consiste à concasser des bâtons de soufre jaune ordinaire, à les faire boüillir dans de l'eau environ un quart d'heure, à changer l'eau & à réïterer à les mettre boüillir de même jusqu'à quatorze fois, y employant à chaque fois de nouvelle eau, pour adoucir le soufre, puis l'ayant separé de la derniere eau, on le fait fondre doucement sur le feu dans un pot neuf, on le laisse refroidir, on le met en poudre, & on le mêle avec la quatrieme partie de son poids, de sucre rosat aussi en poudre. Préparatiõ du soufre pour l'asthme.

On fait prendre au malade pour chaque dose, demi once de cette poudre le matin & autant le soir, & l'on en fait continuer l'usage pendant deux ou trois mois, elle provoque ordinairement deux ou trois selles par jour. Dose.

J'ai remarqué par les experiences que j'en ai faites que ce remede produisoit quelquefois un assez bon effet aux asthmatiques forts & robustes, mais qu'aux personnes délicates, il causoit des tranchées & des acretez très-grandes dans les visceres; j'ai vû Vertus.

même que quelques-uns n'en ont point été purgez : j'en trouve la dose trop grande, car il entre dans chacune trois dragmes de soufre ; il agiroit mieux & avec moins de violence si l'on en retranchoit la moitié : il ne faut pas croire que l'eau par les coctions réïterées qu'on a données au soufre, ait enlevé beaucoup de son acreté, elle n'a fait que glisser sur ce mixte naturellement gras, l'acide le plus fort du soufre est demeuré obstinément attaché dans sa substance, & il se détache quand il est dans le corps ; c'est ce qui produit les trenchées ; au reste cette preparation n'est pas tout-à-fait à rejetter, elle peut avoir son utilité pour penetrer plus rabicalement les phlegmes grossieres qui font des obstructions dans les fibres des poumons, & qui font naître l'asthme, mais elle doit être conduite & dirigée par les Medecins comme tous les autres remedes ; il ne faut point croire qu'elle soit propre pour tous les temperamens, j'en ai vû souvent des experiences contraires ; un avantage que nous en tirons, c'est qu'elle nous a enhardis à donner le soufre en plus grande dose qu'on ne faisoit autrefois.

Puits d'Aix la Chapelle qui rend une forte odeur de soufre.

Il y a dans la Ville d'Aix la Chapelle en Allemagne, un grand puits d'eau minerale chaude qu'on a été contraint de couvrir & de boucher, parce qu'il en exhaloit une odeur de soufre si forte, qu'elle étoit capable de suffoquer une personne qui auroit tenu dessus son visage panché. On leve de temps en temps le couvercle de ce puits, & l'on y trouve attachée une grande quantité de soufre qui s'y est sublimé en fleurs blanches; ce soufre est doux, & il est employé dans le païs aux mêmes usages que le lait de soufre.

Soufre s'élevant du même puits.

Soufre de Guidoa, Soufre de Guieto.

On nous apporte de l'Amerique un trés-beau soufre qu'on appelle soufre de Guidoa, ou vulgairement soufre de Quitto, parce qu'il a retenu le nom des Provinces d'où il sort : il est en morceaux lisses, polis, luisants comme le beau carabé de couleur citrine, sans goût, jettant sur le feu une flamme bleuë un peu plus vive que celle de nôtre soufre commun : ce soufre est fort rare, on l'estime plus que tous les autres.

SUS.

Sus, l *Porcus*, l *Verres*, en François, *Cochon* ou *Porc*.

Est un animal à quatre pieds, sale, fangeux, se nourrissant dans l'ordure, humide pituiteux, sujet à plusieurs maladies comme à l'Angine, aux Scrophules, à la Ladrerie. Il est si connu de tout le monde, qu'il seroit inutile d'en faire la description : on le châtre comme les autres animaux qu'on veut engraisser, & alors on l'appelle en Latin, *Majalis*, sa femelle est appellée *Scrofa seu Porca*, & en François, *Truye*. Le jeune Cochon est appellé *Porcellus*. La Truye engendre jusqu'à seize petits Cochons d'une ventrée, & elle les porte neuf semaines & quatre jours ; le Cochon se nourrit d'herbes, de glan, de son, de fruits, de vers, d'excremens humains, & de plusieurs autres saletez ; il est fort friand des trufes, il decouvre par son odorat les endroits où il y en a, & il foüit la terre avec son museau & ses pates pour les chercher.

Majalis, *Scrofa*, *Porcus*, Truye. *Porcellus*.

Seta, Soye de Porc.

Le poil du Cochon est dur & roide, quoique doux au toucher comme de la soye : on l'appelle en Latin *Setæ*, & en François *Soye de Porc* ; il sert à faire des pinceaux, des tamis & plusieurs autres instrumens. Sa peau quand on veut la separer & la corroyer, est bonne pour relier des livres, & même pour faire des souliers.

Toutes les parties du Cochon & ses excremens contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile. Sa chair est de bon suc, mais un peu difficile à digerer. On la sale pour la conserver. * Le boüillon du Porc frais est bon pour arrêter le vomissement.

Lard. Vertus.

Le vieux lard fondu & coulé est propre pour déterger & consolider les playes, pour les pustules de la petite verole.

Graisse ou panne.

Sa graisse appellée *Panne*, est amolissante, anodine, resolutive.

Son

Son fiel est propre pour déterger & guerir les ulceres des oreilles, pour faire croitre les cheveux. Vertus. Fiel.

La fiente est fort resolutive, elle guérit la galle, elle arrête le saignement de nez; elle est propre pour la squinancie, on l'applique sur les parties malades. Fiente. Vertus.

Sus à Græco us, qui signifie la même chose.

Porcus quasi Sporcus, sale, vilain, parce que cet animal se plaît à se veautrer dans les ordures. Etimologies.

Le vieux oing est de la graisse de Porc qu'on a laissé vieillir, ou plûtôt c'est une graisse de rebut qui a pris une odeur rance & puante par le long sejour qu'elle a fait dans des pots; on le met ordinairement en pains dans des vessies ou dans des peaux. vieux oing.

Il est émollient & resolutif, étant appliqué exterieurement; les ouvriers s'en servent pour oindre les essieux, les rouleaux des presses & plusieurs autres instrumens. Vertus. Usages.

Le Cambouis n'est autre chose que du vieux oing noirci par une impression de fer qu'il a prise en se frottant autour des essieux des rouës des carosses & des charettes. Cambouis.

Il est bon pour resoudre les hemorrhoïdes, étant appliqué dessus.

On a encore donné le nom de Cambouis à une composition faite avec de l'écorce des racines d'ormeau pilée avec de la graisse de bouc & du vieux oing: on s'en sert pour étancher les tonneaux qui suintent, pour graisser les vis des pressoirs, & pour d'autres usages semblables. Vertus.

Le nom de Cambouis vient de *Canubium*, qui est une espece de colle ou de glu à qui il ressemble. *Canubium.* Etimologie.

SYCOMORUS.

Sycomorus, Dod. J. B. Ger. Raii hist.
Sycomorus Ficus Pharaonis, Bellon.
Sycomorus sive Ficus Ægyptia, Park.
Ficus Ægyptia, Ranvvolff.
Ficus folio mori, fructum in caudice ferens, C. B.
Sycamine theophastri, Cæsalp. *Ficus Pharaonis.*
En François, *Sycomore.*

Est une espece de Figuier qui tient beaucoup du Meurier; & il y a bien de l'apparence que son origine vient de ce qu'on a enté un Meurier sur un Figuier. Quoy qu'il en soit, le Sycomore est un grand arbre fort rameux, son bois est dur & robuste, noirâtre, jettant un suc laiteux quand on y fait des incisions. Ses feuilles sont semblables à celles du Meurier, mais plus rudes & moins vertes. Son fruit est une espece de figue qui naît attachée à son tronc: il en porte trois ou quatre fois l'année. Ce fruit differe de la figue commune, premierement en ce qu'il ne meurit que rarement, à moins qu'on ne l'entame avec l'ongle, ou avec un couteau: secondement, en ce qu'il ne contient point de grains: troisiémement, en ce que son goût est plus doux, mais moins agreable. On peut cultiver cet arbre par tout, mais principalement aux pays chauds: il a été apporté d'Egypte en Europe.

Son fruit lâche le ventre; mais il est indigeste à l'estomac quand on en a mangé; il est pectoral & humectant étant pris en décoction. Fruit. Vertus.

Le suc laiteux tiré du tronc de l'arbre par incision est estimé propre pour la morsure des serpens, pour ramollir les duretez de la rate, pour aglutiner les playes; on l'employe exterieurement & interieurement. Suc laiteux Vertus.

Sycomorus à συκῆ, *Ficus*, *&* μορέα, *Morus*; comme qui diroit, *Arbre qui tient du Figuier & du Meurier.* Etimologie.

SYMPHONIA.

Symphonia Plinii, *& Gomphrena*, Lugd.
Symphonia Dalechampio, sive Amaranthus tricolor, J. B. Raii hist.
Amaranthus folio variegato, C. B. P. Tour. *Gomphrena*
Amaranthus tricolor, Ger. Park.
Herba papagalli, vel herba psittaci, Dod.

Amarante de trois couleurs.

En François, *Jalousie*, ou *Amarante de trois couleurs.*

Est une espece d'amarante, ou une plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'environ un pied, rougeâtre : ses feuilles sont faites comme celles de la Blete, mais elles sont colorées ou comme enluminées naturellement de verd, de jaune & d'incarnat, representant par leurs couleurs des plumes de Perroquet fort agreables à la veuë. Ses fleurs sont à plusieurs feuilles disposées en rond autour d'un centre, de très-belles couleurs variées. Du milieu de ces fleurs s'éleve un pistile qui devient ensuite un fruit membraneux, s'ouvrant en travers comme une boëte à Savonette, & renfermant des semences presque rondes. Sa racine est petite, blanche, divisée en plusieurs branches. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de sa grande beauté ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Elle est épaississante, astringente, propre pour le crachement de sang, pour les cours de ventre, étant prise en décoction.

Etimologie. *Symphonia à συν, cum, & φωνὴ, vox*, comme qui diroit, *convenance de voix* ; parce qu'avec la tige de cette plante on peut faire des tuyaux dont les enfans se servent pour faire une maniere de son ou d'harmonie.

SYMPHYTUM.

Symphytum magnum, J. Bauhin. Raii hist.

Symphytum consolida major, C. Bauhin, Pit. Tournefort.

Symphytum majus vulgare, Park.

Consolida major, Brunf. Ger.

Confiere. En François, *grande Consoude*, ou *Confiere.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, grosses comme le doigt, velues, rudes, vuides : ses feuilles sortent les unes de sa racine, les autres naissent le long des tiges, grandes, longues, larges, pointues, velues, rudes au toucher, de couleur verte obscure. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches ; chacune d'elles est un entonnoir à pavillon peu évasé, & qui approche de la figure d'un gobelet, de couleur blanche, ou pâle, ou purpurine. Cette fleur est ordinairement garnie de quelques étamines ; aprés qu'elle est passée il luy succede quatre semences ramassées ensemble, noires, luisantes, ayant separement la figure d'une tête de vipere, contenues dans le calice de la fleur. Sa racine est longue, grosse, se rompant facilement, noire en dehors, blanche en dedans, empreinte d'un suc glutineux, dans lequel consiste sa vertu. Cette plante croît aux lieux humides, le long des ruisseaux, dans les prez, son goût est visqueux, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Vertus. Sa racine est incrassante, consolidante, propre pour la phtisie, pour les fluxions de la poitrine, pour le crachement de sang, pour la dysenterie, pour aglutiner les playes, pour les fractures ou dislocations, pour les hernies ; on s'en sert exterieurement & interieurement.

Ses feuilles, ses fleurs & ses semences sont vulneraires.

Etimologies. *Symphytum à συν, cum, & φύω, adnascor* ; parce que cette plante étant vulneraire ou consolidante, donne lieu aux chairs de renaître.

Consolida à consolidare, conjoindre, réünir.

SYNODON.

Denter. *Synodon, sive Denter*, est un poisson de mer long & moyennement gros, pesant ordinairement trois ou quatre livres ; mais on en trouve qui pesent jusqu'à dix livres : sa tête contient des pierres qu'on appelle *Synodontides* : sa gueule est grande,

Synodontides.

ſon muſeau eſt pointu, ſes machoires ſont garnies d'une grande quantité de dents faites en ſcie : ſes yeux ſont grands, ſon dos eſt gros & relevé ; ſes côtes ſont comprimées, de couleur rougeâtre tirant ſur le blanc : ſon ventre eſt argentin, ſa queuë eſt courbée, on le trouve communément dans la mer Adriatique ; il eſt carnacier & glouton, il devore avec avidité les autres poiſſons : il eſt fort bon à manger.

Il eſt aperitif & reſtaurant. Vertus.

Les pierres qu'on trouve dans ſa tête, étant broyées ſont propres pour la pierre.

Synodom à σὺν, cum, & ὀδὼς, dens, parce que ce poiſſon a un grand nombre de dents. On l'a auſſi nommé *Denter* par la même raiſon. Etimologie.

SYRINGA.

Syringa, Dod.
Syringa alba, ſive Philadelphus Athenaï, C. B. Pit. Tournef.
Syringa alba, Ger.
Syringa flore albo, Cluſ. Hiſp. J. Bauhin. Raii hiſt.
Syringa flore albo ſimplici, Parx. *Philadelphus Athanaï.*

Eſt un bel arbriſſeau qui s'étend beaucoup au large : ſes tiges & ſes branches ſont articulées par pluſieurs nœuds, & couvertes d'une écorce rougeâtre ou cendrée, remplies d'une moëlle fongueuſe, blanche. Ses feuilles ſont oblongues, larges, veneuſes, legerement découpées en leurs bords, pointuës, preſque ſemblables à celles du Poirier, mais plus rudes, oppoſées l'une à l'autre, d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naiſſent diſpoſées en épi court aux ſommitez des tiges ; elles ſont ordinairement à quatre feuilles pointuës, diſpoſées en roſe, de couleur blanche, d'une odeur aſſez agreable, mais un peu forte. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede de petits fruits noirs, preſque ronds, attachez fortement contre les calices. Chacun de ces fruits eſt en quatre loges remplies de ſemences menues, oblongues. Sa racine eſt diviſée en pluſieurs branches. On cultive cet arbriſſeau dans les jardins ; il fleurit au mois de May ou de Juin ; on ne s'en ſert point dans la Medecine.

Syringa à σῦριγξ, fiſtula, parce que les rameaux de cette plante étant vuidez de la moëlle dont ils ſont remplis, peuvent ſervir à faire des tuyaux ou petites ſeringues. Etimologie.

T

TABANUS.

Tabanus, | *Tabe*, | *Aſilus*, | En François, *Tahon.*

Eſt une eſpece de mouche oblongue, grêle, noirâtre, dont le bec eſt une maniere de petite trompe aiguë avec laquelle elle pique les aſnes, les chevaux & les autres beſtiaux pour en tirer du ſang dont elle ſe nourrit ; elle a ſix pieds noirs, elle vole ſur les chemins, dans les forêts, dans les bois.

Il y a une autre eſpece de Tahon verdâtre qu'on appelle *Tabanides.* Tabanides

Ces mouches ſont réſolutives, propres pour faire croître les cheveux, étant écraſées ou pulveriſées & appliquées ſur la tête. Vertus.

Tabanus, ſeu Tabe à tabeſcere, devenir maigre ; on a donné ces noms au Tahon à cauſe que ſon corps eſt grêle. Etimologies

Asilus ab asino, *asne*, parceque cette espece de mouche poursuit les asnes & les pique.

TACAMAHACA.

Tacamahaca, | *Tacamaca*, | *Gummi Tacamahaca*, | En François, *Gomme Tacamaque.*

Est une espece de resine dure, transparente, odorante, qu'on tire par incision du tronc d'un grand & gros arbre étranger appellé.

Tacamahaca, Park Raii. hist.
Tacamahaca populo similis fructu colore Paoniæ, J. Bauh.
Tecomahaca, Hermand.
Arbor populo similis resinosa altera, C.B.
Harame, Pomet.

Il ressemble au Peuplier, son bois est resineux, ses feuilles sont petites & arondies, dentelées, son fruit est gros comme une noix, de coulent rouge, resineux, odorant contenant un noyau assez semblable à celui de la Pesche. Cet arbre croît abondamment dans la nouvelle Espagne & dans l'Isle de Madagascar.

Tacamaca sublime. Nous voyons deux especes de gomme Tacamaca, la premiere est surnommée Sublime, parce qu'elle est la plus forte, la plus essentielle, la plus odorante: on nous l'apportoit autrefois dans des écorces de petites courges seches, ce qui l'a fait appeller Tacamaca en coque: mais cette espece est presentement trés-rare. On dit que ce qui fait sont excellence par dessus l'autre, est qu'elle est sortie sans incisions de l'écorce de l'arbre, elle doit être seche, nette, de couleur rougeâtre, transparente, d'une odeur forte, agreable, tirant sur celle de la Lavande, d'un goût tant soit peu amer & aromatique.

Tacamaca en coque.

Choix.

Seconde espece. La seconde est la gomme Tacamaca ordinaire; elle nous est apportée en petites masses jaunâtres ou rougeâtres, parsemées de larmes blanches; on la trouve aussi quelquefois en larmes separées. Elle doit être choisie nette, la plus garnie de larmes, la plus odorante & la plus approchante de la premiere; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Choix.

Vertus. La gomme Tacamaca est digestive, resolutive, nervale, anodine, cephalique, desiccative, étant appliquée exterieurement, elle est employée pour la douleur des dents, on en met un petit emplâtre sur l'artere de la temple, elle appaise les douleurs, elle dissipe les tumeurs. Elle fortifie le cœur & l'estomac, étant appliquée en épitheme sur la partie.

Usage & Vertus du bois de Tacamahaca. ¶ Le Bois de l'arbre, quoyque son principal usage soit pour faire des planches des navires, est aussi employé dans la Medecine, il fortifie le cerveau, il reveille les esprits abatus & la memoire; il appaise les maux de tête qui viennent d'une pituite trop épaisse, si l'on en brûle dans un rechaut & que l'on en fasse recevoir la fumée au malade.

TÆNIA.

Premiere espece. *Tænia* est un poisson de mer long comme un serpent, mais mince & étroit comme une bandelette ou un ruban; il y en a de trois especes. Le premier est long, menu, fort flexible; sa tête est osseuse, ses yeux sont grands, ronds; il se meut avec une telle viteſſe qu'il semble un éclat, ce qui l'a fait appeller par quelques-uns flambeau.

Flambeau.

Seconde espece. Le second a le corps fait comme le premier, croissant quelquefois jusqu'à quatre pieds de longueur, de couleur argentine.

Troisieme espece. Falx. Le troisieme est appellé *Falx*, parce qu'il a la figure d'une faux de moissonneur, il est long d'une aune, large comme la main, de couleurs variées, rouge, bleue, do-

rée ; sa tête est difforme, laide, ses yeux sont grands : sa chair est molle comme celle du Polipe, & elle se reduit en une maniere de colle quand on la fricasse.

Vertus. Elle est resolutive, amolissante.

Tænia. Vermic. On appelle encore Tænia une espece de ver plat & large qui naît dans les intestins de l'homme, il a quelquefois jusqu'à sept pieds de long, il est large comme le petit doigt, sa couleur est ordinairement blanche ; on distingue facilement sa tête d'avec sa queue ; on le nomme encore *Solium* Solitaire, parcequ'il se trouve seul dans le corps d'un personne ; il en succe & devore la substance ; en sorte qu'il lui cause beaucoup de maigreur & de langueur : on le fait mourir en donnant à la personne dans les entrailles de qui il a pris naissance du mercure de quelque preparation que ce soit, & on fait sortir ce ver de son corps par un vomitif ; on trouve aussi quelquefois cette espece de ver dans la tanche, mais il y est placé differemment, car il reside vivant entre les chairs de ce poisson, & non pas dans l'intestin comme dans l'homme.

Solium.

Etimologie. *Tænia*, ταινια, *extendo* ; on a donné ce nom à une espece de poisson & à des vers, à cause qu'ils sont longs, étroits, étendus & plats comme des bandelettes ou rubans, qu'on appelle aussi *Tænia*.

TAGETES.

Oeillet d'Inde. *Tagetes*, en François, *Oeillet d'Inde*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes, j'en décrirai ici deux. La premiere est appellée,

Tagetes maximus, rectus, flore maximo multiplicato, J. B. Pit. Tournefort.

Tenacetum sive flos Africanus major, flore pleno, C. Bauhin.

Cariophyllus Indicus major, Matth. Lugd.

Crysanthemum seminibus longis compressis, seu flos Africanus, Raii hist.

Flos Africanus major,

Flos Africanus major polianthos, Ger.

Flos Africanus major sive maximus multiplex, Park.

Othonna major polianthos, Ad Lob.

Premiere espece. Elle pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée, rameuse, remplie de beaucoup de moëlle blanche ; ses feuilles sont semblables en quelque maniere à celle de la Tanaisie, oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, vertes, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille, d'une odeur qui n'est pas bien forte ni agreable : ses fleurs naissent seules sur chaque sommet de la tige & des branches, belles, garnies, radiées, rondes & quelquefois grosses comme le poing, composées d'un amas de fleurons de couleur jaune dorée, soutenus sur un calice oblong ou formé en tuyau dentelé par le haut. Quand cette fleur est tombée, il lui succede des semences longues, anguleuses, noires, contenues dans le calice. Sa racine consiste en un grand nombre de fibres déliées, molles.

La seconde espece est appellée,

Tagetes Indicus minor simplici flore, sive Cariophyllus Indicus, sive flos Africanus, J. B. Raii hist.

Tanacetum Africanum, seu flos Africanus minor, C. B.

Flos Africanus,

Flos Africanus minor simplici flore, Ger.

Flos Africanus minor simplex & multiplex, Park.

Caryophyllus Indicus minor, Matth.

Seconde espece. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, fongueuses en dedans, rameuses ; ses feuilles sont semblables à celles de la Tanaisie, rangées vis à vis l'une

de l'autre le long d'une côte terminée par une seule feuille, oblongues, dentelées en leurs bords, pointues, de couleur verte foncée, d'une odeur forte & désagreable : ses fleurs naissent aux sommets des tiges & des rameaux, radiées & semblables à celles de la premiere espece, mais plus petites & simples, jaunes ; il leur succede des semences pareilles à celles de l'autre espece. Sa racine est courte, fibrée.

On cultive les Oeillets d'Inde dans les jardins à cause de la beauté de leur fleur ; ils contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel ou volatil.

Vertus. Les Auteurs ne s'accordent pas touchant les vertus de ces plantes. Hernandez dans son histoire des plantes du Mexique, attribue aux Oeillets d'Inde une vertu attenuante, aperitive : Il dit que le suc de leurs feuilles ou les feuilles mêmes écrasées prises avec du vin ou de l'eau, corrigent le froid de l'estomac, provoquent l'urine, les mois des femmes & les sueurs ; qu'elles dissipent les vents, excitent la semence, qu'elles levent les obstructions causées par un humeur froide, qu'elles dissipent le froid des fiévres intermittentes si l'on s'en frotte un peu avant l'accès ; qu'elles remedient aux convulsions, & la cachexie, à l'hydropisie, que leur suc étant pris avec de l'eau tiede excite le vomissement.

Dodonée au contraire prétend que l'Oeillet d'Inde est un poison : il rapporte l'experience d'un chat qui fut empoisonné pour en avoir mangé : celle de plusieurs rats qui moururent après en avoir rongé la semence ; celle de quelques cochons qui eurent le même sort : & celle d'un enfant à qui la bouche & les lévres enflerent pour en avoir mâché la fleur.

Plusieurs ont refuté le sentiment de Dodonée à cette occasion, & ont assuré que l'Oeillet d'Inde n'étoit point poison : je puis dire même avoir fait quelques experiences contraires ; car j'en ai fait manger à des chiens qui n'en ont point été empoisonnez. Mais comme la qualité de l'Oeillet d'Inde est encore contestée, je conseille de ne s'en servir interieurement que quand on sera assuré qu'il n'est point poison pour les hommes ; on peut l'employer *exterieurement pour déterger, pour inciser, pour résoudre.*

TALCUM.

Thale. *Talcum*, en François, *Thale*, est une espece de pierre, ou matiere minerale, belle, blanche, lisse, unie, polie, douce au toucher, luisante, transparente se separant par feuilles ou par écailles, incombustible : quelques uns l'appellent *Stella terræ.* Il y en a de deux especes générales ; une appellée *Thale de Venise* ; & l'autre *Thale de Moscovie.*

Stella terræ.

Thale de Venise.

Le Thale de Venise est mollasse, écailleux, pesant, paroissant graisseux au toucher, quoiqu'il soit sec, de couleur argentine, tirant sur le verdâtre, un peu transparante ; c'est celui dont on tâche de tirer de l'huile, mais je ne crois pas qu'on y réüssisse. On le trouve en plusieurs carrieres proche de Venise, en Allemagne, aux Alpes.

Choix. Il faut le choisir en beaux morceaux blancs, luisants, tirant sur le verdâtre, se separant par des petites feuilles nettes, claires, resplendissantes comme des parcelles d'argent. Quand on veut le reduire en poudre, on le rape avec une peau de chien de mer ou bien on le calcine dans un creuset sur le feu environ un quart d'heure ; puis on le pile dans un mortier de fer, qu'on a échauffé presque jusqu'à rougeur, on passe ce Thale pilé par un tamis.

Pulverisation du Thale.

Vertus. Il est employé dans les cosmetiques pour embellir la peau des Dames, mais il ne s'y attache gueres.

Thale de Moscovie. Le Thale de Moscovie est dur, poli, uni, luisant, doux au toucher, se separant

par feuilles minces presqu'aussi transparentes que du verre, & quelquefois rougeâtres : il naît dans des carrieres en Moscovie, en Perse. On doit choisir le plus net, le plus transparent ; on s'en sert pour faire des lanternes, comme on se serviroit de la corne, mais il est plus commode, car il est plus transparent, & il n'est point comme elle sujet à brûler.

Les Tales se reduisent difficilement en chaux par le feu, à cause que leurs pores étant petits, les parties du feu glissent dessus sans y faire d'impression. J'en ay pourtant fait calciner de l'une & de l'autre espece par le miroir ardent ; celui de Venise fut converti par ce feu solaire en une matiere grossiere, jaunâtre, opaque, & celui de Moscovie en une poudre legere, farineuse, très-subtile & très-blanche.

On trouve à Albanes, en Italie, un Talc noir qui a pris sa couleur des vapeurs sulfureuses qui exhalent de dessous la terre.

Craye de Briançon. La Craye de Briançon est une espece de Talc ou une matiere minerale approchante du Talc de Venise, mais plus dure & ne se divisant point par des écailles; il y en a de deux especes, une blanche, & l'autre verte : on le trouve dans les carrieres proche de Briançon. Elles servent pour emporter les taches grasses des habits, & aux Tailleurs pour marquer leurs étofes. On doit les choisir nettes, unies, vertes, douces au toucher.

Talcum vient du mot Alleman *Talk*, qui signifie la même chose.

Etimologies. *Stella terræ*, à cause que le Talc qui naît dans la terre luit en maniere d'étoile.

TALPA.

Talpa | *Mus terrenus*, | En François, *Taupe.*

Est un animal à quatre pieds gros comme un rat mediocre, habitant toûjours sous la terre, où il fait souvent beaucoup de dégast, parce qu'il mange les racines des plantes ; sa tête approche de celle du crapaud, mais il n'y paroît point d'yeux ; son cou est fort court, son dos est large, ses jambes sont très courtes, ses pieds ressemblent à des petites mains ; ceux de devant ont chacun cinq doigts, & ceux de derriere quatre ; son poil est court, épais, soyeux, doux au toucher, noirâtre, luisant ; sa peau est dure, cuiracée ; on s'en sert pour faire des bourses. La Taupe contient beaucoup de sel volatil & fixe & de l'huile.

Le cœur de la Taupe est estimé bon pour les hernies étant pris en poudre.

Vertus. Son foye seché & reduit en poudre, est propre pour calmer les vapeurs hysteriques & les tranchées des femmes nouvellement accouchées. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Cœur & foye de la Taupe. La cendre de la Taupe est propre pour les rhumatismes, pour la goutte sciatique, pour la lepre, pour les écrouelles, pour les fistules. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme ; on en applique aussi exterieurement après l'avoir mêlée dans du miel ou dans quelque huile.

Dose.

Talpa à tupla, aveuglement *à τυφλὸς*, à cause que cet insecte est aveugle suivant l'opinion vulgaire, il a néanmoins deux yeux à la tête, mais très petits & si superficiels qu'on les enleve quand on l'écorche.

TAMANDUA.

Etimologie. *Tamandua, seu Myrmecophagus*, G. Pison

Myrmecophagus. Est un animal à quatre pieds qui naît en Amerique, il ressemble au Renard, mais il n'en a pas la finesse, au contraire il est timide & sot ; il y en de deux especes, un grand qui porte une queue large & garnie de soyes ou de poils longs comme ceux d'un Cheval, noirs & blancs ; l'autre petit, dont la queue est longue, rase ou sans poil : l'un & l'autre sont fort friands de fourmis, dont la trop grande quanté nuit

beaucoup aux biens de la terre. Le petit entortille sa queue aux branches des arbres, & y demeure suspendu pour attendre les fourmis sur lesquelles il se jette & les devore. Les museaux de l'un & de l'autre sont longs & pointus, n'ayant qu'une petite ouverture pour leur bouche en maniere de trompe; ils n'ont point de dents, mais quand ils veulent attraper les fourmis, ils élancent hors de leurs museaux une langue longue de plus de deux pieds, & ronde comme une corde, avec laquelle ils aglutinent ces petits insectes, la pliant & repliant pour les y mieux attacher, puis ils les avalent à belles lampées. Leur peau est épaisse; leurs pieds sont garnis d'ongles aigus avec lesquels ils se défendent puissamment quand on les a irritez: leur chair approche de celle du Renard, elle est coriasse & difficile à manger.

Vertus. Leur graisse est estimée resolutive & nervale.

TAMARINDI.

Tamarindi, l *Oxyphœnica*, l En François, *Tamarinds.*

Est une pulpe ou substance moëlleuse, noire, aigre, assez agreable au goût, qui se trouve dans les fruits d'un arbre des Indes appellé,

Derelside. *Tamarindus*, Raii hist. Pir. Tournef. | *Siliqua Arabica quæ Tamarindus*, C. B.
Balam pulli *Tamarindus derelside appellata*, P. Alp. | *Tamarindi*, J. B.
Maderam pulli. *Balam pulli seu Maderam pulli*, H M. | En François, *Tamarin.*
Tamarin.

Il est grand comme un Noyer, mais plus touffu; son tronc est d'un beau jet, droit & si gros qu'à peine deux hommes peuvent-ils l'embrasser: il est couvert d'une écorce fort épaisse, brune & gersée: son bois est dur & comme tanné; ses rameaux s'étendent assez regulierement de tous côtez, divisez & subdivisez en d'autres rameaux revêtus d'une peau fine de couleur verte brune, garnis de feuilles grandes comme la main assez serrées & disposées alternativement, chaque feuille est composée de neuf, dix, douze, & même jusqu'à quinze paires de petites feuilles attachées à une côte longue de quatre ou cinq pouces: ces petites feuilles sont longues de huit ou neuf lignes & larges de trois ou quatre; elles sont émoussées à la pointe & beaucoup plus arondies qu'à leur base, car elles ont en cet endroit-là comme une espece de coude qui regarde l'extrêmité de la côte; ces feuilles sont minces, d'un vert gay, un peu velues sur les bords, & par dessous traversées dans leur longueur par un petit filet dont les rameaux sont très-delicats, d'un goût acide agreable; ses fleurs naissent neuf ou dix ensemble dans les aisselles & aux extrêmitez des branches disposées par bouquets longs d'environ demi pied, assez clairsemées, presque sans odeur, soutenues chacune par un pedicule de quatre ou cinq lignes de long, chaque fleur est à trois feuilles de couleur de rose, parsemées de veines rouges comme du sang, une de ces feuilles est ordinairement plus petite que les autres, lesquelles ont environ demi pouce de long sur quatre lignes de large, elles sont ondées & frisées sur les bords; leur calice est une petite poire charnue verdâtre terminée par quatre feuille blanches ou rousâtres, un peu plus longues que les feuilles de la fleur, & le plus souvent rabatuës en bas, ce calice s'alonge quand la fleur est passée, & ne differe guéres du pedicule.

Fruit du Tamarin. Le fruit du Tamarin est un pistile qui sort du milieu de la fleur long d'environ demi pouce, verdâtre & courbé comme les serres d'un oiseau; il croît jusqu'à la longueur d'environ quatre pouces sur un de large, ressemblant assez par sa figure à la gousse des Féves des marais, prenant, quand il est bien mûr, une couleur rousâtre, un de ses côtez est échancré profondement en deux ou trois endroits, & cha-

que

que côte est relevée d'une côte assez sensible, qui regne depuis un bout jusqu'à l'autre, il est ondé legerement sur le dos ; son extrêmité est arondie & terminée le plus souvent par un petit bec ; ce fruit est composé de deux gousses enfermées l'une dans l'autre. L'exterieure est charnuë, épaisse d'une ligne pendant qu'elle est verte. L'interieure est un parchemin mince ; l'intervalle qui est entre ces deux gousses est épais de trois ou quatre lignes, c'est comme une espece de diploé rempli de la substance moëlleuse & noire qu'on appelle *Tamarinds* ; elle est gluante, aigre, traversée par trois gros cordons fermes, ligneux, dont l'un s'étend le long de la gousse, les deux autres sont placez vers le côté opposé, sous les côtes dont il a été parlé, on en trouve encore quelques petits qui rampent sur ce même côté : les ramifications de tous ces vaisseaux ne portent pas seulement le suc aigre & vineux qui s'épaissit en pulpe, ils donnent aussi la nourriture à des semences qui sont renfermées dans la gousse au nombre de trois ou de quatre : ces semences sont plates, dures, grandes à peu prés comme celles de la Casse, mais un peu moins aplaties, de figure irreguliere, car les unes sont presque quarrées avec les coins arondis, les autres sont triangulaires ; les autres plus pointuës ou anguleuses d'un côté que de l'autre : leur surface est polie, luisante, de couleur rougeâtre qui approche du fauve, marquée de chaque côté d'une tache brune : ces semences renferment sous leur peau, qui est médiocrement épaisse, deux lobes blancs, charnus, qui se separent assez facilement l'un de l'autre, d'un goût d'amande agréable ; ils embrassent le germe qui n'a guere plus d'une ligne de long ; il est fiché dans une fossette placée au haut des lobes. La racine de l'arbre est longue, grosse, divisée en plusieurs bras qui s'étendent fort loin, accompagnez de beaucoup de chevelu & couverts d'une écorce rousâtre stiptique ; cet arbre croît en plusieurs lieux des Indes Orientales, en Afrique, dans le Senegal ou Arabie, dans les Isles de l'Amerique, où les Espagnols le transporterent aux commencemens de leurs conquêtes. Les Voyageurs font quelquefois provision de ces fruits pour se désalterer dans les grandes chaleurs, & même ils en confissent au Sucre.

Semence & germe des Tamarinds.

Les Indiens separent les Tamarinds de leur écorce & de leurs fibres ligneuses après les avoir fait un peu secher, puis ils nous les envoyent entassez les uns sur les autres. Il faut les choisir recents, en pâte assez dure, moëlleux, noirs, d'un goût aigrelet agreable, d'une odeur vineuse, qu'ils n'ayent point été encavez : on connoîtroit s'ils avoient été gardez à la cave par leur consistence trop liquide, par une odeur qu'ils auroient pris, & par leurs semences qui se seroient gonflées ; ils contiennent beaucoup de sel acide, d'huile, de phlegme.

Choix.

Ils sont déterfifs, legerement laxatifs & astringents, ils calment par leur acidité le trop grand mouvement des humeurs, ils moderent la fievre, ils rafraîchissent, ils désalterent ; on s'en sert dans les fievres continuës, dans les cours de ventre, étant pris en décoction ou en bolus ; on en tire la pulpe par un tamis comme de la Casse. J'ai vû autrefois chez les Marchands Droguistes des Tamarinds rouges, mais ils étoient moins estimez que les Tamarinds noirs, parce que leur goût étoit moins aigre & moins agréable ; il seroit rare d'en trouver presentement en France.

Vertus.

Tamarinds rouges.

Les feuilles du Tamarind sont propres pour désalterer & rafraîchir dans les fiévres ardentes, étant prises en décoction : les Voyageurs qui passent par les lieux où cet arbre croît, prennent de ses feuilles & les mâchent pour étancher leur soif.

Feuille du Tamarind. Vertus.

Tamarindi à Tamar, *dactilus*, parce que ces fruits ont une figure approchante de celle d'une dacte ou d'un doigt, & parceque Mesué & plusieurs autres Arabes ont crû, quoique sans fondement, que les Tamarinds étoient le fruit d'un Palmier sauvage. *Oxyphœnica*, *ab* ὀξὺς, *acidum*, & φοῖνιξ, *ruber* ; comme qui diroit dacte rouge.

Etimologies.

TAMARISCUS sive TAMARIX.

Tamariſcus, Ang.
Tamariſcus Narbonenſis, Ger.
Tamariſcus folio tenuiore, Park.
Tamarix altera folio tenuiore ſive gallica, C. Bauh.
Tamarix major, ſive arborea Narbonenſis, J. B. Raii hiſt.
Myrica 1. Cluſii.

En Francois, *Tamaris*,

Eſt un arbre de moyenne hauteur, ſon écorce eſt rude, griſe en dehors, rougeâtre en dedans, ſon bois eſt blanc, ſes feuilles ſont petites, longues, rondes, menues, approchantes des celles du Cyprés, de couleur verte-pâle; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez de ſes rameaux diſpoſées en grapes, petites, blanches & purpurines, compoſées chacune de cinq feuilles: il leur ſuccede de fruits lanugineux qui contiennent des ſemences noirâtres; ſa racine eſt groſſe, ligneuſe, diviſée en pluſieurs branches. Cet arbre croît principalement aux païs chauds, comme en Dauphiné, en Languedoc, proche des rivieres & aux autres lieux humides, il fleurit trois fois en l'année, au printems, en Eté, & en automne.

Les Teinturiers ſe ſervent de ſes fruits à la place des noix de galle pour teindre en noir.

Toutes les parties du Tamaris contiennent beaucoup de ſel & d'huile.

On conſtruit avec le bois du Tamaris pluſieurs petits barils ou autres vaiſſeaux, des taſſes, des gobelets, dans leſquels on met du vin pour l'uſage des Rateleux.

Vertus. L'écorce du Tamaris, ſa racine, ſes feuilles, ſes fleurs ſont employées dans la Medecine pour lever les obſtructions de la rate, du Meſentére, pour exciter les mois aux femmes, pour attenuer les humeurs tartareuſes & melancoliques.

TAMNUS

Sceau de N. Dame, Racine vierge. *Tamnus*, en François, *Sceau de Notre-Dame*, ou *Racine vierge*.
Eſt une plante dont il y a deux eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Tamnus racemoſa flore minore, luteo palleſcente, Pit. Tournef.
Vitis nigra quibuſdam, ſive Tamnus Plinii *folio cyclamini*, J. B. Raii hiſt.
Bryonia nigra ſylveſtris Ger. Park.
Bryonia lævis, ſive nigra racemoſa, C. Bauh.
Sigillum beatæ Mariæ officinarum.

Premiere eſpece. Elle pouſſe pluſieurs ſarments menus ſans mains, qui s'élevent en ſerpentant & s'entortillant autour des plantes voiſines; ſes feuilles ſont attachées par des queues longues & rangées alternativement; elles ont preſque la figure de celles du Cyclamen, mais deux ou trois fois plus grandes & ſouvent plus pointues, d'une belle couleur verte-luiſante, tendres, d'un goût viſqueux; ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles; elles ſont diſpoſées en grapes, ayant chacune la forme d'un petit baſſin taillé ordinairement en ſix parties de couleur jaune verdâtre ou pâle. Quelques-unes de ces fleurs qui ne ſont point nouées tombent ſans laiſſer aucun fruit; mais celles qui ſont nouées laiſſent après elles une baye rouge ou noirâtre, qui renferme une coëfe membraneuſe remplie de quelques ſemences; ſa racine eſt grande, groſſe, tubereuſe, preſque ronde, noire en dehors, blanche en dedans, profonde dans la terre, d'un goût âcre.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0854-1

La seconde espece est appellée,

Tamnus baccifera flore majori albo, Pit. Tournefort.
Bryonia nigra baccifera, Park.
Bryonia lævis sive nigra baccifera, C. B. J. B. Raii hist.

Elle pousse comme la vigne des sarments longs, ligneux, anguleux, serpentans & s'attachant sans mains par plusieurs circonvolutions aux arbres voisins; ses feuilles sont semblables à celles du Liseron, mais plus ligneuses, luisantes, nerveuses, attachées à des queuës longues; ses fleurs sont faites comme celles de l'espece precedente, mais plus grandes, de couleur blanche, ses bayes naissent une à une, separées & attachées chacune à un pedicule court qui sort de l'aisselle des feuilles; cette baye n'est guéres moins grosse qu'une Cerise, verte au commencement, mais en meurissant elle rougit, on y trouve quatre ou cinq semences assez grosses, rondes, noires; sa racine est longue, grosse, empreinte d'un suc gluant. Seconde espece.

Ces plantes croissent l'une & l'autre dans les bois, elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Leurs racines sont fort aperitives & un peu purgatives, hydragogues, elles évacuent la pituite, les serositez, elles provoquent les mois aux femmes & les urines, étant prises en poudre ou en décoction; on s'en sert aussi souvent exterieurement avec succés, on l'applique étant rapée sur les blessures pour resoudre & fortifier, pour les tumeurs formées par des humeurs grossieres, pour exciter quelquefois à la supuration. Vertus.

TAMOATA.

Tamoata,] *Soldido*, [est un poisson d'eau douce de l'Amerique, long d'environ demi pied & large de trois, de couleur obscure ferrugineuse; sa tête est longue d'un doigt, & large à peu prés comme celle d'une Grenouille: sa gueule est grande sans dents, il a deux poils de barbe attachez aux deux côtez de ses levres, ses yeux sont petits comme des grains de Pavot, cristalins, entourez d'un cercle doré; le dessus de sa tête est couvert d'une écaille ou coquille dure en façon de bouclier; son corps est revêtu d'une cuirasse composée de longues écailles liées les unes aux autres, dentelées en leurs bords & entassées à quatre étages, de sorte qu'il paroit armé de pied en cap.

Il est bon à manger. Il est aperitif & propre pour la gravelle. Vertus.

Tamoata est un nom Indien. Etimologies.

Soldido, est un nom Portugais qui signifie armé, parce que ce poisson semble être naturellement revêtu d'une armure de tous côtez.

TANACETUM.

Tanacetum, Matth. Dod. Ger.
Tanacetum vulgare, Trag. Park.
Tanacetum vulgare luteum, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Tanacetum vulgare flore luteo, J. Bauh. Raii hist.
Arthemesia tennifol. Fuch.
Athanasia vulgaris, Lac.

En François, *Tanésie*.

Est une plante qui croît à la hauteur de deux ou trois pieds; ses tiges sont rondes, rayées, moëlleuses, ses feuilles sont grandes, longues, étenduës comme des aîles, découpées, & leurs découpures sont disposées comme par paires, & dentelées en leurs bords, de couleur verte-jaunâtre: ses fleurs naissent aux sommets de ses tiges

par gros bouquets arondis, composez de plusieurs fleurons évasez & dentelez par le haut, d'une belle couleur jaune dorée luisante, rarement blanche, soûtenus par un calice écailleux. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences menuës & ordinairement oblongues, qui noirciſſent en meuriſſant; ſa racine eſt longue, ligneuſe, diviſée en pluſieurs fibres qui ſerpentent de côté & d'autre: toute la plante a une odeur forte, déſagreable & un goût amer, elle croît le long des chemins dans les champs proche des hayes, dans les jardins. On trouve quelquefois des Taneſies dont les feuilles ſont découpées menu comme des franges de plumes; C. Bauhin en fait une eſpece differente qu'il appelle *Tanacetum foliis criſpis*, mais ce n'eſt qu'une varieté de la précedente.

Tanacetum foliis criſpis.

La Taneſie contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel ou volatil.

Vertus.

Elle eſt inciſive, penetrante, carminative, hiſterique, vulneraire, aperitive; elle eſt propre pour la colique nephretique, pour exciter les mois aux femmes, pour abatre les vapeurs, pour chaſſer & diſſiper les vents, pour faire mourir les vers: on s'en ſert interieurement & exterieurement.

TAPIA.

Tapia, (G. Piſon,) eſt un arbriſſeau des Indes grand comme un Hêtre; ſon bois eſt facile à rompre, couvert d'une écorce liſſe, cendrée, rempli de moëlle comme celui du Sureau; ſes feuilles ſont diſpoſées trois ſur une queuë, vertes, liſſes, unies, luiſantes; ſa fleur eſt compoſée de quatre feuilles blanches, longues d'un doigt, attachées chacune par un pedicule court, affermies par un nœud dans leur longueur, & par quelques venules obliques, verdâtres; ces feuilles ſont accompagnées de quatre autres petites feuilles courtes, verdâtres, & de pluſieurs étamines rougeâtres; ſes fruits ont la figure, la groſſeur & la couleur des Oranges, leur écorce eſt auſſi ſemblable à celle de l'Orange, d'une odeur dégoûtante; *ils ſont bons à manger*, d'un goût doux. Cet arbre croît en la ville d'*Olinde & en pluſieurs autres lieux.*

Vertus.

Ses feuilles ſont un excellent remede pour les inflammations qui viennent à l'Anus aſſez coûtumierement dans ces pays-là: elles en appaiſent la douleur, on les écraſe & on les applique deſſus; on en met auſſi dans les oreilles pour calmer les douleurs de la tête qui viennent d'une grande chaleur.

TARANTULA.

Tarentule.

Tarantula, en François, *Tarentule*, eſt une eſpece de groſſe Araignée, dont la morſure eſt venimeuſe. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui different par leurs groſſeurs, par leurs couleurs, & par la force de leur venin. Elles naiſſent à Tarente dans la Calabre, dans la Pouille, en Sicile & dans toute l'Italie; mais celles de la Pouille ſont les plus venimeuſes. Leur couleur eſt ordinairement cendrée, marquée de taches blanches, noires, ou vertes, ou rouges: leur corps eſt gros comme un gland de Chêne & velu, la tête eſt appliquée immediatement ſur l'eſtomac, lequel d'ailleurs eſt joint au bas ventre par une eſpece de nœud; elles ont huit pieds ou jambes articulées chacune par quatre jointures, & armées de deux ongles crochus; les deux de devant ſont plus courts que ceux de derriere; elles ont huit yeux quatre grands & quatre petits; elles ont dans la bouche deux petites dents fort pointues & noires, avec leſquelles elles arrêtent ce qu'elles veulent manger. Ces dents ſont humectées par une bave qui fait leur venin; car en même temps qu'elles entament la chair en mordant, cette bave, chargée d'un ſel volatil malin, s'inſinue ou s'élance dans la playe, & pénetrant juſques dans les veines & dans les arteres, y cauſe des alterations prodigieuſes.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0856-3 DFG

Au reſte, les Tarantules ourdiſſent de la toile comme les autres Araignées, & elles y attrapent des Mouches & des papillons dont elles font leur nourriture ; elles habitent dans des trous de la terre, dans les fentes des murailles aux lieux les plus chauds de la Pouille ; elles ſont ſi ennemies du froid que pendant l'hyver elles demeurent cachées ſous terre, elles ſe battent, ſe tuent & ſe mangent les unes les autres, quand elles manquent d'alimens ; elles font juſqu'à ſoixante œufs à la fois, & elles les tiennent attachez ou adherants à leur poitrine juſqu'à ce qu'ils ſoient éclos, puis elles gardent leurs petits ſous leur ventre juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus aſſez grands pour marcher & pour travailler.

¶ Les piqueures de la Tarentule ne ſont pas dangereuſes en tous lieux & en tous tems, il eſt des lieux & des tems où elles piquent ſans qu'il en arrive d'accidens ; ce ſont principalement celles de la Pouille qui ſont les plus à craindre par le venin qu'elles répandent durant les plus grandes chaleurs de l'été ; on croît que dans le temps qu'elles s'accouplent, leur venin eſt plus dangereux, & leurs piqueures plus difficiles à guerir.

Maniere d'attraper les Tarentules.

On ne prend pas les Tarentules comme on veut, les curieux employent les païſans pour les dénicher, ceux-ci connoiſſent les trous où ces inſectes ſe retirent, & quand ils en ont découvert quelqu'un, ils contrefont un bourdonnement de Mouche ; la Tarentule ſort alors bruſquement pour attraper la proye, mais elle eſt attrapée elle-même, car on la prend avec un piege qu'on lui a dreſſé.

La piqueure de la Tarentule eſt fort vive, & elle cauſe une douleur ſemblable à celle de la Mouche à miel ; la chair qui eſt autour de la partie piquée ſe tumefie & devient livide, la perſonne eſt ſaiſie quelques heures après d'une profonde triſteſſe, d'un tremblement, d'une grande difficulté de reſpirer, d'une douleur de tête, d'un mal de cœur, d'un engourdiſſement general ; le poulx s'affoiblit, la vûë s'égare, on perd la connoiſſance, on a peine à parler, on fuit la compagnie, & l'on cherche les lieux les plus ſolitaires.

Accidens qui ſuivent la morſure de la Tarentule.

Ce venin ne ſe fait quelquefois ſentir qu'environ un an après la morſure : les accidens qu'il cauſe ſont fort bizarres ; ils commencent par des ſauts violens que le malade fait : ils continuent par une privation d'appetit, par des fievres ardentes, par des douleurs dans les jointures, par une jauniſſe univerſelle, par des aſſoupiſſemens léthargiques, par des contorſions & allongemens des bras, des jambes, par des grimaces convulſives : les uns de ceux qui ont été mordus rient, les autres pleurent, les autres crient & chantent, les autres dorment, les autres veillent, les autres vomiſſent, les autres ſuent, les autres tremblent, les autres ſautent, les autres danſent, les autres courent toûjours : quelques-uns ſe plaiſent tellement à voir certaines couleurs, qu'ils tombent comme en extaſe lorſqu'on leur en preſente : les autres ne ſont point contens qu'ils ne tiennent dans leur main un vaiſſeau de verre plein d'eau, & alors ils eſcriment comme les Gladiateurs, faiſant un grand nombre de geſtes ridicules : les autres entourent leur tête, leurs bras & leur ceinture de diverſes plantes les plus vertes : les autres s'attachent les cuiſſes à des arbres, & laiſſent tomber & ſuſpendre le reſte de leur corps ; les autres après avoir bien ſauté & bien danſé, s'aſſeyent, ſe courbent en ſerrant leurs genoux avec leurs mains, ſoûpirent & ſe lamentent comme des perſonnes fort affligées : les autres ſe jettent par terre & ſecouent leurs bras & leurs jambes avec la même force que s'ils étoient malades d'épilepſie, les autres ſe roulent dans la bouë ; enfin ils font toutes les actions des fous, mais ils ont de bons intervalles pendant leſquels ils raiſonnent juſte ; ils ne font ordinairement point de mal à perſonne ; ils ont tous une grande horreur pour une épée nuë.

Remedes.

Les remedes qui les ſoulagent le plus ſont de les faire danſer à outrance pluſieurs

jours cinq ou six heures de suite, de leur faire entendre des simphonies qui leur plaisent le plus, car toutes ne leur conviennent pas generalement; les uns aiment le son du violon, les autres celui de la trompette, les autres celui du haut-bois; ces divertissemens & ces exercices violens font transpirer par les pores une partie du venin, & diminuent la cause morbifique; mais il ne faut pas s'en tenir à ces seuls remedes, il est à propos de donner plusieurs fois au malade de l'extrait de l'Ellebore & de la poudre d'Algaroth, afin de faire des évacuations copieuses par haut & par bas; de lui faire user des sels volatils de vipere, de corne de cerf, de crane humain, de succin.

¶ Si le malade n'étoit secouru par les moyens dont il a été parlé, il y auroit beaucoup à craindre que sa maladie ne devint mortelle: on connoit qu'il est hors de peril & presque gueri, quand il ne lui prend plus envie de danser, mais il arrive à plusieurs de ces malades qu'au bout de chaque année de la morsure, l'accès revient, & il faut alors leur faire recommencer la danse & la simphonie; le malade, après que son accès est passé revient comme d'un profond sommeil, & il ne se souvient point de ce qui s'est passé, non pas même de la danse.

Venin de la Tarentule. Le venin de la Tarentule est causé par un sel acide & volatil, qui s'étant exalté au cerveau, & attaché aux membranes de ses vaisseaux, y produit de temps en temps, & suivant qu'il s'agite & se fermente plus ou moins, des irritations & divers mouvemens & alterations dans les esprits & dans les principes des nerfs, d'où viennent tous les accidens fâcheux dont j'ai parlé.

* M. Geofroy de l'Academie Royale des Sciences, donna il y a quelques années une Dissertation sur les Tarentules qui a été inserée dans l'histoire de la même Academie année 1702. pag. 16.

Etimologie. *Tarentula à Tarento, Tarente*, parce que cet insecte ne se trouvoit guere autrefois que vers la Ville de Tarente.

TARTARUM.

Tartre. *Tartarum*, en François, *Tartre*, est une matiere dure, pierreuse ou crouteuse, qu'on trouve attachée contre les parois interieurs des tonneaux de vin. Ce tartre est composé de la partie la plus grossiere & la plus saline du vin, qui s'étant separée & écartée par la fermentation, s'endurcit jusqu'à se purifier aux côtez du tonneau.

Tartre blanc. Il y deux especes de Tartre; un appellé *Tartre blanc*, qui se tire du vin blanc; & l'autre *Tartre rouge*, qui se tire du vin rouge.

Le Tartre blanc se separe en morceaux plus petits & moins épais que le Tartre rouge, mais ils sont plus purs & plus remplis de sel.

Choix. Il faut les choisir assez épais, pesans, faciles à casser, de couleur grise blanchâtre ou cendrée, nets, cristalins & brillans en dedans, d'un goût aigrelet agreable.

Tartre rouge. Choix. Le Tartre rouge se separe en gros morceaux épais; ils doivent être choisis nets, secs, rougeâtres, pesans. Ce Tartre est plus impur que le blanc, mais il a le même goût & l'on en tire les mêmes principes; il contient moins de sel.

Les meilleurs Tartres nous viennent d'Allemagne, du Languedoc, de Provence.

Purification du Tartre blanc. On purifie le Tartre blanc en le faisant bouillir dans de l'eau, le passant par des chaussées de drap, & mettant évaporer & cristaliser la liqueur passée à la maniere ordinaire; c'est ce qu'on appelle *Cristal de Tartre*.

Cryſtal de Tartre. Crême de Tartre. On ramassoit autrefois une pellicule crêmeuse qui surnageoit l'eau pendant l'évaporation, & on la faisoit secher; c'étoit la crême du Tartre: mais on confond le cristal avec la crême de Tartre depuis qu'on a reconnu que c'étoit une même matiere.

On doit choisir le Cristal de Tartre en petits cristaux nets, bien blancs, pesans, secs, d'un goût aigrelet agreable : on s'en sert pour blanchir la cire ; on les employe aussi pour bien clarifier le petit lait ; on en fait bouillir une dragme dans chaque pinte de petit lait qu'on veut rendre clair ; ce Cristal de Tartre separe tout le fromage, puis on filtre la liqueur. Choix. Clarification du petit lait par le Cristal de Tartre.

Le Tartre blanc contient beaucoup de sel acide essentiel, mediocrement de l'huile.

Le Tartre rouge contient moins de sel que le Tartre blanc, mais plus d'huile & de Terre.

Ces Tartres font le vinaigre quand ils se dissolvent dans le vin.

Vertus.

Le Cristal de Tartre n'est different en substance du Tartre blanc qu'en ce qu'il contient moins de terre.

Tous les Tartres du vin sont aperitifs & un peu laxatifs ; ils levent les obstructions, ils excitent l'urine, ils calment la fiévre, ils dissolvent les glandes. On n'employe guere le Tartre rouge interieurement, mais on se sert souvent du Tartre blanc & du Cristal de Tartre. La dose en est depuis demi dragme jusqu'à trois dragmes. Dose

TATI.

¶ Tati, C. Biron, en François, Oiseau Mouche, est un petit Oiseau des Indes curieux par sa petitesse & par la structure de son nid, il n'est pas plus gros qu'une noisette ; son nid est fait comme celui de nos Roitelets, où il n'y a qu'un petit trou vers le haut pour son entrée & sa sortie, mais ce qu'il y a de surprenant est que ce nid est cousu par l'oiseau contre une ou deux, ou trois feuilles d'un arbre appellé Gojavier qui sont grandes comme celles de nos chateigners ; pour ce travail il employe son bec qui n'est pas plus gros qu'une petite aiguille : il perce les feuilles, & y attache son nid avec une espece de fil de cotton, *ces feuilles servent à le cacher : le nid est suspendu en l'air, & il ne tient ordinairement qu'à une feuille : dans le tems que les Tatis font leurs nids, il ne soufle en ce pays-là que de doux zephirs* qui ne peuvent pas les ébranler assez pour les faire tomber : les œufs de ce petit Oiseau ne sont pas plus gros que ceux de la Fourmi. Oiseau Mouche. Gojavier.

TAURUS.

Taurus, en François, *Taureau*, est le mâle de la Vache, qui differe du Bœuf en ce qu'il n'a point été châtré ; ou c'est un animal à quatre pieds & à cornes, grand comme un petit Cheval, fort, robuste & vigoureux. Il naît Veau, & en grandissant il devient Taureau : Il contient en toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile. Taureau.

Sa graisse & sa moëlle sont propres pour ramolir, pour resoudre & pour fortifier les nerfs. Graisse. Moëlle. Vertus.

Ses cornes & ses ongles sont sudorifiques, & propres pour arrêter les cours de ventre. Cornes & ongles. Vertus.

Son pryape est bon pour la dysenterie, étant pris en poudre. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Pryape. Vertus. Dose.

TAURUS VOLANS.

Taurus volans Brasiliensis, en François, *Taureau volant*, ou *Cerf volant du Bresil*, Est une espece d'Escarbot, ou une Mouche faite comme nos Cerfs volans ordinaires, mais sept ou huit fois plus grosse : elle est par tout noire, luisante comme du Taureau volant. Cerf volant du Bresil.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0859-3

Jayet, excepté en ses aîles qui sont jaunâtres. Sa tête est garnie de deux cornes osseuses, situées l'une sur l'autre, celle d'en haut est grosse comme le petit doigt, noire, polie, lisse & luisante en dessus, veluë en dessous d'un petit poil molet, pointuë, un peu voutée & courbée, jettant aux deux côtez de sa partie superieure deux petites branches ou rejettons fort courts, pointus : la corne de dessous n'est guere plus grande que la moitié de l'autre ; sa pointe est relevée en haut vers la corne superieure de laquelle elle approche de bien prés : elle a aussi en dedans trois ou quatre rejettons. Ces deux cornes servent à l'animal de main & de deffense ; car elles serrent étroitement entr'elles ce qu'elles attrapent.

Cette grosse Mouche a six jambes, au bout desquelles sont des pieds garnis de doigts & d'ongles ; ses aîles sont grandes, larges, fortes, robustes, jaunâtres, luisantes, couvrant son corps en façon d'écaille ; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Elle est propre pour ramollir, pour resoudre, pour fortifier les nerfs, étant écrasée ou cuite dans de l'huile & appliquée.

Etimologie. On a nommé cette Mouche *Taureau* ou *Cerf*, à cause des cornes qu'elle porte à sa tête, & qui ont une figure approchante de celles du Taureau ou du Cerf.

TAXUS.

Taxus, J. B. Pit. Tournef. | *Milax arbor*, Cord. in Dioscor.
Smilax arbor, Cam. | En François, *If.*

Est un arbre qui ressemble au Sapin & au Picea : son bois est fort dur, rougeâtre, ses feuilles sont semblables à celles du Sapin ; ses fleurs sont de petits bouquets ou chatons de couleur verte pâle, composez de quelques sommets remplis de poussiere trés-fine, taillez en champignon, & recoupez en quatre ou cinq crenelures. Ces chatons ne laissent aucune graine aprés eux : les fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits separez. Ces fruits sont des bayes molles, rougeâtres, pleines de suc, creusées sur le devant en grelot, & remplies chacune d'une semence. Cet arbre croît aux lieux montagneux & pierreux, aux pays chauds, comme en Languedoc, en Provence, en Italie. Ses bayes donnent la dysenterie & la fiévre à ceux qui en mangent ; ses feuilles & ses fleurs sont estimées un poison semblable à la Ciguë.

Etimologie. *Taxus à τέξα, venena*, parce que cet arbre servoit autrefois à faire des poisons.

TEGULA.

Tuile. *Tegula*, en François, *Tuile*, est une terre formée en carré aplatie & cuite au feu, elle approche en dureté de la terre de grais ; on s'en sert pour couvrir les maisons.

Vertus. Elle est astringente & propre pour arrêter le sang, étant pulverisée & appliquée exterieurement.

TELEPHIUM.

Telephium Dioscoridis, Dod. en François, Orpin. Est une plante qui pousse des tiges grosses, rondes, unies, souvent rougeâtres en bas ; ses feuilles sont semblables à celles du Pourpier, mais plus grandes, rangées alternativement le long des tiges, épaisses, charnues, remplies de suc, la plûpart incisées legerement en leurs bords : ses fleurs naissent aux sommets des tiges en gros bouquets ou en ombelles ; chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur jaune-pâle. Quand cette fleur est passée il lui succede un fruit triangulaire qui renferme des semences presque rondes. Sa racine est divisée en plusieurs tubercules ou glandes oblongues, blanches,

entremêlées

entremêlées de fibres. Cette plante croît aux lieux pierreux, rudes, vers les vignobles, elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement du sel.

Elle est détersive, rafraîchissante, vulneraire, consolidante, resolutive. Vertus.

Telephium à Telepho, parce, dit-on, qu'un Medecin nommé Telephus mit le premier cette plante en usage. Etimologie.

TELLINÆ.

Tellinæ, en François, *Flions*, sont de petits poissons à coquille qui se trouvent sur le sable au bord de la mer & quelquefois dans les rivieres; leurs coquilles sont blanches, rayées, dentelées en leurs bords, longues, étroites, douces au toucher; ces petits poissons sont fort bons à manger & de bon suc; ils contiennent beaucoup de sel & d'huile. Flions.

Ils sont fort aperitifs.

La coquille du Flion étant brûlée & réduite en poudre, est un dépilatoire, à cause d'un sel alkalin qu'elle contient. Vertus.

Tellina à τελεία, *perfecta*, parce que cette coquille croît en très peu de temps en sa grosseur parfaite. Etimologie.

TEREBINTHINA.

Terebinthina, en François, *Terebenthine*, est une resine liquide ou une liqueur visqueuse, gluante, resineuse, huileuse, claire, transparente, ayant la consistence & la qualité des Baumes naturels; on la tire par incision ou sans incision de plusieurs especes d'arbres qui croissent aux pays chauds, comme du Terebinte, du Meleze, du Pin, du Sapin, du Picea. Terebentine.

Nous employons dans la Medecine deux sortes de Terebentine, la premiere est appellée Terebentine de Chio, parce qu'elle naît en l'Isle de Chio; c'est la plus estimée & la plus chere, mais elle est rare: elle coule par des incisions qu'on fait au tronc & aux grosses branches du Terebinte; sa consistence est épaisse, assez dure. On doit la choisir nette, transparente, de couleur blanche verdâtre, ayant peu d'odeur, d'un goût presque insipide: on l'employe dans la Theriaque. Terebentine de Chio Premiere espece. Choix.

On demande quelquefois dans les receptes des Pharmacopées, de la Terebentine de Cypre; mais comme l'on ne nous en apporte point de ce pays-là, il faut lui substituer celle de Chio. Terebentine de Cypre.

La seconde espece est appellée Terebentine claire, elle est beaucoup plus liquide, plus belle, & plus odorante que la precedente, elle sort sans incision & par incision du Terebinte, du Meleze, du Pin, du Sapin, & de quelques autres arbres qui croissent aux pays chauds: celle dont nous nous servons nous est apportée du Dauphiné, du Foreſt, des bois de Pilate. Seconde espece Terebentine claire.

La Terebentine qui sort sans incision est appellée par les Païsans du Dauphiné *Bijon*; c'est une espece de Baume qui a une consistence, une couleur & des vertus approchantes de celles du Baume blanc du Perou: mais parce qu'elle naît proche de nous, & qu'elle est assez commune, on n'en fait pas beaucoup de cas. Bijon.

La Terebentine qui sort par incision est appellée vulgairement Terebentine de Veniſe, quoiqu'elle n'en vienne point, mais on en apportoit autrefois de ce pays-là; elle est la plus en usage dans la Medecine. Il faut la choisir nette, claire, belle, blanche, transparente, de consistence de syrop épais, d'une odeur forte & assez desagreable, d'un goût un peu amer. Terebentine de Veniſe. Choix.

Les Terebentines contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil acide ou essentiel.

Vertus. Elles sont fort aperitives, propres pour la pierre, pour la colique nephretique, pour les ulceres du rein & de la vessie, pour les retentions d'urine, pour les gonorrhées, on en prend par la bouche & l'on en mêle dans les lavemens. La dose par la bouche est depuis demi dragme jusqu'à une dragme; elle donne à l'urine une odeur de violette, & elle excite quelquefois des douleurs de tête; on en met deux ou trois dragmes dans un lavement : on s'en sert aussi exterieurement comme d'un beaume pour déterger & consolider les playes, pour les contusions, pour fortifier, pour résoudre. On n'employe la Terebentine de Chio que pour l'interieur.

Etimologie. *Terebinthina*, parce que cette liqueur découle d'un arbre appellé *Terebinthus*. Celle qui découle des autres especes d'arbres est appellée du même nom par ressemblance.

TEREBINTHUS.

Terebinthus, Dod. Ger. J B. Raii hist.
Terebinthus vulgaris, C. B. Pit. Tournefort.
Terebinthus angustiore folio vulgatior, Park.
Terebinthus fœmina altera, Theophrasti.
En François, *Terebinthe*.

Est un arbre de hauteur mediocre, couvert d'une écorce grise cendrée; ses feuilles sont oblongues, fermes, toûjours vertes comme celles du Laurier, mais plus petites, rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une seule feuille : ses fleurs sont disposées en grapes purpurines, dans lesquelles sont entassées par pelotons des étamines chargées de sommets; ces fleurs ne laissent aucuns fruits après elles, les fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs : ce sont des coques grosses comme des bayes de Geniévre, assez dures, visqueuses ou resineuses au toucher, de couleur bleuë verdâtre, teignant les mains; elles renferment chacune une semence oblongue. Cet arbre est fort resineux, son bois est dur & semblable à celui du Lentisque; il porte comme l'Orme une vessie remplie d'une liqueur grasse où s'engendrent des moucherons : il croît en l'Isle de Chio, en Cypre, en Espagne, au Languedoc, au Dauphiné & aux autres païs chauds, il est tellement empreint de Terebentine, que quand on n'y fait point d'incisions, cette resine s'épaissit, s'endurcit & produit des obstructions, qui empêchant le cours & la circulation du suc nourricier, l'arbre tombe alors dans une espece de suffocation, car il grossit, il avorte & il creve. Pour prévenir cette maladie, on fait des incisions au bas du tronc de l'arbre, qui sont comme les saignées du pied, par où l'on laisse écouler la Terebentine, capable de causer une trop grande replexion; on fait aussi des incisions au milieu du tronc & aux grosses branches de l'arbre, qui font l'effet des saignées du bras, & l'on a soin de placer des écuelles ou des terrines sous ces incisions pour en recevoir la Terebentine qui en coule.

Vertus. Le Terebinte contient beaucoup d'huile & du sel acide essentiel.

Son écorce, ses feuilles & son fruit sont astringents & propres pour arrêter les cours de ventre, pour exciter l'urine & la semence.

Etimologie. *Terebinthus à* τερεβινθος, *Cicer*, parce que le fruit de cet arbre a la figure & la grosseur approchante de celle du pois chiche.

TEREDO.

Teredo, | *Tinea*, | En François, *Teigne*.

Est une espece de ver qui s'engendre dans le bois & dans les habits & qui les ronge; il y en a de plusieurs especes, il s'en trouve une particuliere dans les navires; sa figure approche de celle de la chenille, mais il est beaucoup plus petit; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0862-5

Il est propre pour amollir, pour resoudre, pour fortifier; on peut en faire bouillir une bonne quantité dans de l'huile, & s'en servir comme de l'huile de vers. Vertus.

La Carie ou la poudre legere que cet animal fait en rongeant le bois est déterſive, déſiccative, étant appliquée ſur les playes. Carie de la teigne.

La maladie appellée teigne, & en Latin *achores* ou *tinea*, qui naît à la tête de quelques enfans, est causée par une grande quantité de lentes ou d'œufs de poux, qui repreſentent une pouſſiere ſemblable à la carie que le ver appellé teigne fait en rongeant le bois ou les habits; ces lentes s'écloſant en petits poux, rongent auſſi les chairs, y font un grand nombre de petites playes, où leurs excremens ſe mêlent, & produiſent les vilaines galles qui paroiſſent, & qui donnent beaucoup de peine à guerir, par les purgations & par les applications d'onguents qu'on trouve décrits dans ma Pharmacopée univerſelle. *Achores.*

Teredo à τιτω, perforo, parceque ce petit inſecte ronge & perce le bois & les habits. Etimologie.

TERFEZ.

Terfez Africanorum, Tuberis genus album, J. Bauh.

Eſt une eſpêce de Truſe ou une racine qui naît dans le ſable ſans pouſſer de tige, aux deſerts de Numidie qui ſont fort expoſez aux rayons du Soleil & où il fait un grand chaud: Cette Truſe a la figure d'un fruit, groſſe tantôt comme une noix, tantôt comme une orange, couverte d'une écorce blanche; elle eſt fort bonne à manger cuite dans les cendres ou bouillies dans de l'eau ou dans du lait, elle eſt nourriſſante; ſon goût approche de celui de la chair.

Elle eſt propre pour fortifier l'eſtomac, pour reparer les forces abatues, pour exciter la ſemence. Vertus.

TERRA CHIA.

Terra Chia, en François, *Terre de Chio*, eſt une eſpece de terre ſigillée ou une terre graſſe, crouteuſe, blanche, cendrée qu'on tire de l'Iſle de Chio.

Elle eſt aſtringente, elle efface les tâches & les cicatrices de deſſus la peau, mais comme elle eſt rare, on lui ſubſtitue la terre ſigillée ordinaire. Vertus.

TERRA MELITEA.

Terra Melitea, vel Melitenſis, | *Terra ſancti Pauli*, | En François, *Terre de Malte*, ou *Terre de Saint Paul*, Terre de S. Paul.

Eſt une terre blanche, dure, rude, qui naît en l'Iſle de Malte. On l'a nommée *Terra ſancti Pauli*, parce qu'on pretend qu'elle fut benite par Saint Paul, quand il fut jetté par la tempête en l'Iſle de Malte.

Elle eſt eſtimée bonne pour reſiſter au venin; mais toute ſa vertu eſt d'être aſtringente. Vertus.

TERRA MERITA.

Terra merita. | *Cucurma officinarum.*

Eſt une petite racine qui approche en figure & en groſſeur du Gingembre, dure & comme petrifiée, jaune en dehors & en dedans: elle naît en pluſieurs lieux des grandes Indes, d'où l'on nous l'apporte ſeche. La plante qu'elle pouſſe lorſqu'elle eſt dans la terre eſt appellée,

Cyperus indicus ſive Curcuma, Ger. | *Crocus Indicus, Arabibus Curcum.*

Curcum.

Officinis Curcuma, Bontii. | *Grocus indicus*, Garciæ.
Curcuma, Park. | En François, *Souchet des Indes.*

Ses feuilles sont semblables à celles de l'Ellebore blanc, excepté qu'elles ne sont point si rayées, mais lisses; sa fleur est d'un très-beau purpurin, il lui succede un fruit heriſſé de pointes comme nos chateignes vertes, lequel contient des semences rondes & formées comme des pois, bonnes à manger quand elles sont cuites avec de la viande. Sa racine teint en jaune comme le Saffran, les Indiens s'en servent pour donner couleur à leurs Ris & à plusieurs autres sortes d'alimens; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe.

Choix. On doit choisir cette racine nouvelle, pesante, compacte, bien nourrie, de couleur jaune safranée. Les Teinturiers, les Gantiers, les Fondeurs & plusieurs autres artisans l'employent pour teindre en jaune ou en couleur d'or.

Vertus. Elle est aperitive, déterſive, propre pour lever les obstructions du foye, de la rate, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour la jauniſſe, pour la pierre, pour la nephretique, étant prise en poudre ou en décoction.

Etimologies. *Terra merita*, à cause que la substance de cette racine semble une terre endurcie, & parce qu'elle a des grandes vertus.

Curcuma est un nom Arabe qui n'est pas particulier à la terre Merite, on l'a donné encore à plusieurs autres racines jaunes ou rouges, comme à celles de la Chelidoine, de la Garance, de la Patience.

TERRA PATNÆ.

Terra Patnæ C. Biron, | En François, *Terre de Patna.*

Terre de Patna. Est une terre du Mogol, approchante de la *terre sigillée, argilleuſe, de couleur* griſe tirant sur le jaune, *insipide au goût; on en forme dans les pays des pots, des* vases, des bouteilles, *des carafes si minces* & d'une legereté si grande que le vent les emporte *facilement: les plus curieux de ces vaiſſeaux* sont des bouteilles qu'on

Gargoulettes. appelle gargoulettes, qui quoiqu'elles soient capables de contenir autant de liqueur qu'une pinte de Paris, pourroient être enlevées en l'air étant vuides, par le souffle seul comme les veſſies d'eau de savon que font les petits enfans: on se sert de la gargoulette pour mettre rafraichir de l'eau, & l'on dit que cette eau y prend une odeur & un goût agréable qui la rendent delicieuse à boire; il m'est tombé entre les mains une tasse de cette terre fort polie & fort legere, dans laquelle j'ay essayé cette experience, mais je n'ay point apperçu que l'eau que j'y avois fait sejourner pendant deux jours eut acquis aucune odeur ni goût, peut-être que dans le Païs il en arrive autrement, parce que la terre est plus nouvellement tirée du lieu de sa naiſſance, quoiqu'il en soit le vase s'humecte insensiblement, & après qu'on a bû l'eau qu'il contenoit, les Dames Indiennes le mangent avec plaisir & principalement quand elles sont enceintes, car alors elles aiment avec fureur cette terre de patna; si l'on ne les observoit pas, il n'y a point de femmes groſſes en ce pays-là qui en peu de tems n'eut grugé tous les plats, les pots, les bouteilles, les coupes & les autres vases de la maison.

Vertus. Dose. Cette terre est absorbante, propre pour adoucir les humeurs acides du corps, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies. La dose en est depuis dix-huit grains jusqu'à une dragme.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0864-7

TERRA PERSICA.

Terra Persica, | En François, *Terre de Perse*, ou *rouge d'Inde*.

Terre de Perse. Rouge d'Inde.

Est une terre seche, rouge, qu'on nous apporte en petites pierres moyennement dures. Les Cordonniers s'en servent pour rougir les talons des souliers. Il faut la choisir haute en couleur, elle n'a point d'usage dans la Medecine.

TERRA SAMIA.

Terra Samia, | *Lapis Samius*, | En François, *Pierre ou terre de Samos*.

Est une terre qu'on tire de l'Isle de Samos, il y en a de deux especes, l'une est molle, blanche, friable, s'attachant à la langue quand on l'en approche, ressemblant beaucoup à la terre sigillée ordinaire : quelques uns l'appellent *Collyrium*, à cause qu'on s'en servoit autrefois dans les colyres. L'autre est crouteuse & dure, ayant néanmoins quelque onctuosité ; on l'appelle *Samius aster*, parce qu'on y trouve quelques pailletes luisantes, disposées en petites étoiles.

Collyrium. *Samius aster.*

L'une & l'autre terre de Samos sont astringentes & propres pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, pour dessecher & aglutiner les playes : mais comme l'on ne nous apporte guére de ces terres, nous nous servons en leur place de la terre sigillée qui a une vertu pareille.

Vertus.

TERRA SAPONARIA.

Terra Saponaria, | en François, *Smectin*, *Soletard*,

Smectin. Soletard.

Est une espece de terre glaise fort gluante, pesante, jaunâtre, ou noirâtre qui produit l'effet du Savon ; elle est fort en usage chez les Cardeurs de laine en Angleterre.

Saponaria à Sapone, *Savon*, parce que cette terre agit comme le Savon.

Etimologie.

TERRA SELINUSIA.

Terra Selinusia, est une plante graisseuse ou argileuse qui ressemble beaucoup à celle de Chio.

Elle est astringente & resolutive, propre pour effacer les taches & les cicatrices de dessus la peau, pour ramollir les tumeurs des mamelles, des aynes, des testicules, & pour les resoudre.

Vertus.

TERRA SIGILLATA.

Terra sigillata, | *Terra Lemnia*, | En François, *Terre sigillée* ou *scelée*.

Est une espece de Bol ou une terre graisseuse, argileuse, seche, tendre, friable, tantôt jaune, tantôt blanche rougeâtre, insipide ou astringente au goût : on la prenoit autrefois en l'Isle de Lemnos, mais il en vient presentement de Constantinople, d'Allemagne, de Blois & de plusieurs autres lieux, on nous l'apporte ordinairement formée en petits pains orbiculaires, gros comme le bout du pouce, arondis d'un côté & aplatis de l'autre par un cachet gravé de quelques armes ou de certaines figures que les Princes des lieux où l'on prend cette terre y ont fait mettre : c'est la raison pourquoi on l'a nommée *Terra sigillata*. Celle des Anciens étoit jaune & formée en pains plus petits que ceux d'apresent, ils ressembloient à des pastilles, & l'on y avoit gravé les Armoiries de Diane sous la figure d'une Chévre.

Choix. On doit choisir la terre scellée douce au toucher, argileuse, friable, de couleur blanche rougeâtre, qui s'attache à la langue & s'y suspend : on la teint quelquefois avec de la Terre Merite, ou avec une autre drogue, pour la rendre plus approchante en couleur de celle des Anciens, qui étoit la veritable terre de Lemnos, & laquelle on tiroit d'une colline où il ne croît aucune plante : Les Turcs qui en sont presentement les maîtres, mêlangent cette terre avec d'autres terres de la même nature ; & les ayant ramolies ensembles avec de l'eau, ils en forment de petits pains ronds où ils impriment le cachet du Grand Seigneur, pour en faire payer un tribut.

Vertus. La terre sigillée est estimée propre pour resister au venin ; mais on ne doit pas compter beaucoup sur cette qualité ; elle est astringente, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, les gonorrées, les fleurs blanches, le vomissement.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules ; on s'en sert aussi exterieurement pour arrêter le sang, pour dessecher les playes, pour fortifier & rafermir les jointures.

TERRA VIRIDIS.

Terre verte. *Terra viridis*, en François, *terre verte*, est une terre seche de couleur verte, qu'on nous apporte de Veronne en Italie, on s'en sert pour la peinture.

TERTIANARIA.

Tertianaria, Tab.
Tertianaria, aliis Lysimachia carulea, J. Bauh.
Gratiola carulea. *Lysimachia galericulata*, Ger.
Herba judaica altera Dod.
Lysimachia carulea, sive latifolia major, Parx.
Lysimachia carulea galericulata, sive Gratiola carulea, C. B. Raii hist.
Cassida palustris vulgatior flore caruleo P. Tournefort.

Est une espece de Cassida, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux, quarrées, rameuses, foibles, inclinées vers terre ; ses feuilles sont longues, étroites, pointuës, dentelées en leurs bords, rudes, d'un goût amer, attachées à des queues courtes : ses fleurs sortent des aisselles des feuilles opposées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre, petites, formées en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux levres, dont la superieure est un casque accompagné de deux oreillettes ; & l'inferieure ordinairement échancrée. Cette fleur est veluë en dehors, de couleur violette tirant sur le bleu, marquetée de petits points d'un bleu foncé. Quand la fleur est passée, il se forme en sa place quatre semences presque rondes, qui meurissent dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, & qui ressemble à une tête couverte d'une coque. Sa racine est fibrée, menuë, serpentante, nouée, blanche. Cette plante croit vers les marais, & aux autres lieux humides : elle a une odeur assez agreable ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est astringente, vulneraire, propre pour resister au venin, pour purifier le sang, pour remedier aux fievres intermittentes, étant prise en décoction.

Etimologies. *Tertianaria*, parce que cette plante a été estimée bonne pour guerir la fievre tierce, qu'on appelle en Latin *Tertinaria febris*.

TESTUDO.

Testudo, en François, *Tortuë*, est un animal aquatique, testacé, dont le mouvement est fort lent, ayant quatre pieds, & ressemblant à un Laizard, fort laid en tous ses membres, mais couvert d'une belle écaille large, voutée, dure, osseuse,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0866-8

ovale ou faite en écusson, marbrée de couleurs differentes, obscures, luisantes, composées de plusieurs pieces lisses, polies, jointes & comme articulées ensemble ayant diverses figures, la plûpart pentagones; c'est ce qu'on appelle *Ecaille de Tortuë*, & dont on fait des boëtes, des peignes & plusieurs autres instrumens. Sa tête est courte, ressemblant en quelque maniere à celle d'un serpent, couverte d'une peau mince, il n'y paroît point d'ouverture pour des oreilles: ses narrines sont ouvertes au bout du museau d'une maniere extraordinaire: ses yeux sont petits & hideux, n'ayant qu'une paupiere pour les fermer; ses levres sont crenelées ou découpées en maniere de scie dont la peau est dure comme de la corne; elles couvrent deux rangées de dents: son cerveau est fort petit; ses pieds sont semblables à ceux du Laizard, ceux de devant sont composez chacun de cinq doigts garnis d'ongles, ceux de derriere n'en ont que quatre; sa queuë est grosse au commencement & finit en pointe; toutes les parties qui paroissent hors de l'écaille de la Tortuë sont couvertes d'une peau large & plissée par de grandes rides & grenées comme du Marroquin; sa vessie est fort grande: la Tortuë femelle pond une grande quantité d'œufs assez gros en une seule ponte, elle les fait à terre, & les couvre de feuilles d'arbre ou d'écorce déliées, puis de sable, & elle retourne dans l'eau, le Soleil fait éclore ces œufs au bout de quarante jours, auquel tems elles sont grandes environ comme un écu blanc, & assez fortes pour percer le sable qui les couvroit, & aller à la mer ou dans les rivieres, car cet animal habite dans les lacs, dans les rivieres, dans la mer: il s'en trouve aussi quelques-uns qui sont amphibies, & qui vivent sur la terre & dans l'eau. Il y en a de differentes grandeurs; on en voit beaucoup dans l'Amerique qui ont jusqu'à cinq pieds de long & quatre pieds de large, elles sont si fortes qu'un homme peut se tenir de bout sur chacune d'elles sans les incommoder. Quand on veut les prendre assez facilement, il faut les tourner sur le dos avec une fourche ou quelqu'autre instrument, car alors elles ont moins de force, & on les atteint aisément avant qu'elles ayent pû se mettre en état de se sauver: elles peuvent vivre plusieurs jours sans boire ni manger; les Americains disent qu'elles ne meurent que quand leur graisse a été entierement détruite par le jeûne; quand on les tuë avant qu'elles ayent jeûné, l'on en tire une chair bonne à manger, d'un goût de bœuf; & un huile jaune propre à brûler. On employe aussi en Europe les Tortuës dans les cuisines; leur chair est de bon goût; elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ecaille de Tortuë.

Chair & huile de Tortuë.

Elles sont propres pour les maladies de la poitrine & de consomption, pour la fievre hectique; elles sont restaurantes étant mangées, ou prises en boüillon.

Vertus.

Le sang de la Tortuë desseché est estimé pour l'épilepsie; la dose en est depuis douze grains jusqu'à une dragme, le même sang nouvellement tiré est bon pour guerir la galle, la lepre, si l'on en applique dessus.

Sang de Tortuë.

Sa graisse ou huile est amolissante & resolutive.

Graisse de Tortuë.

Le pryape de la Tortuë de mer étant seché & pulverisé est un fort bon remede pour la pierre & pour la gravelle; la dose en est depuis demi dragme jusqu'à deux scrupules: ce pryape après qu'il a été seché est long d'environ un pied & un peu plus gros que le pouce, il est solide & dur presque comme de la corne, de couleur grise: il renferme une substance moëlleuse blanche. On prefere le pryape d'une Tortuë verte de mer à celui d'une autre.

Vertus. Pryape de la Tortuë.

Testudo à Testa, Coquille, parce que cet animal est couvert d'une espece de coquille.

Etimologie.

TETHYIA.

Tethyia, | *Tethæa*, | *Spherdocles*,

Est un poisson à coquille de mer, qui se trouve quelquefois adherant aux Huitres;

ſon écaille ou coquille a la figure ſpherique, raboteuſe, inégale, moins dure que les autres coquilles : ſa chair eſt fongueuſe, il naît attaché aux rochers, ou dans l'alga, ou ſur les rivages ; il y en a de pluſieurs eſpeces.

Vertus. Il eſt carminatif, & propre pour la colique venteuſe, pour les douleurs des reins, pour la goutte ſciatique, pour exciter l'urine, & pour évacuer la pierre du rein & de la veſſie.

TETYPOTEIBA.

Vitis arbuſtina. *Tetypoteiba*, | *Vitis arbuſtina*, G. Piſon.

Eſt une plante du Breſil qui naît ſur les Orangers, quand certains petits oiſeaux, *Tetyns.* qu'on appelle *Tetyns*, y ont fait leurs excremens : ſes feuilles reſſemblent à celles du Myrte. Cette plante s'attache & ſe lie aux branches de l'arbre comme feroit la vigne, & quelquefois elle le fait mourir par ſa quantité ; les mêmes petits oiſeaux la mangent.

Vertus. Elle eſt fort diſcuſſive, reſolutive, déterſive, propre pour diſſiper les enflures des pieds, des jambes, pour l'hydropiſie pour fortifier les parties débilitées. On la fait bouillir dans de l'huile, & l'on ſe ſert de cette huile exterieurement ; elle eſt auſſi employée, infuſée dans de l'eau, pour les cataractes & pour les nuages des yeux.

TEUCRIUM.

Teucrium Bæticum, Cluſ. Hiſp. Ger. J. B. Pit. Tournef. Raii hiſt. | *Teucrium peregrinum, folio ſinuoſo*, C. Bauhin.

Eſt un arbriſſeau ordinairement aſſez petit & bas, mais qui s'éleve quelquefois à la hauteur d'un homme : ſa tige eſt groſſe comme le petit doigt, couverte d'une écorce blanche, diviſée en quelques rameaux blancs, *oppoſez deux à deux : ſes feuilles ſont oblongues ou arondies, un peu plus grandes que celles du Chamædrys, ſinueuſes en* leurs bords, blanches en *deſſus*, d'un verd obſcur en deſſous, un peu ameres au goût ; ſes fleurs ſont en gueule, ou formées en tuyau évaſé dans le haut, & prolongé en levre, de couleur blanche, ſoutenu par un calice blanc qui a la figure d'une campane ; il naît dans ce calice, quand la fleur eſt paſſée, quatre ſemences preſque rondes. Cette plante croît aux pays chauds, comme en Sicile, en Italie, proche de la mer, entre les hayes ; elle demeure toûjours verte.

Vertus. Elle eſt déterſive, aperitive, réſolutive, propre pour les maladies de la rate, pour reſiſter au venin, étant priſe en décoction ou en poudre.

Etimologie. On dit que cette plante a pris ſon nom d'un homme appellé *Teucer*, qui le premier la mit en uſage chez les Anciens.

THALICTRUM.

Thalictrum majus vulgare, Park.
Thalictrum magnum, Dod.
Thalictrum ſive Thalictrum majus, Ger.
Thalictrum. *Thalictrum nigrum, caule & ſemine ſtriato*, J. B. Raii hiſt.
Thalictrum majus ſiliqua anguloſa aut ſtriata, C. B. Pit. Tournef.
Piganum, Dod. Gal. Lugd.
Ruta pratenſis, Geſn. hort.
Herbariorum, Ad. Lob.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un homme, roides, canelées, rameuſes, comme anguleuſes, acreureuſes en dedans, d'une couleur ordinairement rougeâtre

grâtre tirant sur le purpurin, & quelquefois verte. Ses feuilles sont amples, divisées en plusieurs parties oblongues, assez larges, vertes, luisantes : ses fleurs naissent en ses sommitez, petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose autour d'une touffe d'étamines de couleur herbeuse. Ces feuilles tombent promptement à cause que la touffe d'étamines en s'épanouissant fait casser les vaisseaux qui les attachoient au pedicule ; & alors il ne reste que des étamines. Quand cette fleur est passée il se forme une capsule à trois coins, qui renferme une semence oblongue, jaune, canelée, très-menue, d'un goût amer. Sa racine est jaunâtre, serpentant au large, & poussant des rejettons en plusieurs endroits, d'un goût amer desagreable. Cette plante croît dans les prez & aux autres lieux humides : elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est aperitive, vulneraire, propre pour resister au venin, pour attenuer la pierre du rein, pour déterger & mondifier les ulceres : sa semence est propre pour arrêter le flux de sang, d'hemorroïdes, de menstrues. La dose en est d'une dragme. On en introduit de la poudre dans les narines, pour arrêter l'hemorragie du nez. Dose.

Etimologies. *Thalictrum* ἀπὸ θάλλω, *vireo*, parce que cette plante, dans son commencement, répand une agreable verdeur.

Piganum, πήγανον, *id est Ruta*, car quelques Botanistes ont mis cette plante au rang des Rüës.

THAPSIA.

Thapsia Carotæ folio, C. Bauhin. | *mine latissimo* J. B. Pit. Tournef.
Thapsia, sive Turbith Garganicum, se- | *Thapsia Thalictri folio*, Bot. Monspel.

Turbith garganicum Turbith bâtard.

En François, *Tapsie* ou *Turbith bâtard.*

Est une plante haute de deux ou trois pieds, dont la tige & les feuilles sont ferulacées & ressemblantes à celles du Fenouil. Ses fleurs sont en ses sommitez disposées en ombelles ou parasols, comme celles de l'Anet, de couleur jaune. Chacune de ces fleurs est ordinairement à cinq feuilles disposées en rose vers l'extremité du calice. Lorsque cette fleur est passée, ce calice devient un fruit composé de deux graines longues, grises, canelées sur le dos, environnées d'une grande bordure aplatie en feuillet, & échancrée ordinairement par les deux bouts : sa racine est moyennement grosse, longue, chevelue en sa partie superieure, de couleur grise blanchâtre, & quelquefois noirâtre au dehors, empreinte d'un suc laiteux, trés âcre & un peu corrosif & amer. Cette plante croît aux lieux montagneux ; on fait secher sa racine pour la conserver, aprés en avoir ôté le cœur ; elle a à peu prés la même figure que celle du veritable Turbith, mais elle est plus legere, plus blanche, & beaucoup plus acre ; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Choix. On doit la choisir recente, nette, entiere, compacte, non cariée.

Vertus. Elle purge la pituite & les serositez, mais elle agit avec tant de violence & d'acreté qu'on n'ose pas beaucoup la mettre en usage ; on s'en sert exterieurement, mêlée dans les onguents, pour la gratelle & pour les autres maladies de la peau.

Etimologie. Cette plante a pris son nom d'une Isle appellée *Thapsus*, dans laquelle on trouva la premiere qui fut mise en usage.

THE'.

Thé, *Teha*, *Tsia*, est une petite feuille qu'on nous apporte seche & roulée de la Chine, du Japon, de Siam : elle croît en un petit arbrisseau d'où on la cueille au Printemps pendant qu'elle est encore petite & tendre ; sa figure est oblongue, poin-

tue, mince, un peu dentelée en ses bords, de couleur verte : sa fleur est composée de cinq feuilles blanches disposées en rose & de quelques étamines. Il lui succede aprés qu'elle est passée, une coque grosse comme une noisette, de couleur de Chateigne, dans laquelle on trouve un ou deux, ou trois petits noyaux ridez, gris, qui contiennent chacun une fort petite amande douçâtre & de mauvais goût : sa racine est fibreuse & éparse à la superficie de la terre. Cet arbrisseau croît également bien en terre grasse & en terre maigre. * Ses feuilles étant cueillies, on les expose à la vapeur de l'eau bouillante pour les ramollir ; aussi-tôt qu'elles en sont penetrées, on les étend sur des plaques de métail qu'on a posées sur un feu mediocre, elles s'y sechent peu à peu, s'y rissolent & s'y roulent d'elles-mêmes en la figure qu'on nous les envoye, mais on doit prendre garde d'y être trompé, car les Marchands Chinois qui sont fort avides du gain y mêlent souvent d'autres feuilles.

Choix. Il faut choisir le Thé recent, en petites feuilles entieres, vertes, d'un odeur & d'un goût de Violette, doux & agreable.

Cha Chaa. Le Cha ou Chaa que les Japonnois cultrivent, est une espece de Thé plus petit & meilleur que l'autre. J'en ay parlé en son lieu.

Le Thé doit être gardé dans une bouteille ou dans une boëte bien fermée, afin de conserver son odeur en qui consiste sa vertu. Il contient du sel essentiel & de l'huile à demi exaltée.

Thé en potion. On en met infuser chaudement pendant demi heure deux pincées ou environ une dragme dans une livre d'eau, & l'on prend l'infusion toute chaude avec du sucre en plusieurs prises.

Vertus. Le Thé est plus souvent employé pour le delice que pour la Medecine, mais il possede beaucoup de bonnes qualitez, car il rejoüit & recrée les esprits, il abat les vapeurs, il empêche l'assoupissement, il fortifie le cerveau & le cœur, il hâte la digestion, il excite l'urine, il purifie le sang, il est propre pour le scorbut, pour la goutte.

Les Chinois disent que Thé est un *mauvais mot de la Province de Foxien, & ils* prétendent qu'on doit prononcer Tcha qui est le terme de la langue Mandarine ; on a donné le nom de Thé à plusieurs autres plantes qui naissent en divers païs : il y en a de deux especes dans la Martinique, de chacune desquelles le Frere Yon Apoticaire des R. P. Jesuites m'envoya quelques branches à Paris en l'année 1702. avec les descriptions de ces plantes ; la premiere est une espece de Caryophillata de laquelle j'ay parlé en son lieu sous le nom de Cuambu ; la seconde est un arbrisseau ligneux haut d'environ deux pieds, poussant plusieurs rameaux à la hauteur de sept ou huit pieds, grêles, d'un verd cendré, chargez de beaucoup de feuilles dentelées en leurs bords, approchantes en figure de celles de l'argentine, excepté qu'elles sont plus pointues, d'une belle couleur verte, remplies de suc, ayant un peu du goût du Cresson Alenois, mais moins fort : ses fleurs naissent chacune sur un pedicule qui sort des aisselles des feuilles ; elles sont d'une seule piece découpée profondement en cinq parties blanches, ayant en leur milieu un pistile accompagné de cinq étamines & representant une fleur de Lys ; ce pistile devient un fruit divisé en deux loges qui renferment des semences menues comme de la poussiere, grisâtres : le calice qui soutient ce fruit est découpé en cinq feuilles ; cet arbrisseau croît aux lieux pierreux & prés le rivage de la mer : la feuille est appellée T*hé* dans la Martinique & les Habitans s'en servent comme nous faisons du Thé ordinaire, elle ne donne pas à l'eau une teinture si forte que l'autre Thé de la Martinique dont j'ay parlé.

Thé de la Martinique.

Thé de l'Europe. Le Thé de l'Europe est la Veronique, on employe aussi à la façon du Thé, la Melisse, la petite Sauge, les Capillaires de Canadas, la fleur de Coquelicoq, *les*

Herbes vulneraires de Suisse, l'Ortie blanche, & plusieurs autres plantes.

THERENIABIN.

Thereniabin,
Mensiracost,
Terniabin,
Drosomeli,
Æreomeli,
En François, *Manne liquide*.

Est une matiere gluante, blanche, douce, & presque semblable à du miel blanc, lequelle on trouve adherante aux feuilles de plusieurs especes d'arbres ou arbrisseaux dans la Perse & dans l'Asie majeure. Les habitants la ramassent & en font un grand negoce, mais elle est fort rare en France; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement du sel essentiel ou volatil.

Elle est purgative & elle a les mêmes vertus que notre Manne, étant prise en plus grande dose. Les Egyptiens & les Indiens l'employent. Vertus.

THLASPI.

Thlaspi vulgatius, J. B. Pit. Tournef. Raii hist.
Thlaspi arvense vaccariæ incano folio majus, C. Bauh.
Thlaspi vulgatissimum, Ger.
Thlaspi vaccariæ folio, Parx.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rameuses, garnies de feuilles sans queues, longues comme le petit doigt, larges dans leur base, & s'étressissant peu à peu en pointe, crenelées en leurs bords, de couleur verte, d'un goût acre; ses fleurs sont petites, menues, blanches, disposées comme celles de la bourse à Berger, composées chacune de quatre feuilles: elles sont suivies par des fruits ronds ou ovales, aplatis en bourse, bordez ordinairement d'une aîle ou feuillet, & échancrez par le haut: ces fruits contiennent des graines presque rondes & aplaties, de couleur rouge obscure, & qui en vieillissant noircissent, d'un goût acre & brûlant comme la Moutarde; sa racine est assez grosse & fibreuse, ligneuse, blanche, un peu acre. Cette plante croît aux lieux incultes, rudes, pierreux, sabloneux, exposez au Soleil, entre les bleds, sur les toits, contre les murailles. Elle contient beaucoup de sel essentiel & volatil & de l'huile.

On nous apporte sa semence seche du Languedoc & de la Provence, où elle naît meilleure qu'en nos païs temperez.

Il faut la choisir recente, nette, bien nourrie, acre & piquante au goût. Elle entre dans la composition de plusieurs remedes. Choix.

Elle est incisive, attenuante, detersive, aperitive, propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour hâter l'accouchement & la sortie de l'arriere-fais, pour dissoudre la pierre & le sang caillé, pour la goutte sciatique, pour meurir & faire percer les abscés. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

Thlaspi ἀπὸ τοῦ θλάω, *comprimo*, parce que le fruit de cette plante est applati & comprimé. Etimologie.

THLASPIDIUM.

Thlaspidium Monspelienſe Hieracii folio hirsuto, Pit. Tournefort.
Thlaspi biscutatum asperum Hieracifolium & majus C. B.
Lunaria lutea, Dalech. Lugd.
Thlaspi clypeatum Hieracifolum majus, Parx.
Thlaspi clypeatum, Clus. Pan. & hist.

Thlaspi bisulcatum, vel Lunaria bisulcata, Lamer. | *Cunaria biscutata*, J. Bauh. Raii histor.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, grêles, rondes, rameuses, portant peu de feuilles, mais il en sort de sa racine plusieurs qui sont longues, rudes, sinueuses, vertes, velues, ressemblantes à celles du Hieracium, éparses par terre; ses fleurs naissent aux sommitez de ses tiges, petites, à quatre feuilles jaunes disposées en croix. Quand elles sont tombées, il leur succede un fruit en lunette composé de deux parties très-aplaties, qui renferment dans leur creux chacune une semence oblongue fort aplatie, rousse ou rougeâtre: sa racine est longue & mediocrement grosse. Cette plante croît aux païs chauds vers Montpellier, aux lieux montagneux.

Vertus. Elle est detersive, attenuante, aperitive, desiccative, propre pour exciter les mois aux femmes, pour pousser l'arrierefais après l'accouchement, étant prise en décoction.

Etimologie. *Thlaspidium à Thlaspi*, parce que cette plante a quelque ressemblance avec le Thlaspi.

THORA.

Thora folio cyclaminis, J. B. | *jor*, C. Bauh.
Thora Valdensis, Clus. Pan. | *Ranunculus cyclaminis folio, Asphodeli radice*, Pit. Tournefort.
Thora venenata, Ges. Lun. | *Phtora Valdensium*, Ad. Lob.
Herba thora, Guil.
Aconitum pardalianches, seu thora ma-

Est une espece de Renoncule, ou une plante qui pousse de sa racine deux ou trois feuilles presque rondes, semblables à celles du Cyclamen, mais une fois aussi grandes, dentelées en leurs bords, nerveuses, fermes, attachées par des queuës; Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ demi pied, garnie en son milieu d'une ou de deux feuilles pareilles à celles d'en bas, *mais sans queuës; ses fleurs naissent aux sommitez de la tige, composées chacune de quatre feuilles jaunes disposées en rose.* Quand cette fleur est passée, *il paroit un fruit arondi*, où sont ramassées en maniere de tête plusieurs semences plates: sa racine est à petits navets comme celle de l'Asfodele. Cette plante croît sur les hautes montagnes: elle contient beaucoup de sel âcre & corrosif, & de l'huile; on se sert de son suc pour empoisonner les fléches & les autres armes dont on tuë les Loups, les Renards & les autres bêtes nuisibles. On ne s'en sert point dans la Medecine, à cause que c'est un poison.

Etimologie. *Thora à φθορὰ, corruptio*, parce que cette plante est venimeuse.

THUNNUS.

Thunnus, | *Thinnus*, | *Pelamis*, En François, *Thon*.

Thon. Est un grand poisson de mer massif, ventru, qui se trouve en grande quantité dans la Mer Mediterranée en Provence, en Italie, en Espagne; il pese jusqu'à cent vingt livres; son museau est pointu, sa queuë est large, formée en croissant, c'est en elle que consiste sa force & sa défense; sa couleur est noirâtre par tout exterieurement, & rougeâtre en dedans; il est couvert de grandes écailles unies étroitement les unes aux autres; il mange de l'alga, des glands & d'autres plantes maritimes; * il va toûjours attroupé, & l'on connoît qu'il approche par beaucoup de bruit qu'il fait en agitant violemment l'eau de la mer par où il passe: le tonnerre le fait fuïr, car il est fort peureux & timide; on le prend alors facilement avec une espece de rets ou de filets dont on se sert sur la mer Mediterranée pour prendre les gros poissons, & qu'on appelle en Latin, *rete Thunnianum*, & en François, *Thonnaire*; il n'ose sortir

Rete Thunnianum. Thonnaire

de ce filet & principalement si l'on a trouvé le moyen de le faire coucher sur le dos : il meurt en peu de temps quand il est pris ; sa chair est ferme, trés-bonne à manger, ayant un goût de veau, on la sale pour la conserver & la transporter, on le nomme Thon ou Thonnine, & en Latin *Thymina caro*, elle est fort nourrissante & de bon suc ; elle contient beaucoup de sel volatil. Thonnine.

Elle est estimée propre pour resister au venin, contre la rage, contre la morsure de la vipere, étant mangée & appliquée exterieurement. Vertus.

Quelques Auteurs ont nommé le Thon quand il est encore très petit & sortant de l'œuf, *Cordyla*, en François, *Cordile*, quand il est plus grand, *Limarius*, en françois, *Limaire*, & enfin quand il a atteint sa grandeur parfaite on l'appelle *Thunnus*. *Cordyla*. Cordile. *Limarius*. Limaire.

Thunnus, *Thynnus à* θύνω, *impetu ferri*, parce que ce poisson se remue impetueusement & avec viteſſe. Etimologie.

La femelle du Thon est appellée *Thunnia*. *Thunnia*.

Pelamis à πέλω, *Lutum*, parce qu'il habite les lieux boueux & limoneux de la mer.

THUS.

Thus, en François, *Encens*, est une espece de résine blanche ou jaunâtre qui rend beaucoup d'odeur & de parfum quand on la jette dans le feu ; elle est tirée par incision d'un petit arbre dont les feuilles sont semblables à celles du Lentisque, & qui croît abondamment dans la Terre Sainte & dans l'Arabie heureuse, principalement au pied du Mont Liban ; on appelle cet arbre *Thus* ou *arbor Thurifera*. Encens. *Arbor thurifera.*

On a soin de ramasser le premier Encens qui coule de l'arbre en larmes nettes & pures, on l'appelle

Olibanum, | *Melax*, | *Thus masculum*, | En François, *Oliban* ou *Encens mâle*. *Melax*. *Thus masculum*, Oliban, Encens mâle.

Celui qui tombe confusément à terre & qui est souvent mêlé avec des morceaux de l'écorce de l'arbre ou avec quelques autres impuretez, est l'encens commun que quelques-uns appellent Encens femelle ; il est en masse, jaunâtre, molasse, graisseux, fort inflammable & odorant. Encens commun, ou femelle.

L'Oliban doit être choisi en belles larmes nettes, de couleur blanche tirant un peu sur le jaune, se cassant facilement, odorant quand on en jette dans le feu, d'un goût amer & désagreable, rendant la salive blanche quand il est mâché. Choix.

Ce qu'on appelle en Latin *Manna thuris*, est de l'Oliban choisi en petits grains les plus ronds, les plus nets, ayant la couleur de la belle Manne. On prend encore pour de la Manne d'encens des miettes farineuses d'Oliban ou d'encens commun qui se trouvent au fond des sacs dans lesquels on a transporté cette resine, & qui se sont faites par l'agitation & par le frotement qu'ont causé les voitures. *Manna thuris.*

L'Oliban & l'Encens contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil.

L'Oliban est déterſif, un peu astringent, sudorifique, propre pour les maladies de la poitrine, pour la pleuresie, pour fortifier le cerveau, pour les cours de ventre, étant pris interieurement ; on l'employe aussi exterieurement pour déterger & consolider les ulceres, pour fortifier les parties. Vertus de l'Oliban.

L'Encens commun est déterſif, desiccatif, consolidant, on en mêle dans les onguents, dans les emplâtres, on s'en sert aussi en parfum. Vertus de l'Encens commun.

L'écorce de l'arbre d'où découle l'Encens est appellée,

Thimiama, | *Thus Judæorum*, | *Narcaphtum*, | *Serichatum*. *Thimiama*. *Thus Judæorum*. *Narcaphtum*, *Serichatum*.

Elle doit être choisie épaisse, grasse ou resineuse, unie, recente, odorante. Les Juifs s'en servent dans leurs parfums.

Vertus. Elle est déterſive, reſolutive, deſiccative.

Etimologies. *Thus à θύω*, *ſuffio*, *je parfume*, parce que l'Encens eſt employé pour parfumer.

Olibanum, quaſi oleum Libani, parceque cette reſine decoule comme une huile d'un arbre qui croît au Mont Liban.

Thymiama, *ex θυμιάω*, *odores accendo*, parce qu'on brûle cette écorce dans les Egliſes ou dans les maiſons pour les parfumer.

THUYA.

Thuya Theophraſti, C. B. Pit. Tournefort.
Thuya ſive Thiya vulgò, Cam.
Arbor vitæ, Ger. Park.
Arbor paradiſæa, Lutetian. Lugd.
Arbor vitæ, ſive paradiſiaca, vulgò dicta, odorata, ad ſabinam accedens, J. B. Raii hiſt.

Thya.

En François, *Arbre de vie.*

Eſt un arbre de hauteur mediocre, dont le tronc eſt dur & noueux, couvert d'une écorce rouge obſcure : ſes rameaux ſe repandent en aîle, ſes feuilles reſſemblent en quelque maniere à celles du Cyprés, mais elles ſont plus plates & formées par de petites écailles poſées les unes ſur les autres : il porte au lieu de chatons ou de fleurs de petits boutons écailleux jaunâtres, qui deviennent enſuite des fruits oblongs, compoſez de quelques écailles, entre leſquelles on trouve des ſemences oblongues & comme bordées d'une aîle membraneuſe. Cet arbre eſt trés-odorant par tout & principalement en ſes feuilles, car étant écraſées entre les doigts elles leur communiquent une odeur forte, reſineuſe & qui n'eſt pas facile à emporter, leur goût eſt amer.

L'origine de l'arbre de vie vient de Canadas, d'où le premier qu'on ait veu en Europe, fut apporté au Roi de France François I. On le cultive dans les jardins. Il reſiſte au froid de l'hyver, mais il perd un peu de ſa verdeur au temps de la gelée, ſes rameaux & ſes feuilles devenant noirâtres *juſqu'au printemps où il reprend ſa belle couleur ;* il contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel & volatil.

Vertus. Ses feuilles ſont reſolutives, deſiccatives, carminatives, ſudorifiques.

Son bois eſt déterſif, cephalique, ſudorifique, propre pour reſiſter au venin, pour les maladies des yeux & des oreilles, étant pris en poudre ou en infuſion.

Etimologie. *Thuya ſive Thiya à θύω*, *ſuffio* ; parce que cet arbre eſt odorant & propre pour les parfums.

Arbor vitæ, à cauſe qu'il demeure verd en Eté & en Hyver, ou bien à cauſe de ſon odeur forte.

THYITES.

Thyites, Boetii de Boot. Eſt une pierre dure, verdâtre, reſſemblant au Jaſpe, rendant quand on la broye un ſuc laiteux, acre & mordicant ; elle naît en Ethyopie.

Vertus. Elle eſt déterſive & propre pour conſumer & diſſiper les cataractes, les nuages des yeux, les cicatrices, étant broyée ſubtilement & appliquée.

Etimologie. *Thyites à θύω*, *mortarium*, parce que cette pierre ſervoit autrefois à faire des mortiers.

THYMALLUS.

Thymallus, J. Jonſt. Eſt une eſpece de Truite ou un poiſſon de riviere qui a une odeur de Thym ; il eſt excellent à manger.

Vertus. Sa graiſſe eſt propre pour les taches & cataractes des yeux, pour la ſourdité, pour les broüilſemens des oreilles, pour les taches de la petite verole.

Thymallus à timo, thym, parce que ce poiſſon a une odeur de thym. Etimologie.

THYMBRA.

Thymbra legitima, Cluſ. hiſt. Pit. Tournef. Raii hiſt.
Thymbra, ſive Satureia cretica legitima, Park.
Thymbra græca, J. Bauh.
Satureia cretica, C. Bauh.
En François, *Thymbre.*

Eſt une plante qui pouſſe comme le thym pluſieurs tiges rameuſes en maniere d'arbriſſeau, quarrées, couvertes d'une laine aſſez rude, de couleur approchante du purpurin; ſes feuilles ſont preſque ſemblables à celles du thym, un peu veluës; ſes fleurs & ſes graines ſont pareilles à celles du thym; excepté que ſes fleurs naiſſent verticillées ou diſpoſées en rayon le long des tiges & des branches, au lieu que celles du thym ſont diſpoſées en tête aux ſommitez des tiges. Sa racine eſt dure, ligneuſe; cette plante a une odeur agreable qui participe de la Sariete & du Thym, ſon goût eſt un peu âcre. On la cultive dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel & volatil.

Elle eſt attenuante, cephalique, carminative, aperitive, hiſterique, on s'en ſert exterieurement & interieurement. Vertus.

Thymbra à θύω, æſtuo, odorem reddo, parce que cette plante rend une bonne odeur, ou bien *Thymbra à thymo*, parce que cette plante reſſemble beaucoup au thym. Etimologie.

THYMELÆA.

Thymelæa, Dod. Ger. Park. Raii hiſt.
Thymelæa foliis lini, C. B. P. Tournef.
Thymelæa vera, Geſn. hort.
Thymelæa Monſpeliaca, J. Bauh.
Thymelæa foliis parvis, Meſuæ.
Thymelæa grani gnidii, Ad. Lob.
En François, *Garou.*

Eſt un petit arbriſſeau dont le tronc eſt aſſez ſouvent gros comme le pouce, diviſé en pluſieurs verges ou branches, longues d'environ un pied & demi, belles, droites, revêtuës de feuilles formées à peu près comme celles du lin, mais plus grandes, plus larges, toûjours vertes, viſqueuſes; ſes fleurs naiſſent aux ſommitez de ſes rameaux ramaſſées ou jointes pluſieurs enſemble, petites, blanches; chacune d'elles eſt ſuivant M. Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évaſé en haut & découpé en quatre parties oppoſées en croix. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit gros à peu près comme celui du Mirte, ovale, charnu, rempli de ſuc, verd au commencement & rouge quand il eſt meur: on l'appelle *Coccum gnidium, ſeu granum gnidium*; les Perdris & pluſieurs autres oiſeaux en ſont friands. Ce fruit renferme une ſemence oblongue, couverte d'une pedicule noire, luiſante, fragile, ſous laquelle on trouve une moëlle blanche, d'un goût brûlant. Sa racine eſt longue, groſſe, dure, ligneuſe, griſe ou rougeâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux au commencement, mais enſuite âcre & cauſtique. Cette plante croît dans le Languedoc, aux lieux incultes, rudes, proche de la mer; on nous apporte ſa racine ſeche; toute la plante contient beaucoup de ſel très-âcre & de l'huile. *Coccum Gnidium. Granum Gnidium.* Racine de Thymelæa ſeche.

Les Anciens ſe ſervoient de ſes feuilles & de ſon fruit pour purger violemment les ſeroſitez; mais on a ceſſé l'uſage, à cauſe de l'âcreté corroſive de ce remede, qui peut cauſer interieurement des accidens fort fâcheux. Vertus.

Sa racine eſt employée exterieurement pour les catarres, pour les fluxions qui tombent ſur les yeux: on perce l'oreille & l'on en met un petit bâton dans le trou: elle

produit le même effet que le veſſicatoire : elle détourne les fluxions en faiſant ſortir beaucoup de ſeroſitez.

Etimologie. *Thymelæa ex* θύμη ἐλαία, *Thymi oleæ*, parce que cette plante a les feuilles étroites, comme celles du Thym, & graſſes comme celles de l'Olivier.

THYMUS.

Thym. *Thymus*, en François, *Thym*, eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces : je décrirai ici les trois principales.

La premiere eſt appellée,

Thymus capitatus, qui Dioſcoridis, C. B. Pit. Tournef.
Thymum legitimum, Raii hiſt.
Thymum legitimum capitatum, Park.
Thymum Creticum, Ger.
Thymum Creticum ſive Antiquorum, J. Bauhin.
Thymum Cephalotos, Dod.

En François, *Thym de Crete.*

Premiere eſpece. C'eſt un ſous-arbriſſeau qui croît ſouvent juſqu'à la hauteur d'un pied, pouſſant pluſieurs rameaux grêles, ligneux, blancs, garnis de petites feuilles oppoſées, menues, étroites, blanchâtres, d'un goût âcre : ſes fleurs naiſſent en maniere de tête aux ſommets des branches, petites, purpurines, formées en gueule : chacune d'elles eſt un tuyau découpé par le haut en deux levres. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît en ſa place quatre ſemences preſque rondes, encloſes dans un capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Cette plante eſt fort commune en Candie, on la cultive dans les jardins.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Thymus vulgaris folio latiore, C. B. Pit. Tournef.
Thymus niger, Tab.
Thymum vulgare, Lugd.
Thymum durius, Dod.

Seconde eſpece. Elle eſt baſſe, rameuſe, ligneuſe ; ſes feuilles ſont petites, étroites, d'un verd obſcur, rarement blanchâtres : ſes fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles de l'eſpece precedente ; ſes racines ſont menues, ligneuſes. On cultive cette plante dans les jardins.

La troiſieme eſpece eſt appellée,

Thymus noſtras, Cord. in Dioſcor.
Thymus vulgaris, folio tenuiore, C. B. Pit. Tournef.
Thymum vulgare rigidius folio cinereo, J. Bauhin, Raii hiſtor.
Thymum durius, Ger.
Thymum durius vulgare, Park.
Serpillum hortenſe, Dod.

Troiſieme eſpece. Elle pouſſe en maniere d'un petit arbriſſeau, beaucoup de petits rameaux ronds, ligneux, un peu velus, garnis de petites feuilles plus étroites que celles du Serpolet, de couleur cendrée, d'un goût âcre. Ses fleurs & ſes graines ſont ſemblables à celles des eſpeces precedentes ; ſa racine eſt ligneuſe, entourée de fibres. On cultive cette plante dans les jardins.

Ces trois eſpeces de Thym rendent une odeur forte, aromatique & très-agreable ; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatil.

Vertus. Le Thym eſt inciſif, penetrant, aperitif, rarefiant ; il fortifie le cerveau, il attenuë la pituite, il eſt propre pour l'aſthme, pour la colique venteuſe, pour exciter l'appetit, pour aider à la digeſtion, pour reſiſter au venin, pour provoquer les mois

&

& l'accouchement, étant pris interieurement, on s'en sert aussi exterieurement pour resoudre, pour fortifier, pour exciter la sueur.

Thymus ex θύω, *arbor*, parce que cette plante est fort odorante, ou bien *Thymus à* θυμός, *spiritus animalis*, parce que le Thym est capable de retablir l'esprit animal qui nous fait vivre. Etimologie.

THYSSELINUM.

Thysselinum, est une plante qui ne differe de l'Oreoselinum ou Persil de montagne, qu'en ce qu'elle rend du lait. Il y en a de deux especes.

La premiere est appellée,

Thysselinum Plinii, Lob. Ico. P. Tournefort.
Thysselinum sive Apium sylvestre, Park.
Apium sylvestre, sive Thysselinum, Ger.
Apium sylvestre lacteo succo turgens, C. B.
Apium sylvestre Dodonei, *Thysselinum quorundam, planta lacteo succo turgens, locis humidis proveniens*, J. B. Raii hist. Premiere espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, canelées, anguleuses, rougeâtres en bas, vuides, nouées, rameuses, ses feuilles sont semblables à celles de la Carote, découpées menu, empreintes d'un suc laiteux, d'un goût ingrat, mêlé d'amer & d'âcre; les sommets de ses branches soûtiennent des parasols garnis de petites fleurs à cinq feuilles blanches, disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des semences jointes deux à deux, ovales, aplaties, rayées sur le dos: ses racines sont longues, presque aussi grosses que le petit doigt, blanches, du même goût des feuilles.

La seconde est appellée,

Thysselinum palustre, Pit. Tournef.
Seseli palustre lacteſcens, C. B. Park.
Seseli palustre lacteſcens acre, foliis ferulaceis, flore albo, semine lato, J. B. Raii hist. Seconde espece.

Elle pousse une tige à la hauteur de quatre pieds, rameuse; ses feuilles sont ferulacées, ses fleurs & ses semences sont pareilles à celles de l'espece precedente; sa racine est longue, rougeâtre, d'un mechant goût âcre.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux humides, marécageux, vers les lacs & les ruisseaux; elles contiennent beaucoup de sel essentiel, d'huile & de phlegme.

Leurs racines sont incisives, penetrantes, aperitives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour provoquer le crachat & soulager le mal des dents, quand on la mâche. Vertus.

Thysselinum à θύω, *suffio*, & σέλινον, *Apium*, comme qui diroit, *Persil qui parfume*, parce que la racine de cette plante étant mâchée, laisse une maniere de parfum dans la bouche; mais ce parfum n'est pas agreable. Etimologie.

TIBURO.

Tiburo, Monard. En François, *Tiburon*, *Taburin*, *Taburinte*.

Est un grand poisson Cetacée de la mer Indienne, qui a quelquefois jusqu'à vingt pieds de long, & dix pieds de grosseur: il est couvert d'une peau épaisse & veluë; son regard est furieux & farouche, ses machoires sont garnies d'un double rang de dens; il est fort vaillant, combattant continuellement contre les Loups marins; il est fort goulu. On trouve dans sa tête trois ou quatre grosses pierres osseuses, insipides, lesquelles on peut raeler facilement.

Ces pierres sont estimées propres pour la nephretique, pour la difficulté d'uriner, pour attenuer la pierre dans le rein & dans la vessie. Vertus.

TIGRIS.

Tigre. *Tigris*, en François, *Tigre*, est une bête à quatre pieds, sauvage, feroce, cruelle, qui a beaucoup de rapport avec le Chat, mais qui est ordinairement haute comme un grand Chien de chasse; sa tête tient un peu de celle du Lyon; ses yeux sont jaunes, brillans, ses dents sont fortes & aiguës, sa peau est marquetée de taches de differentes couleurs, sa queue est longue, ses pieds sont armez de griffes longues, crochuës, fort robustes & bien tranchantes. Cet animal naît en plusieurs lieux des Indes. Sa femelle est appellée Tigresse.

Tigresse.

Le R. Pere Loüis le Comte, dans ses Memoires de l'Etat present de la Chine, dit qu'il a vû à Siam des Tigres bien differents de ceux qui paroissent quelquefois en France, soit pour la couleur qui est d'un roux fauve, coupé de larges bandes noires; soit pour la grandeur, qui égale en quelques-uns celle des Chevaux: on les appelle *Tigres royaux*.

Tigres royaux.

Tigres d'eau.

Ceux qu'on nomme *Tigres d'eau*, sont parfaitement semblables aux Chats; ils se nourrissent de poissons, mais ils vivent ordinairement dans les bois ou sur le bord des rivieres.

Vertus.

La graisse du Tigre est émolliente & resolutive.

* On a aussi donné le nom de Tigre à un petit insecte gros comme une Punaise, rond, gris, on l'appelle en Latin *Tigrinus pulex*, il ronge les feuilles des poiriers & des autres arbres.

Tigrinus pulex.

TILIA.

Tilleul, Tillau. *Tilia*, en François, *Tilleul* ou *Tillau*, est un bel arbre, dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Tilia fœmina folio majore; C. B. Pit. Tournefort. | *Tillia fœmina*, Ger. Dod. *Tillia fœmina major*, Park.

Tilia vulgaris Platyphyllos, J. Bauh. Raii hist. | *Phylira græcis*, *Tillia latinis*, Guil.

Premiere espece. Cet arbre est grand, gros, rameux, se repandant au large & rendant beaucoup d'ombre: son écorce est unie, cendrée ou noirâtre en dehors, jaunâtre ou blanchâtre en dedans, si pliante & si flexible qu'elle sert à faire des cordes à puits & de cables; son bois est tendre, sans nœuds, blanchâtre, on en fait des fleches & du charbon pour la poudre à canon; ses feuilles sont larges, arondies, finissant en pointes, un peu velues, luisantes, dentelées, en leurs bords; il sort de leurs aisselles des languettes ou petites feuilles longues, blanches, où sont attachez des pedicules qui se divisent en quatre ou cinq branches, portant chacune une fleur à cinq feuilles disposées en rose; de couleur blanche tirant sur le jaune, d'une odeur agreable, soûtenuë sur un calice taillé en cinq parties, blanches, grasses. Lorsque cette fleur est passée il lui succede une coque grosse comme un gros pois, presque ronde ou ovale, ligneuse, anguleuse, veluë, renfermant une ou deux semences noirâtres, douces au goût: ses racines descendent profondement dans la terre & elles s'étendent beaucoup.

La seconde espece est appellée,

Tilia fœmina folio minore, C. Bauh. P. Tournefort. | *Tilia folio minore*, J. B. Raii hist. *Tilia fœmina minor*, Park.

Tilia minor, Gesn.

Seconde espece. Cet arbre n'est pas moins grand ni moins étendu que le premier, mais son écorce

eſt rude & ſes feuilles ſont plus petites, plus noires, plus fermes, plus dures, ſans poil, approchantes en figure de celles du Bouleau : ſes fleurs ſont plus petites que celles de l'autre Tilleul, mais de la même figure & de la même couleur, elles paroiſſent plus tard.

Les Tilleuls demandent une terre graſſe, on les cultive dans les jardins, dans les allées ; ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile : on ſe ſert dans la Medecine de leur fleur, de leur écorce, de leur ſemence.

Les fleurs du Tilleul ſont propres pour l'épilepſie, pour l'apoplexie, pour les vertiges. Vertus.

Ses feuilles & ſon écorce ſont deſicatives, propres pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour la brûlure.

Sa ſemence eſt bonne pour arrêter le ſaignement de nez, étant miſe en poudre dans les narines.

Tilia à τίλος, plume, parce que cet arbre porte ſes fleurs ſur des languettes qui reſſemblent aſſez à des plumes ; ou bien *Tilia* vient de *Telum*, *fléche*, parce que le bois de Tillau eſt propre pour faire des fléches. Etimologie.

TINCA.

Tinca, | *Tencha*, | En François, *Tenche* ou *Tanche*.

Eſt un poiſſon d'eau douce fort connu dans les Poiſſonneries ; il y en a de differentes grandeurs ; mais celui que nous voyons ordinairement eſt long d'environ *demi* pied, gros comme le bras, couvert d'une eſpece de peau écailleuſe, viſqueuſe, gluante, noirâtre & quelquefois jaunâtre : on le dépouille de cette peau dans les cuiſines en le faiſant tremper dans de l'eau claire & en le gratant avec un coûteau. Il naît dans les eaux marécageuſes, il vit de bourbe ; ſa chair eſt tendre, plus ferme que celle de la carpe, blanche, d'un trés bon goût, ſucculente, nourriſſante, facile à digerer. *On trouve des Tenches groſſes comme les Carpes, qui renferment dans leur tête deux petites pierres qu'on employe dans la Medecine.* Ce poiſſon contient beaucoup de ſel volatil & d'huile, il eſt ſi vif qu'encore qu'on l'ait coupé par morceaux, & qu'on l'ait frit à demi, il s'élance hors de la poële. *Tincha*, Tenche. Tanche. Pierres de Tenche.

On l'applique au poignet des febricitans pour calmer l'ardeur de la fiévre & pour faire ſortir le venin au dehors : on le met ſur la tête pour adoucir la douleur de la migraine & pour les autres maux de tête ; on l'applique auſſi ſur le nombril pour la jauniſſe. * On l'applique encore vivant & entier ſur les glandes, ſur les cancers, ſur les ſchyrres naiſſans ; il amolit & reſout, parce que ſa peau eſt mucilagineuſe, & empreinte d'un ſel alkali penetrant & diſſoluble.

Son fiel eſt propre pour les maladies des oreilles. Fiel de Tenche.

Les pierres qu'on retire de ſa tête ſont aperitives & propres pour la gravelle, pour la pierre. Vertus.

TINUS.

Tinus, en François, *Laurier teint*, eſt un arbriſſeau dont il y a trois eſpeces.

La premiere eſt appellée,

Tinus prior, Cluſ. Hiſp. Raii hiſtor. Pit. Tournefort.
Tinus Luſitanus cærulea bacca, Park.
Laurus ſyveſtris corni ſemine foliis ſubhirſutis, C. B,
Lauritini ſylveſtris primum genus J. B.

Cet arbriſſeau croît à la hauteur d'un Cornoüiller femelle, pouſſant pluſieurs verges longues, quarrées, rameuſes ; ſes feuilles ſont grandes, larges, preſque ſemblables à celles du Cornoüiller femelle & approchantes de celles du Laurier, rangées Premiere eſpece.

deux à deux l'une vis à vis de l'autre le long des branches, noirâtres, luisantes un peu velues, toûjours vertes sans odeur, d'un goût amer avec un peu d'astriction. Ses fleurs naissent aux sommets des rameaux en bouquets, blanches, odorantes, chacune d'elles est un bassin découpé en cinq parties : quand cette fleur est passée son calice devient un fruit qui approche en figure d'une olive, mais plus petit & un peu plus pointu par le bout d'en haut où il est garni d'une espece de couronne ; sa peau est un peu charnuë & d'une belle couleur bleuë : on trouve dans ce fruit une semence couverte d'une peau cartilagineuse. Cet arbrisseau croît aux lieux rudes & pierreux, dans les hayes.

La seconde espece est appellée,

Tinus altera, Clus. Hisp. J. Bauh. Pit. Tournefort, Raii hist.
Tinus Laurus sylvestris, Dod.
Thinus, Cast. Append.
Laurus sylvestris foliis venosis, C. B.
Laurus Tinus Lusitanica, Ger.
Laurus Tinus alter vel 2. *Clusii*, Park.

Seconde espece.

Cet arbrisseau differe du precedent en ce qu'il est plus rameux, & en ce que ses branches sont plus fermes, couvertes d'une écorce rouge verdâtre, ses feuilles sont un peu plus longues, plus étroites & plus veineuses ; sa fleur n'est pas si odorante & elle tire un peu sur le purpurin ; son fruit est plus petit & d'une couleur plus brune. Cet arbrisseau croît aux lieux incultes & maritimes.

La troisiéme espece est appellée,

Tinus tertia, Clus. Hisp. J. B. Raii histor. Pit. Tournef.
Tinus sive Laurus inodora & Italorum Lentago, Bellon.
Tinus sylvestris alter sive tertius Park.
Laurus tinus, Ger.
Laurus sylvestris folio minore, C. B.

Laurus inodora.
Lentago Italorum
Troisieme espece.

Cet arbrisseau est plus petit en toutes ses parties que le precedent, il fleurit deux fois l'année, au Printemps & en Automne ; son fruit est d'un bleu noirâtre, d'ailleurs il est tout à fait semblable aux autres. On le cultive dans les jardins à cause de sa beauté ; mais sa fleur a très-peu d'odeur.

Vertus.

Les Lauriers teins contiennent beaucoup de sels essentiel & fixe & d'huile.

Leurs fruits, & principalement ceux de la derniere espece, sont fort acres & brûlans, ils purgent par les selles avec beaucoup de violence ; mais je ne conseillerois à personne de s'en servir, à cause de leur acreté qui approche du caustique.

TIPULA.

Tipula est une espece de mouche aquatique qui ressemble à une Araignée, elle a six pieds ou jambes longues, qu'elle étend sur l'eau & y marche sans enfoncer ; son corps est de figure ovale, de couleur blanchâtre, ses aîles sont argentées, ses yeux sont noirs, sa queuë est pointuë.

Vertus.

Elle est resolutive étant appliquée exterieurement.

TITHYMALUS.

Tithymalus characias, Matth. Lac.
Tithymalus characias legitimus 1. Clus. Hisp. Raii hist.
Tithymalus characias rubens peregrinus, C. Bauh.
Tithymalus characias Monspelienſium, Ger. Park.
Tithymalus amygdaloides, sive characias J. B.
En François, *Titimale.*

Est une plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, grosses comme le petit doigt, rondes, rougeâtres, ses feuilles sont oblongues, dures, plus petites que celles de l'Amandier : il s'éleve du haut de ces tiges plusieurs petits rameaux fermes qui portent des fleurs noires formées en godet, découpez. Quand cette fleur est passée, il lui succede un petit fruit relevé de trois coins, & divisé en trois cellules remplies chacune d'une semence oblongue, sa racine est dure, ligneuse, garnie de plusieurs fibres. Cette plante est toute remplie d'un suc blanc comme du lait, âcre, mordicant, elle croit dans les Jardins, proche des hayes, des murailles, sur les ramparts : elle contient beaucoup de sel âcre & d'huile.

Elle purge trop violemment par bas : c'est pourquoi on ne l'employe point interieurement ; elle peut servir dans les dépilatoires & pour chasser les dartres. Vertus.

Tithymalus ex τὴν mammelle, *&* μαλακὸς, tendre, comme qui diroit, *tendre mammelle*, à cause que cette plante rend du lait. Etimologies.

Characias, id est vallaris, à χαρακόω, *vallo, je fortifie, je garnis*, parce que cette espece de Titimale garnit & fortifie les rampars & les hayes où elle croît.

TLEON.

Tleon,] *Colubet igneus*,] Est une espece de serpent du Bresil, grand à peu près comme la Vipere, couvert d'écailles blanches, noires, jaunes, il habite sur les montagnes ; sa morsure est mortelle si l'on n'y apporte du secours. Les remedes sont les mêmes que pour la morsure de la Vipere. Il est sudorifique, il resiste au venin. Vertus.

TOMINEIO.

Tomineio est un petit oiseau du Bresil, qui ne surpasse guere en grosseur une Cigale: sa tête & son cou sont couverts de plumes d'une admirable beauté, de couleurs diversifiées ; celles de sa poitrine sont dorées, luisantes, resplendissantes, les autres sont cendrées ou noires ; son bec est long & pointu, sa langue est une fois plus longue que son bec ; ses jambes sont très-menuës, ses pieds sont garnis d'ongles, il habite les montagnes, il mange du miel, de la rosée, il chante agréablement, son vol est rapide, & il fait une espece de bourdonnement en volant comme les mouches.

Il est propre pour l'épilepsie étant mangé ou pris en poudre. Vertus.

TOPAZIUS.

Topazius,] *Chrysolithus*,] *Chrysopatius*,] En François, *Topaze*. Topaze.

Est une pierre precieuse diaphane, de couleur verdâtre mêlée d'un peu de jaune, jettant des rayons dorez & verdâtres : cette pierre se polit aisément avec la lime, il y en a de deux especes, une Orientale & l'autre Occidentale. La premiere est la plus dure, la plus estimée on nous l'apporte d'Arabie, d'Ethiopie, des environs de la Mer rouge. On dit qu'elle naît avec l'Albâtre. Quelques-uns prétendent que ce soit la matrice de l'Emeraude, à cause que ces deux pierres prétieuses approchent en couleur l'une de l'autre. Orientale. Premiere espece.

La seconde espece ou l'Occidentale naît en Boheme, elle est plus grosse que l'Orientale, mais elle est moins belle. Occidentale. Seconde espece.

Les Topazes sont propres pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies, étant broyées & données par la bouche. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Vertus, Dose.

On tient que *Topasius* est le nom d'une Isle de la mer rouge d'où l'on tiroit autrefois cette pierre. Etimologies.

Chrysolithus, à χρυσὸς, *aurum*, & λίθος, *lapis*, comme qui diroit, *pierre rayonnant une couleur d'or.*

TORDYLIUM.

Tordylium Narbonense minus, Pit. Tournefort.
Tordylium, sive Seseli creticum minus, Park.
Caucalis, Bellonio, Gesn. hort.
Tordylium Creticum, Eyst.
Seseli creticum minus, C. B.
Caucalis minor pulchro semine, sive Bellonii, J. B.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, canelée, veluë; ses feuilles sont oblongues, arondies, dentelées, veluës, rudes, rangées plusieurs le long d'une côte; ses fleurs naissent sur des ombelles ou parasols aux sommets des branches, composées chacune de cinq feuilles blanches disposées en fleurs de Lys. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences jointes deux à deux, relevées d'une bordure taillée en grain de Chapelet, odorantes, un peu acres; sa racine est menuë: cette plante croît aux pays chauds comme en Languedoc, le long des chemins, dans les bleds; elle contient beaucoup de sel & de l'huile.

Vertus. Sa semence est propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour la pierre, pour la nephretique, pour la colique venteuse.

Sa racine est bonne pour l'asthme & pour exciter le crachat.

TORMENTILLA, seu HEPTAPHYLLON.

Tormentille. *Tormentilla*, en François *tormentille*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appellée,

Tormentilla, Ger. J. B. Raii hist.
Tormentilla vulgaris, Park.
Tormentilla sylvestris, C. B. Pit. Tourn.
Heptaphyllum, Fuch.

Premiere espece. Elle pousse plusieurs petites tiges grêles, foibles, veluës, rougeâtres, longues d'environ un pied; se courbant & se couchant à terre; ses feuilles sont pareilles à celles de la Quintefeuille & disposées de même, mais au nombre de sept sur une queuë; ses fleurs sont composées chacune de quatre feuilles jaunes disposées en rose, soûtenuës par un calice fait en bassin & decoupé en huit parties, quatre grandes & quatre petites, placées alternativement. Quand cette fleur est passée, le calice devient un fruit presque rond, dans lequel sont ramassées plusieurs semences menuës, oblongues: sa racine est un tubercule presque aussi gros que le pouce, raboteux, inégal, de couleur obscure en dehors, rougeâtre en dedans, garni de quelques fibres. Cette plante croît dans les bois, aux lieux sablonneux, & aussi aux lieux herbeux & humides.

La seconde espece est appellée,

Tormentilla Alpina major, Park. Raii histor.
Tormentilla Alpina vulgaris major, C. B Pit. Tournefort.

Seconde espece. Elle differe de la precedente en ce que ses feuilles sont plus grandes, en ce que sa racine est plus grosse, mieux nourrie, plus rouge & plus remplie de vertu. Cette plante croît sur les Alpes, sur les Pyrenées; on nous envoye sa racine seche, elle est employée dans la Medecine.

Choix de la racine seche. On doit la choisir recente, bien nourrie, grosse à peu près comme le pouce, nette, entiere, mondée de ses filamens, compacte, bien sechée, de couleur brune en de-

hors, rougeâtre en dedans, d'un goût astringent; elle contient du sel essentiel & de l'huile.

Elle est astringente & vulneraire, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, le vomissement, les fleurs blanches des femmes, pour resister au venin; on en mêle dans les remedes cardiaques.

Tormentilla à tormento, tourment, parce qu'on a prétendu que la racine de cette plante pulverisée, mêlée avec un peu de Piretre & d'Alum, & mise dans la bouche, soulageoit le tourment que cause la douleur des dents.

Heptaphyllum ex ἑπτὰ *septem, &* φύλλον, *folium*, parce que cette plante porte ordinairement sept feuilles sur une queuë.

TORNESOL ou TOURNESOL.

Tournesol en drapeau, est de la toile ou du crespe qu'on a teint à Constantinople avec de la Cochenille, & quelques acides. Tornesol en drapeau

Tornesol en cotton, est du cotton aplati à la grandeur & figure d'un écu blanc, & teint en Portugal avec la Cochenille mesteque. Tornesol en cotton.

L'un & l'autre Tournesol servent pour colorer les liqueurs & les gelées de fruits. Autre Tornesol en drapeau.

Il y a une autre espece de Tournesol en drapeau qui se fait avec des chifons imbibez & empreints d'une teinture rouge, preparée avec le suc des fruits de l'*Eliotropium tricoccum*, & un peu de liqueurs acides: il vient du Languedoc; on s'en sert pour donner au vin une couleur rouge.

* Tous ces Tornesols doivent être choisis propres, secs, d'une belle couleur rouge & rendant assez de teinture dans les liqueurs.

Tornesol en pâte, ou en pain, ou en pierre, appellé aussi *Orsel*, est une pâte seche, composée avec du fruit de l'*Eliotropium tricoccum*, de la perrelle, de la chaux & de l'urine. La couleur de cette pâte doit être bleuë, les Teinturiers s'en servent, elle vient d'*Hollande*; *on en prépare aussi à Lyon, mais elle n'est pas si bonne.* Tornesol en pâte ou en pain, ou en pierre. Orseil.

Tornesol est un mot Italien qui signifie, *se tournant vers le Soleil*; & l'on a donné ce nom à ces especes de drogues, à cause qu'on en prépare plusieurs avec le fruit de l'Eliotrope, dont les fleurs se tournent toûjours vers le Soleil. Etimologies.

TORPEDO.

Torpedo, 1 *Torbigo*, 1 *Stubescor*, en François *Torpille*,

Est un poisson de mer, cartilagineux, de figure orbiculaire, l'on en excepte la queuë, pesant cinq ou six livres: sa peau est molle, douce au toucher, jaunâtre par le dos, & blanchâtre par le ventre, ayant quelquefois des racines blanchâtres representant des figures d'yeux. Sa queuë est armée de petites dents menuës, faites en scie: ses yeux sont petits; il se plaît aux lieux fangeux & bourbeux, dans la mer & dans le Nil: il se cache l'Hyver dans la terre, à cause du froid; il se nourrit de poissons, de Laizards & d'autres animaux, qu'il prend en les engourdissant par une vapeur narcotique qu'il répand. Il est bon à manger, sa chair est molette, tendre & de bon suc. *Torbigo*, *Stubescor*, Torpille.

Il est propre pour calmer les douleurs de la tête & des autres parties du corps, étant appliqué dessus. Vertus.

Torpedo à torpeo, *j'engourdis*, parce que ce poisson a une vertu engourdissante.

Stupescor à stupere, *être étomié & transi*, par la même raison. Etimologies.

TOTANUS.

Totanus, J. Jonston, est un oiseau aquatique de grosseur mediocre, noir & blanc:

son bec est long d'environ trois doigts; son cou est de la même longueur, son corps est long presque d'un demi pied, sa queuë est grande comme la main, ses jambes sont hautes, ses pieds sont rougeâtres, armez d'ongles noirs; sa tête est ordinairement noire par devant, rougeâtre par derriere: ses ailes sont blanches & noires, sa queuë est traversée de lignes blanches & noires.

Vertus. Sa graisse est anodine & resolutive.

TRAGACANTHUM.

Tragacanthum, ou *Tragacantha gummi*, ou *Dragacanthum*,

En François *Gomme Adraganth.*

Spina hirci, Barbe Renard. Epine de Bouc. Est une gomme blanche, luisante, legere, en petits morceaux longs, menus & entortillez en maniere de vers: elle sort par incision de la racine & du tronc d'un petit arbrisseau épineux appellé du même nom *Tragacantha*, ou *Spina hirci*, & en François, *Barbe-Renard*, ou *Epine de Bouc*. Cette plante croît frequemment en Syrie, autour d'Alep en Candie, & en plusieurs autres lieux. Elle pousse plusieurs branches dures, couvertes de laine, & garnies d'épines blanches, roides, fermes, & de feuilles très-petites, menuës, rangées par paires sur une côte terminée par une épine de couleur blanchâtre. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, jointes plusieurs ensemble, legumineuses, ressemblant à celles du petit Genest, mais blanches: après qu'elles sont passées il leur succede des gousses divisées chacune en deux loges remplies de semences grosses comme des grains de moutarde, & ayant la figure d'un petit rein. Sa racine est longue, & elle s'étend au large, grosse comme le doigt, blanche, ligneuse.

Tragacanthum vermiculatum. On trouve chez les Droguistes de la Gomme Adraganth en morceaux de differentes grosseurs, figures & couleurs: les uns sont menus, *longs*, *blancs*, *nets*, *repliez* & contournez comme de vers, ce qui les a fait appeller *Tragacanthum vermiculatum*, les autres grossiers, jaunâtres ou noirâtres, fort chargez d'ordures.

Choix. Mucilage de Gomme adragant. Il faut la choisir en petits morceaux blancs, luisans, legers, où il ne paroisse aucune saleté; *insipide* au goût; elle contient beaucoup d'huile & très-peu de sel; on en fait du mucilage, la mettant infuser dans de l'eau; elle s'y dissout & s'y congele en une maniere de colle ou de gelée, belle, luisante, transparente: on l'employe à corporifier plusieurs remedes ensemble.

Vertus. Elle est humectante, rafraîchissante, aglutinante; elle adoucit l'acreté des humeurs, elle arrête les cours de ventre & les hemorragies; elle est propre pour la toux, pour la phtisie, pour les âpretez de la gorge, pour les fluxions acres des yeux, pour les ardeurs des reins, de la vessie, de Venus; on en prend en poudre ou en mucilage.

Pulverisation. Il faut que le mortier dans lequel on veut la pulveriser soit chaud, afin de dissiper une humidité aqueuse qu'elle contient, & qui l'empêcheroit d'être mise en poudre.

* Les Teinturiers se servent de la Gomme Adraganth comme de plusieurs autres Gommes pour donner de la consistance aux soyes qu'ils teignent & les rendre plus fermes.

Etimologie. *Tragacantha* à τραγὸς, *hircus*, & ἄκανθα, *spina*, comme qui diroit *Epine de Bouc*.

TRAGOPOGON.

Tragopogon, en François, *Barbe de Bouc*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La

La premiere eſt appellée,

Tragopogum luteum, Ger. Park. Raii hiſtor.
Tragopogon pratenſe luteum majus, C. B. Pit. Tournefort.
Tragopogon flore luteo, J. B.
Barba hirci, Cord. in Dioſc.
Barbula hirci, Trag. Matth.
Gerontopogon flore luteo, Geſn. Col.

Premiere eſpece.

Elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, ronde, ſolide, ſe diviſant en pluſieurs branches; ſes feuilles ſont longues, étroites, pointues, reſſemblant à celles du Saffran; mais plus courtes & plus larges. Ses fleurs ſont de bouquets à demi fleurons, jaunes, placez aux ſommets des branches, grands comme les fleurs de la Dent de Lion, ſoûtenus par des calices aſſez longs, mais ſimples, & fendus en pluſieurs parties juſques vers la baſe. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il paroît en ſa place des ſemences oblongues, canelées, cendrées, rudes, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt longue, groſſe comme le petit doit, noire en dehors, blanche en dedans, laicteuſe, douce au goût. Cette plante croît aux lieux humides, comme dans les prez.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Tragopogon purpureum, Ger. Park. Raii hiſt.
Tragopogon purpureo cæruleum porri folio, quod, vulgo, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Tragopogon flore purpureo, J. B.
Barbula hirci altera, Matt. Caſt.
Barba hirci flore purpureo, Cam.
Gerontopogon, ſive Saſſifriga Italorum, Lugd.

Saſſifrica Italorum.

Seconde eſpece.

Ses feuilles reſſemblent à celles du Poireau; ſa fleur a une couleur purpurine tirant ſur le bleu ou ſur le noir. On cultive ordinairement cette eſpece dans les jardins, à cauſe de ſa racine qui ſert dans les cuiſines; on l'appelle vulgairement *Serſifi*. L'une & l'autre eſpece rendent un ſuc laiteux; elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Serſifi.

Vertus.

Leurs racines ſont aperitives, ſtomacales, pectorales; leurs feuilles ſont vulneraires, conſolidantes.

Etimologies.

Tragopogon à τράγος, *hircus*, & πώγων, *barba*, comme qui diroit; *Barbe de Bouc*; parce qu'on prétend que les aigrettes des ſemences de cette plante ſortant de leurs calices, forment une broſſe ſemblable à la Barbe d'un Bouc.

Serſifi eſt une corruption du *Saſſifrica*, & *Saſſifrica* eſt une corruption de *Saxifragia*.

TRAGOSELINUM.

Tragoſelinum, en François, *Boucage*, eſt une plante dont il y a quatre eſpeces.

Boucage.

La premiere eſt appellée,

Tragoſelinum majus, Tab.
Tragoſelinum majus umbellâ candidâ, Pit. Tournefort.
Pimpinella ſaxifraga, Ger. Raii hiſt.
Pimpinella ſaxifraga hircina major, Park.
Pimpinella ſaxifraga major umbellâ candidâ, C. Bauh.
Saxifragia major, Dod.
Saxifragia hircina major, J. Bauh.

Premiere eſpece.

Elle pouſſe des feuilles oblongues, attachées pluſieurs le long d'une côte, dentelées en leurs bords & quelquefois découpées plus profondement, veluës d'un côté, liſſes de l'autre, de couleur verte obſcure, luiſante; ſes tiges croiſſent à la hauteur

d'environ deux pieds, rondes, canelées, ſans poil, nouées, vuides, rameuſes, portant en leurs ſommets des parafols garnis de petites fleurs blanches, compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en fleurs de lis. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des ſemences jointes deux à deux, courtes, aſſez groſſes, arondies ſur le dos & canelées, applaties de l'autre côté, d'un goût âcre. Sa racine eſt longue, ſimple, groſſe comme le petit doigt, blanche, garnie de quelques fibres, d'un goût brûlant & excitant à cracher quand on la mâche.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Tragoſelinum majus umbellâ rubente, Pit. Tournefort.
Pimpinella ſaxifraga major flore rubente, Park.
Pimpinella ſaxifraga major umbellâ rubente, C. Bauh.

Seconde eſpece. Elle differe de la précedente en ce que ſes fleurs ſont rouges.

La troiſieme eſpece eſt appellée,

Tragoſelinum alterum majus; Pit. Tournefort.
Pimpinella ſaxifraga major altera, C.B.
Pimpinella ſaxifraga major noſtras, Park.
Pimpinella ſaxifraga minor, foliis ſanguiſorbæ, Raii hiſt.
Saxifraga hircina minor, foliis ſanguiſorbæ, J. Bauhin.

Troiſiéme eſpece. Elle pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, couvertes d'une laine courte, mais aſſez épaiſſe, canelées, vuides, rameuſes; ſes feuilles reſſemblent à celles de la Pimprenelle commune, dentelées en leurs bords, rangées pluſieurs le long d'une côte terminée par une ſeule feuille, de couleur verte-brune en deſſus, & de verd pâle en deſſous, parſemées de veines ou de nerfs, d'un verd foncé ou quelquefois purpurin: ſes fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles des eſpeces precedentes: ſa racine eſt ſimple, ridée, blanche, longue, jettant peu de fibres, d'un goût brûlant. La quatrieme eſpece eſt appellée,

Tragoſelinum minus, Pit. Tournefort.
Pimpinella ſaxifraga minor, C. Bauh. Raii hiſt.
Pimpinella ſaxifraga hircina minor, Park.
Saxifraga minor, Dod.
Saxifraga hircina minima Pimpinella criſpa, Trag. J. B.
Bipinella ſive ſaxifraga minor, Ger. emac.

Quatrieme eſpece. Elle ne differe de la troiſieme eſpece qu'en ce que ſes feuilles d'en bas ſont découpées menu.

Ces plantes croiſſent aux lieux incultes en terre graſſe; elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile. La petite eſt la plus commune & la plus eſtimée dans la Medecine, on ſe ſert de ſa racine, de ſes feuilles & de ſa ſemence.

Vertus. Elles ſont aperitives, déterſives, ſudorifiques, vulneraires, propres pour briſer la pierre du rein & de la veſſie, pour reſiſter au venin & à la malignité des humeurs, pour lever les obſtructions, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, étant priſes en décoction ou en poudre.

Cochenille ſylveſtre. Cochenille de graine. On trouve en certains lieux ſur les racines de la grande eſpece de Boucage, des grains rouges qu'on a nommez Cochenille ſylveſtre ou Cochenille de graine. Les Teinturiers l'employent pour teindre en écarlate; j'en ai parlé au chapitre de la Cochenille.

Etimologie. *Tragoſelinum à τράγος, hircus, & σέλινον, petroſelinum*, comme qui diroit, *Perſil de Bouc*, parce que les feuilles de la petite eſpece de Boucage ont quelquefois la figure de celles du Perſil, ou parce que les Boucs en mangent.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0886-0

TRAGUM.

Tragum, Matth. Lob. Ico.
Tragon Matthio ſiveli, potius Tragus improbus Matthioli, Ger.
Tragus ſpinoſus Matthioli, ſive Kali ſpinoſum, J. B.
Tragus ſive Tragum Matthioli, Park.
Kali ſpinoſum cochleatum, C. B.
Kali ſpinoſum foliis longioribus & angſtioribus, P. Tournef.

Eſt une eſpece de Kali ou une plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues d'un pied ou d'un pied & demi, groſſes, rameuſes, ſe couchant à terre, pleines de ſuc, portant beaucoup de feuilles longues, étroites, charnuës, finiſſant en un piquant, empreintes d'un ſuc ſalé : ſes fleurs naiſſent dans les aiſſelles des feuilles, petites, à pluſieurs feuilles, de couleur herbeuſe. Quand ces fleurs ſont paſſées il leur ſuccede des fruits membraneux, preſque ronds, épineux, contenant chacun une ſemence ſemblable à un petit ſerpent roulé en ſpirale, de couleur noire. Sa racine eſt fibrée. Cette plante croît aux lieux maritimes dans les pays chauds; elle contient beaucoup de ſels eſſentiel & fixe & de l'huile.

Elle eſt fort aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle. Vertus.

TRASI.

Traſi, Matth. Caſt. Cæſ. J. B.
Traſi Veronenſium, Ad. Lob.
Traſi folio Cyperi, Cluſii in Garz.
Cyperus dulcis rotundus eſculentus, Traſi dulce vocatus, Park.
Juncus avellana, Ama.
Dulcichinum, Geſn. hort.
Malinathalla, Theophraſti,
Cyperus rotundus eſculentus angſtifolius, C. B Pit. Tournef. Raii hiſt.
Cyperus eſculentus, ſive Traſi Italorum, Ger. Emac.
Habel aſſis Tripolitanis, ſive granum Alzelen Arabum, Rauvvolf. Granum Alzelen Arabum.
Holoconitis Hippocratis, Fabric.

Eſt une eſpece de Souchet ou une plante qui pouſſe des feuilles arondinacées, longues, étroites, relevées ſur le dos, ſemblables à celles des autres Souchets; ſes tiges ſont hautes d'environ un pied & demi, triangulaires, portant en leurs ſommitez des fleurs à pluſieurs étamines ramaſſées en tête jaunâtre, entre des feuilles à écailles diſpoſées en maniere d'étoile : quand ces fleurs ſont paſſées, il naît ſous chaque feuille à écaille une graine triangulaire ou relevée de trois coins. Ses racines ſont des fibres menues, auſquelles ſont attachez des tubercules charnus, gros comme les plus petites noiſettes, ronds, relevez d'une eſpece de petite couronne comme aux Nefles, couverts d'une écorce ridée aſſez rude, jaunâtre ou rouſſe, ayant la chair blanche, ferme, d'un goût doux & approchant de celui de la Chateigne, ſans odeur. Cette plante croît aux lieux humides, aux païs chauds, comme en Italie, à Verone, en Sicile. Sa racine eſt en uſage en Medecine; elle contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Elle eſt pectorale, humectante, adouciſſante, reſolutive, propre pour la dyſenterie, pour les ardeurs d'urine, pour exciter la ſemence, étant mangée ou priſe en decoction. Vertus.

TRIBULUS.

Tribulus terreſtris, Ger. J. B. Park. Raii hiſt.
Tribulus terreſtris ciceris folio fructu aculeato, C. B.

En François, *Tribule*.

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges longues d'environ demi pied, couchées

par terre, rondes, nouées, velues, rouges, diviſées en rameaux; ſes feuilles naiſſent pluſieurs, rangées le long d'une côte ſemblables à celles des Pois chiches ou à celles de la Lentille, velues: ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles attachées à des pedicules aſſez longs, compoſées chacune de cinq feuilles jaunes diſpoſées en roſe: quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede un fruit dur, armé de pluſieurs épines, & reſſemblant en quelque maniere à une Croix de Malte; ce fruit eſt compoſé de quatre ou cinq pieces dans leſquelles ſe trouvent trois ou quatre niches qui renferment chacune une ſemence: ſa racine eſt fibreuſe. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, principalement aux païs chauds; ſon fruit contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Il eſt déterſif, aperitif, propre pour arrêter les cours de ventre, pour briſer la pierre du rein, pour reſiſter au venin, étant priſe en poudre. La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. On dit que la decoction de ce fruit étant répandu dans une chambre en chaſſe les puces.

TRIBULUS AQUATICUS.

Tribulus aquaticus, C. B. J. B. Raii hiſtor.
Tribulus lacuſtris, Cord. hiſt.
Tribulus aquaticus major, Park.
Butomos Democratis, Ang.

Macre, Saligot. En François, *Tribule aquatique*, | *Macre*, | *Saligot*, | ou *Cornuelle*, | *Corniole*.

Eſt une plante aquatique qui pouſſe des tiges longues, grêles, ſucculentes, garnies d'eſpace en eſpace de beaucoup de fibres qui lui ſervent de racines pour s'attacher; ſes tiges groſſiſſent vers la ſuperficie de l'eau, & elles jettent des feuilles larges, preſque ſemblables à celles du Peuplier ou de l'Orme, mais plus courtes & ayant en quelque maniere la forme romboïde, relevées de pluſieurs nervures, crenelées en leur circonference, attachées à des queues longues & groſſes: ſes fleurs ſont petites, blanches, * ſoutenues par un pedicule arondi, ſolide, verd, couvert d'un petit duvet; il leur ſuccede des fruits ſemblables à des petites chateignes, mais armez chacun de quatre groſſes pointes ou épines dures, de couleur griſe, couvert d'une membrane qui ſe ſepare, & enſuite il devient noir preſque comme du Jays, liſſe, poli:

Châteigne d'eau. On appelle ce fruit vulgairement *Châteigne d'eau*, ſa ſubſtance eſt une maniere d'amande formée en cœur, dure, blanche, couverte d'une membrane très-mince, bonne

Farine de Tribule aquatique. à manger, ayant un goût approchant de celui de Châteigne, on en peut faire de la farine qui reſſemble à de la farine de Féve. Cette plante croît dans la mer, dans les rivieres, dans les lacs; ſon fruit contient beaucoup d'huile, peu de ſel.

Il eſt fort aſtringent, rafraichiſſant, reſolutif, propre pour les cours de ventre: on s'en ſert en gargariſme pour les inflammations de la bouche & de la gorge; on l'employe auſſi en cataplaſme, pour adoucir & pour reſoudre.

TRIFOLIUM PRATENSE.

Trifolium pratenſe, Ger.
Trifolium majus, Brunf. Deſ.
Trifolium pratenſe flore monopetalo, P. Tournefort.
Trifolium purpureum vulgare, J. Bauhin, Raii hiſt.
Trifolium pratenſe purpureum vulgare, Park.
Trifolium pratenſe purpureum; C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Treſle des prez*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grê-

les, rondes, quelquefois un peu velues, en partie droites, en partie se répandant & serpentant par terre; ses feuilles sont les unes rondes, les autres oblongues, attachées trois à une queue, marquées au milieu d'une tache blanche ou noire qui a presque la figure d'une Lune; ses fleurs naissent aux sommitez des tiges disposées en tête ou en un épi court & gros, de couleur purpurine, empreintes au fond d'un suc mielleux, doux, agreable; il leur succede de petites capsules rondes, envelopées chacune d'un calice & terminées par une longue queue. On trouve dans cette capsule une semence qui a la figure d'un petit rein; sa racine est longue, ligneuse, ronde, presque aussi grosse que le petit doigt. Cette plante croît dans les prez, aux lieux marécageux & humides; elle sert de pâturage aux bestiaux; elle contient beaucoup de phlegme, de l'huile, un peu de sel essentiel.

Vertus.

Elle est detersive, humectante, rafraîchissante, adoucissante, propre pour les inflammations, étant employée exterieurement ou interieurement.

Etimologie.

On a nommé cette plante *Trifolium*; à cause que ses feuilles naissent trois sur une queue; on en trouve quelquefois d'avantage, mais rarement.

TRIPOLIUM.

Tripolium, Dod.
Tripolium majus, J. B.
Tripolium vulgare, Lob.
Aster maritimus palustris cæruleus salicis folio, Pit. Tournefort.
Aster maritimus purpureus tripolium dictus, Raii. hist.
Tripolium majus cæruleum, C. B.
Tripolium luteorum, Ad.
Tripolium majus sive vulgare, Park.

Est une espece d'Aster ou une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied & demi, droite, divisée vers le haut en plusieurs branches; ses feuilles sont oblongues comme celles du Saule, assez épaisses, lisses, vertes: ses fleurs naissent aux sommets des branches, petites, belles, radiées, jaune dans leur disque, bleues, ou purpurines en leur couronne, soutenues par un calice composé de feuilles en écailles. Lorsque la fleur est passée, il paroît des semences garnies chacune d'une aigrette; sa racine est longue, blanche, garnie de plusieurs fibres. Cette plante croît aux bords de la mer: elle fleurit en Eté, elle contient beaucoup de sel & d'huile

Vertus.

Sa racine est laxative & aperitive, propre pour évacuer les serositez: on l'estime aussi pour resister au venin, étant prise en infusion ou en poudre.

Etimologie.

Tripolium à τρὶς, *ter*, & πόλιος, *canum seu canescens*; parce que les Anciens ont crû que la fleur de cette plante changeoit de couleur trois fois le jour, étant blanche au matin, purpurine à midi, & rouge vers le soir.

TRITICUM.

Triticum, Brunf.
Triticum, semestre, Dod.
Triticum spica mutica, Ger. Park. Raii hist.
Tritici primum genus. Trag. Fuch.
Triticum hybernum aristris carens, C. B. Pit. Tournefort.
Triticum vulgare, glumas triturando deponens, J. B.

En François, *Froment* ou *Blé*

Blé.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges ou tuyaux à la hauteur de quatre ou cinq pieds assez gros, droits, nouez d'espace en espace, creux en dedans, garnis de quelques feuilles longues, étroites comme celles du Grameu, & portant en leurs sommitez des épis longs où naissent des fleurs par petits paquets, composées de quelques étamines qui sortent d'un calice à plusieurs écailles. Après que la fleur est passée, il pa-

roît une graine oblongue, arondie sur le dos, sillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en dedans, farineuse & propre à faire du pain : ses racines sont menuës, filamenteuses; on cultive cette plante dans les terres grasses. Les grains de blé contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil ou essentiel.

Vertus. Ils sont pectoraux & adoucissans étant pris en décoction : on en donne aux petits enfans pour leur bouillon ordinaire.

Farine de blé. La farine de blé est propre pour ramolir, pour digerer, pour adoucir, pour resoudre, étant employée exterieurement en cataplasme.

Vertus. Etimologie. *Triticum à tritutare*, parce qu'on separe par trituration le grain du blé d'avec son épi.

TROCHUS.

Trochus est un coquillage de mer, qui a la figure d'un sabot avec lequel les enfans joüent, il y en a de plusieurs especes & de differentes grandeurs.

Vertus. Dose. Il est alkalin & propre pour adoucir les humeurs acres, pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies étant broyé & pris interieurement. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Etimologie. On a donné le nom de *Trochus* à ce coquillage, à cause de sa figure semblable à celle d'un sabot dont les enfans se joüent.

TRUTTA.

Trutta, l *Trocta*, l *Fario*, l En François, *Truite*.

Est un poisson de riviere qui ressemble à un petit Saumon, il est couvert de petites écailles marquetées de taches rouges : sa chair est rougeâtre, très-savoureuse & de bon suc ; il y en a de plusieurs especes. Il mange de petits poissons, de vers, de l'écume de riviere. Ce poisson est un mets délicieux sur les tables, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Sa graisse est resolutive, adoucissante, *propre pour les crevasses du sein*, pour les hemorroïdes & pour les autres maladies de l'anus.

Etimologie. *Trutta* à *trudendo*, parce que ce poisson nage souvent contre le courant de l'eau, & pousse les vagues avec grande force.

Fario à vario colore piscis, quasi variegatus maculis rubris.

TUBERA.

Truffe. *Tubera*, en François, *Truffe*, est une maniere de racine ou une masse charnuë grosse comme une Noix, ou de differentes grosseurs, informe, presque ronde, bossuë, raboteuse, de couleur brune, ou obscure en dehors, charnue, marbrée, ou venée ordinairement & blanchâtre en dedans, elle naît cachée dans la terre, mais elle ne pousse aucune plante : on la trouve aux pays chauds, particulierement en Italie, au Perigord, au Limousin, en Angoumois, en Gascogne, aux lieux secs & sablonneux : * elle n'est pas plus grosse qu'un pois dans son commencement, mais elle grossit peu à peu si fort qu'on en a rencontré quelquefois, mais très rarement, qui pesoient jusqu'à une livre ; on remarque sur sa peau quand elle approche de sa maturité certains petits points relevez obscurs qui pourroient bien être sa semence ; les cochons qui en sont friands la découvrent à ceux qui la cherchent. Il y en a de plusieurs especes qui sont toutes bonnes à manger ; mais les plus excellentes sont de moyenne grosseur, bien nourries, dures, ayant beaucoup d'odeur & un goût douçâtre : elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil, elles sont employées comme un grand ragoût sur les meilleures tables, après les avoir fait cuire dans les cendres ou dans du vin.

Elles sont stomacales, restaurantes, nourrissantes; elles excitent la semence.

Il y a bien de l'apparence que le bon goût & les qualitez de la Truffe viennent de ce qu'elle ne jette aucune plante; car toute la vertu qui s'étendroit par la vegetation se trouve arrêtée & concentrée dans une racine.

Etimologie.

Truffe en vieux François, signifioit autrefois *ruse*, *tromperie*; ce nom lui a peut être été donné, à cause qu'étant racine, elle ne pousse neanmoins point de plante, ce qui marque une maniere de tromperie.

TUBERARIA.

Tuberaria, J. Bauh. | *Helianthemum plantaginis folio perenne*, Pit. Tournefort.

Est une espece d'Éliantheme ou une plante qui pousse une tige à la hauteur de plus d'un pied, ronde, environnée en sa partie d'en bas d'un coton blanc, & garnie de feuilles nerveuses opposées l'une à l'autre, semblables à celles du Plantain, mais couvertes dessus & dessous d'une laine blanche; sa sommité se divise en plusieurs petites branches qui soutiennent des fleurs à plusieurs feuilles jaunes, ausquelles il succede un fruit rond qui contient des semences presque rondes; sa racine est ligneuse: cette plante croît aux lieux montagneux & chauds.

Vertus.

Elle est déterstive & astringente.

TUBULARIA.

Tubularia purpurea, Imp. Pit. Tournefort. | En François, *Orgue de mer.*

Orgue de mer.

Est une maniere de plante pierreuse composée de beaucoup de petits tuyaux rangez l'un sur l'autre par étages, & assemblez en tuyaux d'orgue, de couleur purpurine ou rouge; elle naît dans la mer sur les rochers.

Vertus.

Elle est astringente *étant pulverisée & prise interieurement, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorragies. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à* demi dragme.

Etimologie.

Tubularia à tubo, petit tuyau, parce que cette plante pierreuse est composée de petits tuyaux.

TULIPA.

Tulipa, en François, *Tulipe*, est une plante qui pousse une seule tige à la hauteur d'environ un pied, ronde, moëlleuse, accompagnée de deux ou trois feuilles longues, assez larges, épaisses, dures, ondoyées en leurs bords, terminées en pointe, portant en son sommet une seule fleur grande, belle, à six feuilles peu évasées, formant souvent un ventre plus large que l'ouverture, ornée de couleurs magnifiques, jaune ou blanche, ou purpurine, ou rouge, ou variée. Lorsque cette fleur est passée, il paroit un fruit oblong & triangulaire divisé en trois loges remplies de semences orbiculaires, rougeâtres, fort aplaties: sa racine est une grosse bulbe jaunâtre ou noirâtre, composée de plusieurs tuniques qui s'emboitent les unes dans les autres, & cette bulbe est garnie de fibres en sa partie superieure. On cultive la Tulipe avec grand soin dans les jardins.

Tulipe.

Sa racine est digestive, resolutive, propre pour exciter la semence, mais on ne s'en sert guére dans la Medecine.

Tulipa vient du nom Turc, *Tulipans*, ou *Tulpens*, c'est ce qu'on appelle en François ou par corruption, *Turban*. On sçait assez que ce mot exprime une espece de chapeau dont les Turcs couvrent leur tête & l'on en a donné le nom à cette plan-

Tulipan. Tulpens. Turban.

te, parce qu'on a supposé que sa fleur avoit quelque rapport avec ce vêtement de tête, que l'on porte en Dalmatie & dans toute la Turquie.

TURCHESIA.

Turchesia, *Turchina*, *Turcosa*, | *Turkaia*, *Turcica gemma*, En François, *Turcoise*,

Turcoise.

Est une pierre pretieuse, opaque, de couleur mêlée de verd, de blanc & de bleu; il y en a de deux especes, l'une Orientale & l'autre Occidentale.

Orientale. De la vieille Roche. De la nouvelle Roche.

La premiere a une couleur qui tend plus au bleu qu'au verd, elle naît en Perse & aux Indes Orientales; on en trouve de deux sortes, l'une qui retient toûjours sa couleur, & on l'appelle Turcoise de la vieille roche; l'autre qui perd un peu de sa couleur & qui devient verdâtre, on l'appelle Turcoise de la nouvelle roche.

Occidentale.

La seconde espece ou la Turcoise Occidentale a une couleur qui participe du verd & du blanc, elle naît en Espagne, en Allemagne, en Boheme, en Silesie.

Vertus.

On trouve des Turcoises grosses comme une noix, mais rarement, leur grosseur ordinaire est comme celle d'une noisette.

On l'estime propre pour fortifier la vûë & les esprits du cerveau; mais on ne doit pas avoir grande foy en cette pretenduë vertu: si on la broye subtilement & qu'on en fasse prendre par la bouche, elle agira comme les fragements precieux ou comme les autres matieres alkalines, pour absorber les acides & pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, le vomissement. La dose en est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Etimologie.

Cette pierre a pris son nom de la Turquie d'où elle nous est apportée.

TURDUS.

Grive, Tourd.

Turdus, en François, *Grive*, ou *Tourd*, *est un oiseau un peu plus gros qu'une Aloüette*, délicieux à manger: * *sa couleur* est variée, ordinairement plombée, noire, blanche; il vit de raisins au tems des vendanges, de bayes de Genévre, de guy de Sureau, de Lierre, de Myrte, de diverses semences; il mange aussi des mouches, de vers; il y en a de plusieurs especes, & entr'autres une qu'on appelle *Turdus ruber*, & en François, *Mauvis* ou *Mauviette*, à cause qu'elle mange des semences de Mauve.

Turdus ruber. Mauvis, Mauviette.

Etimologie.

La Grive est bien nourrissante & de bon suc; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus.

Elle est bonne pour l'épilepsie.

TURDUS PISCIS.

Turdus, est un poisson de mer oblong, de moyenne grandeur, de couleur verte ou rouge; il habite proche des rochers: il y en a de plusieurs especes; il est bon à manger.

Vertus.

Il est aperitif.

TURPETHUM

Turpethum, | *turbith*, est une racine longue, grosse comme le doigt, resineuse, grise, brune en dehors, blanchâtre ou grise-cendrée en dedans; on nous l'apporte des Indes seche, fenduë dans sa longueur en deux moitiez & mondée de son cœur. Elle pousse étant dans la terre une espece de Convolvulus ou une plante appellée,

Turbith

Turbith officinis, Herman. Cat.
Convolvulus Indicus alatus maximus, foliis ibiſco nonnihil ſimilibus angulosis, Raii hiſtor.
Turpethum repens foliis Althææ vel Indicum, C. B.
Turbith, Garziæ Acoſtæ, Trag. Dodon.

Cette plante jette des tiges ſarmenteuſes, longues quelquefois de ſix ou ſept aunes, ligneuſes vers ſa racine, groſſes d'un doigt, rameuſes, s'étendant en aîles, rempant & s'entortillant comme le Lierre autour des arbres & des arbriſſeaux voiſins par pluſieurs circonvolutions : ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de la *Guimauve*, mais un peu plus blanches, veloutées, anguleuſes, crenelées en leurs bords, ſe terminant un peu en pointe, attachées par des queues de moyenne longueur : ſes fleurs ſont ſemblables à celles de autres eſpeces de Liſeron, de couleur blanche ou incarnate : quand elles ſont paſſées il leur ſuccede de petits fruits membraneux qui renferment chacun quatre ſemences groſſes comme des grains de Poivre, à demi rondes, anguleuſes, noirâtres. Sa racine dans la terre eſt longue de quatre ou cinq pieds, deſcendant profondement, groſſe d'un pouce, ligneuſe, diviſée en quelques branches, rendant du lait glutineux, réſineux, jaunâtre, ſe congelant dès qu'il eſt ſorti, d'un goût douçâtre au commencement, mais enſuite piquant & provoquant des nauſées. Cette plante croît aux lieux humides proche de la mer, en l'Iſle de Zeilan, en Surate, en Goa.

On doit choiſir le Turbith peſant, bien mondé, réſineux, compacte, non carié, difficile à rompre ; il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Choix.

Il purge la pituite & les ſeroſitez, mais en excitant des tranchées ; on s'en ſert dans l'hydropiſie, dans l'apoplexie, dans la paraliſie, dans la lethargie. Vertus.

Turpethum & Turbith ſont des mots Arabes, mais quelques uns croyent que *Turbith* derive du verbe Latin *turbare*, *troubler*, parce que le Turbith purge en troublant & excitant des tranchées. Etimologie.

TURRITIS.

Turritis Lob. Ico. Pit. Tournefort.
Turritis vulgatior, J. B. Parx. Raii. hiſt.
Breſſica ſylveſtris hiſpida non ramoſa, C. Bauh.

Eſt une plante qui pouſſe de ſa racine des feuilles oblongues, velues, ſinueuſes en leurs bords, s'épandant ça & là par terre ; il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur de deux pieds, ronde, ferme, ſolide, revêtue de petites feuilles pointuës comme celles de la petite Oſeille, ſans queues ; ſes ſommitez reſſemblent à celles de la Juliane, elles ſoutiennent de petites fleurs blanches à quatre feuilles diſpoſées en croix : quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des gouſſes fort aplaties qui renferment des ſemences menues, rougeâtres, acres au goût. Sa racine eſt fibrée comme celle du Plantain, blanche. Cette plante croît au lieux montagneux, pierreux, rudes ; elle contient beaucoup de ſel

Elle eſt inciſive, aperitive, carminative, ſudorifique. Vertus.

Turritis à turre, tour, parce qu'on a prétendu que la ſommité de cette plante avoit la figure d'une tour. Etimologie.

TURTUR.

Turtur, en François, *Tourterelle*, eſt une eſpece de Pigeon qui accompagne preſque toûjours ſa femelle : ſon petit eſt appellé Tourtereau ; cet oiſeau contient beaucoup de ſel volitil & d'huile. Tourterelle. Tourtereau

Vertus. Sa chair est propre pour resserrer le ventre, pour fortifier.
Sa graisse est émolliente & adoucissante.

Etimologie. Le nom de cet oiseau vient de son cri.

TUSSILAGO.

Tussilago Ger. J. B. Park. Raii. hist.
Tussilago vulgaris, C. B. Pit. Tournefort.
Farfara, Cæsalp.
Filius ante patrem.
Ungula caballina, Brunf.
Bechion, Dod. Gal.
Farfarella, Lac. Gesn.

En François, *Pas d'asne* ou *Tussilage.*

Est une plante qui pousse plusieurs petites tiges lesquelles soutiennent en leur sommet chacune une fleur qui s'épanouit à l'entrée du Printemps avant que les feuilles paroissent, d'où vient qu'on l'appelle *Filius ante patrem*; cette fleur est belle, ronde, radiée, jaune, ressemblant à celle du Taraxacum : il lui succede des semences garnies d'aigrettes. Ses feuilles sortent de sa racine grandes, larges, anguleuses, presque rondes, vertes en dessus, blanchâtres & cotonneuses en dessous : sa racine est longue, menue, blanchâtre, tendre, serpentant sous la terre. Cette plante croît aux lieux humides, comme aux bords des rivieres, des ruisseaux, des fossez; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel essentiel.

Vertus. Elle est pectorale & propre pour le rhume, pour exciter le crachat, pour déterger & pour adoucir les ulceres de la poitrine, pour purifier le sang; on se sert de ses fleurs & de sa racine.

Etimologie. *Tussilago*, comme qui diroit, *Herbe qui remedie à la toux.*

Ungula caballina vel asinina, parce qu'on a pretendu que sa feuille avoit la figure du pied du cheval ou de celui d'un asne.

Bechion ἀπὸ τοῦ βήξ, *tussis*, parce que cette plante est propre pour la toux.

Farfara seu farfarella, parce que les feuilles de cette plante ressemblent en quelque maniere à celles du Peuplier blanc, que les Anciens appelloient *Farfarus.*

TUTHIA.

Tuthia, l *Spodium Græcorum*, l En François, *Tutie*,

Est une suite metallique formée en écailles voutées ou en goutieres, de differentes grandeurs & épaisseurs, dure, grise, chagrinée en dessus & relevée de beaucoup de petits grains gros comme des têtes d'épingle; ce qui l'a fait appeller par les Anciens Spodeen grape. *Spode en grape* : elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des Fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du metal, comme l'a remarqué Mr. Pomet dans son Livre des Drogues.

Choix. La Tutie doit être choisie nette, en belles écailles, larges, assez épaisses, grenées, d'un beau gris de souris en dessus, unies & d'un blanc jaunâtre en dessous, difficiles à casser. Elle étoit autrefois apportée d'Alexandrie; d'où vient que les Auteurs demandent ordinairement dans leurs descriptions *Tuthia Alexandrina*; mais celle que nous employons en France vient d'Allemagne, de Suede, & de quelques autres endroits où l'on travaille à la Bronze.

Tuthia Alexandrina.

Elle est detersive, dessiccative, propre pour les maladies des yeux, pour dessecher & cicatriser les playes, pour les hemorroïdes; on ne s'en sert qu'exterieurement, après l'avoir broyée en poudre très subtile sur le porphyre.

Tuthia est un nom Arabe.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0894-7

TYPHA.

Typha, en François, *Masse*, est une plante dont il y a deux especes, une grande & une petite. Masse.

La troisieme est appellée,

Typha, Matth. Fuch. Ger.
Typha palustris maxima, Park.
Typha palustris major, C. Bauh. J. B.
Raii hist. Pit. Tournefort.
Typha aquatica, Trag. Lugd.

Elle croît à la hauteur d'un homme & quelquefois plus haut, poussant ordinairement une seule tige ronde, ferme, droite, lisse; ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, de substance spongieuse, douçâtres au goût; les unes sortent de la racine, les autres des nœuds de la tige; ses fleurs sont des étamines rougeâtres qui naissent en masse ou en un épi cilindrique au sommet de la tige. Ces fleurs se dissipent en s'envolant en l'air en forme de papillons: sa racine est rampante, tougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, d'un goût fade. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Typha minor, sive Tiphula, Tab.
Typha palustris minor, C. B. Pit. Tournefort.
Typha minor, J. B. Raii hist.
Typha minima, Park.
Tiphula.

Elle pousse des feuilles longues & étroites comme celles du Gramen; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, semblable à celle du Jonc, roide, sans nœuds, soûtenant en son sommet un épi cilindrique, où sont attachées, comme en l'autre espece, des fleurs à étamines brunes, qui en vieillissant s'envolent en papillotes; & ne laissent après elles aucune semence. Seconde espece.

Cet épi est double en l'une ou l'autre espece; & il y a une petite distance entre les deux épis; celui d'enhaut soûtient les fleurs; & celui d'en bas porte des semences.

L'une & l'autre masses croissent dans les marais, dans les étangs; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Leurs sommitez sont détersives, astringentes, rafraichissantes, propres pour les hernies, pour la brûlure, étant fricassées avec de la graisse & appliquées dessus. Vertus.

V

VACCA.

Vacca, en François, *Vache*, est la femelle du Taureau, ou un grand animal à quatre pieds & à cornes; fort humide, assez mélancolique & pacifique, rendant beaucoup de lait, & qui est connu par tout. Son petit mâle est appellé *Vitulus*, Veau, & sa petite femelle *Vitula*, Geniſſe. Vache. *Vitulus. Vitula*, Geniſſe.

Les mammelles de la Vache sont pectorales, étant prises en bouillon. Mammelles.

Son lait est humectant, pectoral, émollient, rafraîchissant, restaurant; il adoucit les humeurs âcres du corps; il arrête les hemorragies, la dysenterie; on s'en sert Lait. Vertus.

interieurement & exterieurement ; il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & un peu de sel acide.

Graisse. Sa graisse est propre pour ramollir & pour resoudre.

Sa moëlle est émolliente, resolutive, nervale.

Eau de mille-fleurs. Son urine est un purgatif hydragogue, on l'appelle eau de mille fleurs ; elle purge par le ventre & par les urines ; on en prend huit ou dix jours de suite deux ou trois verres à chaque matin à jeun étant à la Campagne, au Printems, ou en Automne ; elle est propre pour les rhumatismes, pour la goutte, pour l'hydropisie, pour les vapeurs. Voyez un discours que j'ai fait sur ce sujet à l'Academie Royale des Sciences, &qui a été inseré dans les memoires de la même Academie, de l'année 1707. pag. 33.

Vache de Barbarie. Ce qu'on appelle *Vache de Barbarie*, est un certain grand animal des Indes qui a plus de rapport avec le Cerf qu'avec la Vache ; sa tête est étroite, armée de cornes longues, grosses, recourbées en arriere, tournées en visse, noires : ses oreilles sont semblables à celles de la Gazelle, ses yeux sont placez au haut de la tête & proche des cornes ; elle a deux bosses, une au commencement du dos, l'autre opposée au bas du Sternum, il ne lui paroît point de mammelles, mais à leur place il a deux mamelons ; sa queue est plus large par sa racine que par son extremité, elle est terminée par un bouquet de crin noir ; ses jambes approchent de celles du Cerf, cet animal court fort vite.

Petites Vaches du Perou. On trouve au Perou des animaux qui ressemblent à des petites Vaches, mais ils n'ont point de cornes ; leur peau est si dure qu'on la fait servir de cuirasse à l'épreuve.

Fiente. Vertus. Sa fiente est resolutive, rafraîchissante, anodine, propre pour les tumeurs enflammées, pour les douleurs de la gorge, pour les eresipelles, pour la galle ; on la fait distiller au bain-marie, & l'on en tire une eau qu'on appelle aussi *Eau de mille fleurs* : on l'employe pour adoucir la peau & en emporter les tâches.

VALERIANA.

Valeriane. *Valeriana*, en François, *Valeriane*, est une plante dont il y a trois especes principales, & employées dans la Medecine.

La premiere est appellée,

Valeriana hortensis, Ger.
Valeriana major, odorata radice, J. B. Raii hist.
Valeriana hortensis, phu folio Olusatri, C. Bauhin Pit. Tournefort.
Valeriana vera, seu nardus agrestis, Trag.
Phu verum, Cord. in Dioscor.
Phu majus, sive Valeriana major, Park.

Premiere espece. Elle pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, grêles, rondes, creuses, rameuses, garnies d'espace en espace de deux feuilles opposées ou vis-à-vis l'une de l'autre, les unes entieres, les autres découpées profondement de chaque côté. Ses fleurs naissent en bouquets au haut des branches, formant ordinairement une girandole, de couleur blanche tirant sur le purpurin, d'une odeur suave, approchante un peu de celle du Jasmin. Chacune de ces fleurs est un tuyau évasé en rosette, taillée en cinq parties ; il lui succede quand elle est tombée, une semence applatie, un peu longue, chargée d'une aigrette : ses racines sont grosses comme le pouce, au dehors ridées comme par anneaux, attachées dans la terre par plusieurs grosses fibres qui sortent de ses côtez, de couleur jaunâtre-obscure ou brune, d'une odeur forte, désagreable, d'un goût aromatique. Cette plante croît dans les jardins, elle est la meilleure & la plus estimée des Valerianes.

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0896-9 DFG

La seconde espece est appellée,

Valeriana, Brunf.
Valeriana sylvestris, Dod.
Valeriana vulgaris, Trag.
Valeriana sylvestris magna aquatica, J. B. Raii hist.
Valeriana sylvestris major, C. B. Ger. Park. Pit. Tournefort.
Phu Germanicum, Fuch.
Phu Brunf. Fabii Column. Dioscoridis.

Seconde espece.

Elle pousse des tiges à la hauteur d'un homme, droites, grêles, fistuleuses, canelées, un peu veluës: ses feuilles sont semblables à celles de l'espece precedente, mais plus divisées, plus vertes, dentelées en leurs bords, un peu velues en dessous: ses fleurs sont disposées comme celles de l'autre espece, de couleur blanche tirant sur le purpurin: il leur succede des semences garnies d'aigrettes: sa racine est fibreuse, blanchâtre, rampante, d'un goût & d'une odeur aromatique. Cette plante croît aux lieux humides & dans les bois. La troisiéme espece est appellée,

Valeriana minor,
Valeriana palustris minor, C. Bauhin. Pit. Tournefort.
Valeriana sylvestris minor, Park.
Valeriana minor pratensis sive aquatica, J. B. Raii hist.
Phu parvum, Dod. Gal.
En François, *petite Valeriane*.

Troisieme espece.

Elle pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, grêle, rayée, creuse, portant des feuilles opposées par intervales deux à deux, découpées jusquà leur coste. Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles de l'espece precedente, mais plus petites. Ses racines sont menuës, rampantes, blanchâtres, garnies de beaucoup de fibres, d'une odeur aromatique agreable, d'un goût un peu amer. Cette plante croît dans les marais, dans les prez, & aux autres lieux humides.

On fait secher les racines de la Valeriane au Soleil, & l'on s'en sert dans la Medecine, mais principalement de celles de la grande espece; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil ou essentiel.

Vertus.

Elles sont cardiaques, sudorifiques, vulneraires, aperitives, propres pour resister au venin, pour fortifier le cerveau, l'estomac, pour chasser les vers, pour exciter les mois aux femmes, pour aider à la respiration; on les employe pulverisées. La racine de la seconde espece qui est la grande Valeriane sauvage, étant tirée de la terre au mois de Mars avant qu'elle ait poussé ses feuilles & aprés qu'on l'a sechée, est un trés-bon remede contre l'épilepsie étant prise en poudre. La dose en est depuis une dragme jusqu'à deux délayée dans du vin, au matin à jeun; on en use de six en six jours; elle fait ordinairement suer; mais si outre cet effet elle lâche le ventre & fait jetter des vers, c'est un préſage de guérison.

Remede pour l'épilepsie.

Dose.

Valeriana à valere, avoir de grandes vertus.

Etimologies.

Quelques uns prétendent que *Valeriana* vienne d'un certain Valerius qui mit le premier cette plante en usage.

Phu, Græc. φῦ, φύω, *nascor*, *vel phu à phy voce pontica*, ce dernier terme dénote l'odeur forte de la racine de cette plante.

VALERIANELLA.

Valerianella Cornucopoides flore galeato, Mor. Umb. Pit. Tournef.
Valeriana peregrina purpurea albave, C. Bauh.
Valeriana Mexicana, Ger.
Valeriana Indica, Clus. hist.
Valeriana peregrina seu Indica, J. B. Raii hist.

Valeriano Indica sive Mexicana, Park. | En François, *Mâche.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, foible, ronde, se courbant souvent vers terre, rougeâtre, canelée, creuse, noüée, se divisant ordinairement en deux branches à chaque nœud, celles-là en plusieurs autres petits rameaux : ses feuilles sont oblongues & ressemblantes à celles du Nard des montagnes, vertes pâles, opposées l'une à l'autre deux à deux, molles, assez épaisses, les unes entieres, & les autres crenelées, d'un goût aromatique ; ses fleurs naissent aux sommets des branches, amassées en bouquets d'une belle couleur purpurine ou blanche, longuettes, formées en tuyaux évasez & découpez en maniere de cartouche, sans odeur, il leur succede, aprés qu'elles sont tombées, des fruits oblongs, assez larges, representant de petits vases, lesquels contiennent encore chacun un autre petit vase où l'on trouve enfermée une semence assez grosse, noirâtre, fongueuse. Sa racine est petite, fibreuse, blanche. Cette plante croît dans les païs chauds ; on en cultive dans les jardins. Elle est vulneraire, aperitive, détersive.

Vertus.

Etimologie. *Valerianella*, comme qui diroit, petite *Valeriane* ; parce que cette plante ressemble à la Valeriane.

VANILLA.

Vanilla, | *Vaynillas*, | En François, *Vanille*,

Est une gousse longue d'environ demi pied, grosse comme le petit doigt d'un enfant, pointuë par les deux bouts, de couleur obscure, d'un goût & d'une odeur balzamique & agreable, un peu âcre, contenant des semences fort menuës, noires, luisantes. Cette gousse est le fruit d'une espece de *Volubilis*, ou d'une plante haute de quatorze ou quinze pieds, que les Espagnols appellent *Campesche* : elle monte en rampant & s'acrochant autour des arbres voisins, ou des échalas, ou le long des murailles: * sa tige est ronde & disposée par nœuds comme la canne à sucre, de couleur verte ; ses feuilles ressemblent à celles du Plantain, mais elles sont plus longues & plus charnuës ; ses fleurs sont noirâtres, * ses gousses sont vertes au commencement, ensuite jaunâtres, & elles bruniſſent à mesure qu'elles approchent de la maturité. Cette plante croît au Mexique en Amerique, les Indiens l'appellent *Tlixochilt*, & sa gousse *Mecasulhil*. * Lorsque cette gousse est meure & cueillie, on la fait secher à l'ombre, & on l'oint exterieurement avec un peu d'huile pour la rendre souple & la mieux conserver, empêchant par là qu'elle ne se brise en morceaux.

Campêche

Tlixochilt. *Mecasulhil.*

Choix. On doit choisir la Vanille en gousses longues assez grosses, pesantes, bien nourries, d'un bon goût & d'une odeur agréable; elle contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

Elle est cordiale, cephalique, stomacale, carminative, aperitive ; elle attenuë les humeurs visqueuses, elle excite l'urine & les mois aux femmes; elle entre dans la composition du Chocolat, & elle lui donne un grand agrément, tant pour le goût que pour l'odeur.

Baume de Vanille. ¶ Si l'on laisse la Vanille meure trop long-tems, sur la plante sans la cueillir, elle créve, & il en distile une petite quantité de liqueur balzamique, noire & odorante qui se condense en beaume; on a soin de la ramasser dans de petits vases de terre qu'on place sous les gousses : nous ne voyons point ici de ce beaume, soit parce qu'il ne se conserve point dans le transport, soit parce que les gens du pays le retiennent pour eux ; quand il ne sort plus de liqueur balzamique, il se trouve des gens de mauvaise foy qui ayant cueilli les gousses les rempliſſent de paillettes & d'autres petits corps étrangers, & en bouchent les ouvertures avec de la colle, ou en les cousant

Falsification de la Vanille

adroitement, puis les font secher, & les entremêlent avec la bonne Vanille; ces gousses ainsi falsifiées n'ont aucune bonté ni vertu.

Vanilla & *Vaynillas* sont des noms Espagnols qui signifient *petite gaine* : ces noms ont été donnez à la Vanille, à cause que sa gousse a la figure d'une petite gaine. Etimologie.

VANNELLUS.

Vannellus en François *Vanneau*, est un oiseau gros comme un pigeon mediocre, de couleur noirâtre ou variée de verd, de noir, de blanc, de rouge & de bleu; il porte sur sa tête une houpe ou une maniere de crête recourbée en arriere en corne de chévre, son cri ou son chant semble exprimer dix & huit; il se trouve ordinairement aux environs des lacs & des rivieres, mais il n'y entre point; il vole rapidement; il se nourrit de vers, de mouches; il est fort bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil.

Il est aperitif, & propre pour fortifier le cerveau. Vertus.

Vannellus à Vanno, *Van*; parce que cet oiseau, en volant, fait avec ses aîles un bruit approchant de celui que fait un Van. Etimologie.

VARIUS.

Varius seu *Phoxinus levis*, J. Jonst. *Phoxinus levis.*

Est un petit poisson de riviere, que les Italiens appellent *Morella*, & les François, *petite Truite* : il n'est guére plus long que le doigt; sa peau est unie, lisse, polie, de couleurs differentes, jaune sur le dos, argentine par le ventre, purpurine aux côtez, marquetée par tout de points noirs : sa chair est molle, tendre, & bonne à manger. *Morella*, Petite Truite.

Il est pectoral, restaurant, aperitif. Vertus.

Ce poisson a été nommé Varius, à cause de la varieté de ses couleurs. Etimologie.

UCAUNA.

Ucauna est une espece d'Ecrevisse grosse environ comme un œuf, de couleur d'Olive & jaunâtre : elle a huit pates; les quatre d'enhaut sont plus longues que celles d'en bas; sa chair est jaunâtre & bonne à manger.

Elle est pectorale & aperitive. Vertus.

VERATRUM.

Veratrum, en François, *Ellebore blanc*, est une plante dont il y a deux especes. Ellebore blanc.

La premiere est appellée,

Veratrum flore subviridi, Pit. Tournef.
Veratrum album, Dod. Gal.
Helleborus albus, J. B. Raii hist.
Helleborus albus vulgaris, Park.
Helleborus albus flore subviridi, C. B.

Elle pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, droite, creuse, envelopée en bas de beaucoup de feuilles semblables à celles de la Gentiane, mais plus grandes, plus nerveuses, rayées, plissées dans leur longueur, molles, un peu veluës; les feuilles qui tiennent plus haut à la tige sont plus éloignées les unes des autres & plus petites; ses fleurs naissent en sa sommité rangées comme en longs épis, de couleur herbeuse blanchâtre; chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en rose, ausquelles, il leur succede un fruit composé ordinairement de trois guaines membraneuses qui renferment des semences oblongues, blanchâtres, assez semblables à des grains de blé, bordées d'une aîle ou feuillet membraneux : sa racine Premiere espece.

est une tête assez grosse, blanche, garnie de beaucoup de fibres longues & de la même couleur.

La seconde espece est appellée,

Veratrum flore atro rubente, P. Tournefort.
Helleborus albus flore atro rubente, C. B.
Helleborus albus præcox, Ger.
Helleborus albus alter floribus nigricantibus, Dod.
Helleborus albus precox atro rubente flore, Park. Raii hist.

Seconde espece. Elle differe de l'espece precedente en ce que ses feuilles sont plus étroites, embrassant leur tige, & en ce que ses fleurs ont une couleur rouge-brune ou noirâtre.

L'une & l'autre espece croissent aux lieux montagneux & rudes principalement aux pays chauds; on ne se sert dans la Medecine que de leurs racines, on nous les apporte seches du Dauphiné, de la Bourgogne. On doit les choisir grosses, garnies de longues fibres, blanchâtres, d'un goût acre: elle contient beaucoup de sel essentiel ou volatil & de l'huile.

Choix.

Vertus. La racine d'Ellebore blanc purge par haut & par bas, *mais avec une si grande violence* & avec tant d'acreté, qu'on pourroit à juste titre la mettre au rang des poisons; elle est propre pour faire éternuer étant mise en poudre dans le nez; on en mêle dans les remedes des chevaux, l'on s'en sert pour guérir la gale des brebis & de plusieurs autres animaux.

Quoique les noms de *Veratrum* & d'*Helleborus* ayent été donnez indifferemment à l'Ellebore noir & à l'Ellebore blanc, ces plantes sont pourtant de genres differents, comme l'a montré M. Tournefort dans son Livre des Elemens de Botanique.

Etimologies. *Veratrum*, *quasi verè atrum*, parce que l'Ellebore noir qu'on appelle aussi *Veratrum*, a la racine noire; ou bien que l'Ellebore est employé pour purger l'humeur noire des mélancoliques.

VERBASCUM.

Verbascum, Matth. Raii hist.
Verbascum latius, Dod.
Candela regia. Phlomn. *Verbascum mas* & Candela regia Lob.
Thapsus barbatus Ger.
Verbascum vulgare, flore luteo magno, folio maximo, J. B.
Verbascum mas latifolium luteum, C. B. Pit. Tournefort.
Verbascum candidum mas, Lac. Lon.
Verbascum aut Phlomos vulgaris mas, Lob.
Verbascum album vulgare, sive Thapsus barbatus communis, Park.

Mollaine. Bon-homme. En François, *Bouillon blanc*, ou *Mollaine*, ou *Bon-homme*,

Est une plante qui croît jusqu'à la hauteur de quatre ou cinq pieds, sa tige est grosse, ronde, dure, ligneuse, branchuë, couverte de laine; ses feuilles sont grandes, longues, larges, molles, veluës, cotoneuses, blanches, les unes éparses à terre, les autres attachées à leur tige alternativement; ses fleurs sont des rosettes à cinq quartiers jointes les unes aux autres en touffe, jaunes, entourant & garnissant la plus grande partie de sa tige en son bout d'en haut; il leur succede quand elles sont tombées des coques ovales, lanugineuses, pointuës, divisées en deux loges où l'on trouve des semences menuës, anguleuses, noires; sa racine est oblongue, assez grosse, ligneuse, blanche. Cette plante croît aux lieux sablonneux, dans les champs, aux bords des chemins; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel,

Elle

Elle eſt déterſive, anodine, aſtringente, reſolutive, elle arrête les cours de ventre, elle adoucit la douleur des hemorroïdes étant appliquée deſſus. Vertus.

Verbaſcum quaſi barbaſcum, parce que les feuilles de cette plante ſont veluës & comme drapées. Etimologies.

Candela regia, parce que la tige du Bouillon blanc ſert de mêche dans les lampes.

Phlomos à φλογω, uro, parce qu'on allume la tige de cette plante pour s'éclairer la nuit.

VERBENA.

Verbena communis, Ger.
Verbena communis cæruleo flore, C. B. Pit. Tournefort.
Verbena communis & ſacra recta, Ad. Lobel.
Verbena mas, ſeu recta vulgaris, Park.
Verbena vulgaris, J. B. Raii. hiſt.
Verbenaca, Matth. Lac.
Verbenaca recta, Dodonæo.
Herba ſacra, Ang. Turc.
Hierobotane mas, Brunf.
Columbaris, Herm. Barbaro.
En François, *Vervéne*.

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, anguleuſes, dures, un peu veluës, quelquefois rougeâtres, rameuſes; ſes feuilles ſont oblongues, decoupées profondement, ridées, d'un goût amer & deſagreable: ſes fleurs naiſſent dans des épis longs & grêles, petites, formées en gueule, ordinairement bleuës & quelquefois blanches; chacune de ces fleurs eſt en tuyau évaſé par le haut & découpé en cinq parties. Quand cette fleur eſt tombée, ſon calice qui eſt fait en cornet devient une capſule remplie de quatre ſemences grêles & oblongues jointes enſemble. Sa racine eſt oblongue & un peu moins groſſe que le petit doigt, garnie de quelques fibres, d'un goût tirant ſur l'amer. Cette plante croît le long des chemins, contre les hayes, contre les murailles & aux autres lieux incultes: elle fleurit au mois de Juin; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt inciſive, attenuante, cephalique, vulneraire, reſolutive, aperitive, elle excite le lait aux nourrices, elle attenue la pierre du rein & de la veſſie, elle eſt propre pour la colique venteuſe. Vertus.

Le ſuc de la Vervéne nouvellement tiré eſt purgatif, il évacue particulierement la pituite, ce que j'ay reconnu par pluſieurs experiences. La doſe en eſt depuis trois onces juſques à ſix. On ſe ſert de la plante écraſée pour appaiſer la douleur de côté dans la pleureſie, étant appliquée deſſus elle laiſſe une couleur rouge ſur la peau.

Verbena à verrere, baleyer, nettoyer, parceque la Vervéne ſervoit autrefois à nettoyer les Autels. Etimologies.

Hierobotane à ἱερά, ſacra & βοτάνη, herba, comme qui diroit, *Herbe ſacrée*, à cauſe que cette herbe a été employée à pluſieurs ſuperſtitions chez les Payens.

VERBESINA.

Verbeſina pulchriore flore luteo, J. B. Raii hiſt.
Bidens folio non diſſecto, Cæſ. P. Tournfort.
Eupatorium aquaticum folio integro, Park.
Cannabina aquatica folio non diviſo, C. Bauh.
Eupatorium Cannabinum fœmina Septentrionalium, Ad. Lob. Ico.
Eupatorium Cannabinum Chryſanthemum, Tab. Ger.

Eſt une eſpece de Bidens, ou une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, rondes, un peu veluës & rougeâtres, ſes feuilles ſont

opposées le long des tiges, pointuës, dentelées, entieres, lisses, d'un goût un peu acre : sa fleur est un beau bouquet à plusieurs fleurons evasez par le haut en étoile, de couleur jaune tirant sur le verd, avec des rayes noires : quand cette fleur est passée, il paroît des graines oblongues, aplaties, rougeâtres, terminées par quelques pointes, disposées ordinairement en trident, s'attachant aux habits. Sa racine est fibrée, blanche, d'un goût aromatique. Cette plante croît aux lieux aquatiques ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est vulneraire, on peut s'en servir interieurement & exterieurement pour les ulceres du poumon, pour exciter l'urine & les mois aux femmes, pour resister au venin.

Etimologies. *Verbesina à Verbena*, parce qu'on a trouvé quelque rapport des feuilles de cette plante avec celles de la Vervene.

Cannabina à Cannabe, parce que ses feuilles ressemblent en quelque maniere à celles du Chanvre.

VERMES LAPIDUM.

Vermes Lapidum, En François, *Vers de pierre.*

Vers de pierre. ¶ Sont de petits vers qu'on trouve dans les pierres, ils sont longs de près de deux lignes, & larges des trois quarts d'une ligne, noirs, renfermez chacun dans une coque grosse comme un grain d'orge, grisâtre, plus pointuë par un bout que par l'autre, & ayant à peu près la figure d'une chausse à hypocras ; M. de la Voye dans une Lettre qu'il écrivit à M. Auzout en l'année 1666. assure avoir vû par le moyen d'un excellent Microscope, que cette coque est toute parsemée de petites pierres & de petits œufs verdâtres, qu'il y a dans l'extrêmité la plus pointuë un petit trou, par où ces vers jettent leurs excremens, & que dans l'autre extremité, il y en a un plus grand par où ces vers passent leur tête, & s'attachent à la pierre pour la ronger : ils ne sont pas si renfermez dans leur coque qu'ils ne sortent quelquefois : leur tête est fort grosse, un peu plate & unie, de couleur d'écaille de tortuë, brune, avec quelques petits poils blancs, leur queuë est grande ; on y voit quatre especes de mentibules en croix qu'ils remuent continuellement, & qu'ils ouvrent & ferment comme un compas qui auroit quatre branches ; la mentibule inferieure a une pointe longue & semblable à l'aiguillon d'une mouche à miel, excepté qu'elle n'a aucuns petits arrests, mais qu'elle est uniforme ; ils tirent de fils de leur gueule avec leurs pieds, & se servent de cette pointe pour les arranger & faire leur coque ; ils ont dix yeux, ronds & forts noirs qui paroissent bien plus gros qu'une tête d'épingle, ils sont situez cinq sur chaque côté de la tête, leur corps est divisé en plusieurs replis, il est ordinairement en l'air quand ils marchent, & leur gueule proche la pierre ; ils ont proche de la tête trois pieds de chaque côté qui n'ont que deux jointures, ils ressemblent à ceux du poux : ces vers naissent dans les pierres de taille, on en trouve principalement dans celles des vieux bâtimens ; ils rongent tellement la pierre qu'ils la réduisent quelquefois en maniere de feuilles & de poussiere.

Vers de mortier. Le mortier est aussi rongé par une infinité de petits insectes noirs, gros comme de mittes de fromage, ils ont chacun deux yeux & quatre pieds assez longs de chaque côté, le bout de leur museau est trés-aigu ; ces petits vers qui naissent dans le mortier vivent moins de tems que les vers de pierre de taille, dont il est parlé.

Il est à remarquer que les uns & les autres vers se trouvent plus frequemment dans les murailles exposées au midi, que dans celles qui ont une autre situation ; ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Ils sont resolutifs étant écrasez & appliquez exterieurement : on trouve aussi des

petits vers dans plusieurs autres matieres pierreuses, comme dans les coraux, dans les écailles d'huitre, dans les coquillages, & même dans certains morceaux de verre, j'ai parlé de chacun de ces insectes, en traitant des matieres où ils se trouvent.

VERMICELLI.

Vermicelli, *Vermichelli*, | *Tagliarini*, | *Millefanti*, | En François, *Vermichel.*

Est une pâte faite avec de la plus fine farine & de l'eau, & formée en filets de la figure d'un ver par le moyen de certaines seringues percées de beaucoup de petits trous; on fait ensuite secher ces filamens & on les garde, ils sont blancs; on en prepare aussi de jaunes en mêlant dans la pâte du safran, des jaunes d'œufs, on y ajoûte quelquefois du sucre pour les rendre plus agreables: cette composition se fait principalement en Italie où elle est beaucoup plus en usage qu'en France; on en mange sur le potage.

On donne encore plusieurs autres formes à la pâte du Vermichel, car on l'applatit & on l'étend en ruban large de deux doigts; c'est ce que les Italiens appellent *Kagne*, on en fait des bâtons gros comme une plume, lesquels on appelle *Macaron*; on la réduit en petits grains de la grosseur des semences de Moutarde, les Italiens l'appellent *Semoule*, c'est-à-dire fine farine: on en forme aussi en grains de chapelet, & c'est ce que les Italiens nomment *Patres.* Kagne, Macaron, Semoule. *Patres.*

On doit choisir le Vermichel nouveau, bien seché, d'une belle couleur; le blanc est le plus en usage. Choix.

Il est pectoral, adoucissant, restaurant, fortifiant.

Tous les noms du Vermichel sont Italiens, parce que cette plante a été inventée en Italie.

Vermicelli, comme qui diroit, *petits vers*, à cause que cette pâte est formée en filamens qui ressemblent à de petits vers. Etimologie.

VERMICULARIS.

Vermicularis & illecebra major, Ad. Lob. Lugd.
Vermicularis flore albo, Cam. Park.
Sempervivum minus album, Brunf.
Crassula minor, Dod. Gal.
Canda muris, *vulgò.*
Sedum minus tereti folium album, C. B. Pit. Tournefort.
Sedum minus officinarum, Ger.
Sedum minus, *folio longiusculo tereti*, *flore albo*, J. B. Raii hist.
En François, *Petite Joubarbe.*

Est une espece de Sedum ou une petite plante dont les tiges sont longues à peu près comme la main, dures, ligneuses, rougeâtres; ses feuilles sont longuettes, rondes, charnues ou succulentes, ayant la figure d'un petit ver: ses fleurs naissent en ses sommitez comme en bouquets, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose. Lorsque cette fleur est passée, il lui succede un petit fruit composé de plusieurs graines ramassées en tête, & remplies de semences fort menues: sa racine est menue, fibrée. Cette plante croît sur les murailles, son goût est assez insipide, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est humectante, rafraîchissante, resolutive, consolidante, propre pour les démangeaisons de la peau, pour les inflammations, pour les hemorroïdes, écrasée & appliquée exterieurement: elle entre dans la composition de l'onguent populeum. Vertus.

Vermicularis à Vermiculo, *petit ver*, parceque les feuilles de cette plante ont la figure d'un petit ver. Vertus.

VERNIX.

Vernix, | *Sandaracha Arabum*, | Est une Gomme resine qu'on nous apporte en larmes claires, luisantes, diaphanes, nettes, de couleur blanche tirant sur le citrin: elle découle par incision de l'Oxycedre & du grand Genevrier. Celle qui sort de l'Oxycedre est estimée la meilleure, mais elle est très-rare, on ne nous apporte que celle des grands Genevriers qui croissent fort haut & en très-grande quantité en Afrique: on doit la choisir en belles larmes, nettes, claires, transparentes; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Gomme de l'oxycedre. Gomme du grand Genevrier.

Vertus. Elle est propre pour attenuer, pour inciser, pour resoudre, pour fortifier; on en mêle dans les emplâtres.

Cette Gomme a donné le nom au Verni des Peintres, parce qu'elle en fait la base; on s'en sert pour blanchir le papier & le rendre ferme, afin qu'il ne boive point & que l'écriture paroisse plus belle.

Etimologie. *Vernix*, *à Verno tempore*, parce que, dit-on, cette Gomme sort de l'arbre principalement au Printemps.

VERONICA.

Veronica mas, Fuch. Lon.
Veronica mas serpens, Dod.
Veronica major septentrionalis, Lob.
Veronica vulgatior folio rotundiore, J. B. Raii hist.
Veronica vera & major, Ad. Ger.
Veronica mas supina & vulgatissima, C. B. Pit. Tournef.
Veronica mas vulgaris supina, Park.
En François, *Veronique mâle vulgaire*,

Est une plante qui pousse plusieurs tiges menues, longues, rondes, nouées, velues, serpentantes à terre; ses feuilles naissent opposées l'une à l'autre le long des tiges, semblables à celles du Prunier, velues, dentelées en leurs bords, d'un goût amer & âcre; ses fleurs sont disposées en maniere d'épi comme celles du Chamedrys, petites, de couleur bleuâtre ou quelquefois blanche, mais rarement; chacune d'elles est une rosette à quatre quartiers. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit partagé en deux bourses qui contiennent des semences menues, rondes, noirâtres; sa racine est fibreuse, éparse de côté & d'autre dans la terre. Cette plante croît aux lieux rudes, sablonneux, pierreux, entre les hayes, vers les cimetieres: on choisit comme la meilleure celle qui croît aux pieds des Chênes. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est incisive, attenuante, détersive, vulneraire, sudorifique, propre pour purifier le sang, pour les ulceres de la poitrine & des poumons, pour resister au venin, pour pousser la gravelle du rein à la vessie; on use de ses feuilles seches en guise de Thé & elles sont appellées Thé de l'Europe.

Etimologie. *Veronica*, vient peut-être du mot Latin *ver*, *Printemps*, comme qui diroit, *petite herbe Printaniere*.

VERVEX.

Mouton. *Vervex*, en François, *Mouton*, est un Agneau châtré ou un animal à quatre pieds, doux & timide, connu de tout le monde. Les Moutons les plus estimez à Paris sont ceux de Berry & de Beauvais, à cause du bon pâturage dont ils ont été nourris. Ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

¶ On châtre l'Agneau pour empêcher qu'en grandissant il ne devienne Belier, & afin qu'ils s'engraisse davantage, & qu'il demeure tendre, sa peau est employée pour divers ouvrages, on la met un peu de temps dans de la chaux pour la bien net-

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0904-3

royer & pour la blanchir ; on en separe ensuite une maniere d'épiderme, ou de peau fine qu'on appelle canepin ; & dont on se sert pour faire des éventails & des gands pour les Dames, qu'on nomme improprement gands de peau de poule. Peau de Mouton & sa preparation. Canepin.

Le suif de Mouton est propre pour arrêter la dysenterie étant pris interieurement, on l'employe aussi dans les onguents, dans les emplâtres, dans les pomades ; il est resolutif & adoucissant. Suif de Mouton. Vertus.

Son fiel est propre pour déterger les ulceres des yeux. Fiel. Vertus.

¶ On trouve quelquefois dans l'estomac ou dans les intestins du Mouton, & principalement dans ceux d'Auvergne, certaines bales de la grosseur d'une pomme, les unes plus grosses, les autres plus petites, rondes & polies, ordinairement noires, mais quelquefois blanches ; elles ont été faites & formées par le poil de ces animaux qu'ils ont leché, mâché & avalé, & qui s'est amassé & entassé dans leur estomac en boule, laquelle ensuite a été ouverte & enduite en sa superficie d'une humeur tenace & visqueuse, laquelle s'y est rendurcie ; si par curiosité l'on ouvre cette bale, on y trouve le poil de la bête disposé comme il a été dit. Balles qui se trouvent dans le ventre des moutons.

Il naît au Perou certains Moutons plus haut que des Asnes qui servent à voiturer les morceaux de mines des métaux aux lieux où l'on les purifie ; ils en peuvent porter chacun jusqu'à six vingt livres.. Moutons du Perou plus hauts que des Asnes.

Il y a des Moutons à Tripoli, & en plusieurs autres lieux qui ont la queuë formée en raquette, & laquelle pese quelquefois jusqu'à vingt-cinq livres, ces Moutons sont grands & forts, ils ne sont point revêtus de laine comme les moutons ordinaires, mais d'un poil court comme celui du Cheval : ils portent fort bien une personne de taille mediocre ; on trouve quelquefois de ces Moutons qui ont jusqu'à six cornes à la tête. Moutons de Tripoli. Moutons à six cornes.

On dit que *Vervex* vient de *verpa, membre viril*; à cause que le Mouton a été châtré. Etimologies.

Mouton, vient de mont, parce que les Moutons cherchent ordinairement les lieux élevez & montagneux pour y paître.

Canepin dérive du nom Latin, *Canapus*, Chanvre, parce que le premier Canepin qu'on ait fait, ressembloit à de la toile de Chanvre bien fine.

VESPA.

Vespa, en François *Mouche Guespe* ou *Bourdon*,

Est une espece de grosse Mouche oblongue, jaune, marquée de taches noires & de plusieurs anneaux ressemblant beaucoup à la Mouche à miel : elle a quatre aîles & six pieds ; elle est armée d'un aiguillon trés-menu & trés-penetrant. Il y en a de plusieurs especes. Elle est appellée *Bourdon*, à cause d'un bourdonnement qu'elle excite dans l'air en volant. Elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Mouche Guespe. Bourdon.

Elle est propre pour faire croître les cheveux, étant pulverisée & appliquée dessus. Vertus.

Vespa à vespere, le soir, parce qu'on dit que la Guespe fait la chasse le soir aux petites mouches, afin d'en attraper quelques-unes pour sa nourriture. Etimologies.

VESPERTILIO.

Vespertilio, | *Avis sorex*, | En François, *Chauve-Souri*, *Rat Pennade*,

Est un petit oiseau nocturne gros comme un moineau, qui tient beaucoup de la Souri, & qui ne s'aprivoise jamais, il est nud par tout, sa couleur est obscure ou noirâtre, sa tête a la figure de celle d'un rat ; ses machoires sont garnies de dents un *Avis Sorex* Chauve-Souri. Rat pennade.

peu longues, crenelées : il a deux petites oreilles, & quelquefois quatre ; ſes aîles s'étendent beaucoup, elles ne paroiſſent que comme des membranes cartilagineuſes, & elles couvrent ſon corps qui eſt nud, ſans plumes ni poil ; ſes pieds ſont diviſez en cinq doigts armez d'ongles crochus, qui lui ſervent pour grimper & s'attacher aux murailles ; il vole d'une grande viteſſe ; mais il ne peut pas s'élever de terre pour prendre ſon vol, parce que ſes pieds ſont trop petits, il ſe jette du haut des tours ou des murailles où il a grimpé, & prend ſon vol étant en l'air, car un oiſeau ne peut s'élancer de terre en l'air que par ſes pieds ; & il ne s'envoleroit jamais ſi on les lui avoit coupez ; il habite le jour dans les cavernes, dans les trous des bâtimens ruinez, & dans les autres lieux ſombres & cachez : il vit de mouches, de vers & d'autres petits inſectes, il aime le ſuif, la graiſſe, la chair. Il y en a de pluſieurs eſpeces. On en trouve aux Indes pluſieurs qui ſurpaſſent en groſſeur des pigeons ; les Payſans les chaſſent & les mangent. La Chauve-Souri contient beaucoup de ſel volatil & d'huile.

Vertus. Elle eſt reſolutve & propre pour la douleur de la goutte, étant écraſée & appliquée deſſus.

Etimologie. *Veſpertilio à veſpere, le ſoir* ; parce que la Chauve-Souri commence à voler le ſoir.

Chauve-Souri, parce que le corps de cet animal eſt nud, ſans plumes & ſans poil, comme les chauves, & parce qu'il reſſemble à une Souri.

VIBURNUM.

Viburnum, Matth. Parx. Pit. Tournefort.

Viurna vulgi Gallorum & Ruellii, Lob. Caſt.

Viburnum vulgo, C. B.

Spiræa, Theophraſti, Dalechampii Lugd.

Latana ſive Viburnum, Ger.

Latana vulgo, aliis Viburnum, J. B. Raii hiſt.

En François, *Viorne*.

Eſt un petit arbriſſeau qui pouſſe des verges ou branches longues d'environ trois pieds, groſſes comme le doigt, trés-fléxibles ou pliantes : elles ſervent à lier les fagots & les paquets d'herbes ; leur écorce eſt blanchâtre. Ses feuilles ſont preſque ſemblables en grandeur & en forme à celles de l'Orme, mais veluës, crenelées en leurs bords, blanchâtres quand elles ſont en vigueur, & rougeâtres quand elles ſont prêtes à tomber. Ses fleurs naiſſent en ombelles blanches, odorantes ; chacune d'elles eſt un baſſin coupé en cinq grelures. Quand cette fleur eſt paſſée, ſon calice devient un fruit mou, aplati, preſque ovale, gros comme une lentille, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir : il contient une ſemence de même figure, mais fort plate, canelée, preſque oſſeuſe. Sa racine s'étend de côté & d'autre. Cet arbriſſeau croît dans les hayes aux lieux rudes, pierreux, montagneux, dans les buiſſons : il fleurit en Eté, & ſon fruit meurit en Automne : il contient du ſel eſſentiel & beaucoup d'huile.

Vertus. Ses feuilles & ſes bayes ſont aſtringentes, rafraichiſſantes, propres pour les gargariſmes dans les inflammations de la gorge & de la bouche, pour rafermir les dents, pour arrêter les cours de ventre, les flux d'hemorroides, étant pris en decoction.

Etimologie. *Viburnum ſeu Viurna à viere, lier*, parce que les branches du Viorne ſervent à lier pluſieurs paquets.

VICIA.

Vicia, Ger. Anguil. Lonic. | *Vicia ſativa vulgaris ſemine nigro*,

C. B. Pit. Tournefort.
Vicia vulgaris ſativa, J. Bauh. Park.
Raii hiſtor.
En François, *Veſſe.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuſes, veluës, creuſes : ſes feuilles ſont oblongues, étroites, s'élargiſſant ſouvent vers leur extremité : veluës, attachées dix ou douze par paires ſur une côte qui eſt terminée par une main. Sa fleur eſt legumineuſe, purpurine ou bleuâtre, ſoûtenuë par un cornet dentelé. Quand cette fleur eſt paſſée il lui ſuccede une gouſſe veluë, compoſée de deux coſſes remplies de ſemences preſque rondes, noires. On cultive cette plante dans les champs, dans les jardins; on ſe ſert de ſa ſemence pour nourrir les Pigeons. Son goût eſt deſagreable : elle contient beaucoup d'huile, peu de ſel.

La ſemence de la Veſſe eſt aſtringente, épaiſſiſſante, conſolidante, propre pour reſſerrer le ventre, étant mangée : on en fait de la farine qu'on employe dans les cataplaſmes pour ramolir, pour reſoudre, pour fortifier. Vertus.

Vicia à vincire, *lier*; parce que la Veſſe s'accroche & ſe lie, par le moyen de ſes mains aux plantes voiſines. Etimologie.

VICTORIALIS.

Victorialis longa, Cluſ.
Victorialis mas, Tab.
Ophioſcorodon, Lob.
Allium Alpinum J. Bauhin Raii. hiſt.
Allium montanum latifolium maculatum, C. B. Pit. Tournefort.
Allium anguinum, Matth.
Allium Alpinum latifolium, ſeu victorialis, Ger.

En François, *Ail ſerpentain.*

Eſt une eſpece d'Ail ſauvage, ou une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi, groſſes comme le petit doigt, rayées, vertes en haut, & purpurines en bas, fongueuſes, portant chacune trois ou quatre feuilles oblongues, larges, nerveuſes. Ses fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges en bouquets ſpheriques, blanches, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en rond : il leur ſuccede des fruits relevez de trois coins, & diviſez en trois loges remplies de ſemences preſque rondes, noires. Sa racine eſt oblongue, bulbeuſe, chevelue ou entourée de beaucoup de petites fibres, compoſée de pluſieurs tuniques qui envelopent des tubercules charnus. Cette plante croît ſur les montagnes, ſur les alpes; ſa racine eſt employée dans la Medecine, elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

On doit la choiſir groſſe & bien nourrie. Choix.

Elle eſt acre, inciſive, attenuante, penetrante, propre pour digerer, pour reſoudre, pour reſiſter à la gangrenne, contre la morſure de la Vipere & des autres ſerpens, pour exciter l'urine, pour lever les obſtructions. Vertus.

Victorialis à victoria, parce que cette plante acquiert une eſpece de victoire en combatant le venin des ſerpents & le ſurmontant par ſa vertu.

Ophioſcorodon ab ὄφις, *ſerpens &* σκόροδον, *Allium*, parce que cette eſpece d'Ail eſt propre contre la morſure des ſerpens.

VINCETOXICUM.

Vincetoxicum, Matth Dod.
Aſclepias albo flore, C. B. Park. Ger.
P. Tournefort.
Aſclepias ſive Vincetoxicum multis flo-

ribus albicantibus, J. B. Raii hist. | En François, *Dompte-venin.*

Eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rondes, plian-tes & flexibles, embraſſant quelquefois par le haut les plantes voiſines. Ses feuilles naiſſent oppoſées à chaque nœud des tiges deux à deux, oblongues, larges, liſſes, ſe terminant en pointe, ayant la figure de celles du Lierre, mais plus longues & plus étroites : ſes fleurs ſont faites en petit baſſin coupé en cinq quartiers, de cou-leur blanche, d'une odeur forte aſſez agreable. Quand cette fleur eſt tombée il lui ſuccede un fruit à deux graines membreuſes, oblongues, pointues, contenant de la laine blanche & des ſemences couchées par écailles, oblongues, de couleur rouſſe, garnie chacune d'une aigrette ; ſes racines ſont menues, compoſées de beaucoup de fibres blanches, d'une odeur forte, d'un goût deſagreable. Cette plante croît dans les bois, aux lieux montagneux, rudes, pierreux ou ſablonneux, de-ſerts : elle fleurit vers le mois de Juin ; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Vertus. Sa racine eſt ſudorifique, elle reſiſte au venin, elle excite les mois aux femmes, elle leve les obſtructions ; on s'en ſert en decoction.

Sa racine eſt propre pour la pierre, pour la gravelle.

Sa feuille & ſes fleurs ſont vulneraires, on les employe exterieurement.

Etimolo-gie. *Vincetoxicum à vincere*, *vaincre*, *dompter*, & τοξικὰ, *venena*, *venins*, comme qui diroit, *Herbe qui dompte le venin.*

Aſclepias eſt le nom d'un ancien & fameux Medecin qui a mis le premier cette plante en uſage.

VINUM.

Vin. *Muſtum.* *Vinum*, en François, *Vin*, eſt le ſuc des raiſins meurs, tiré par expreſſion & fer-menté : ce ſuc quand il vient d'être tiré eſt appellé en Latin *Muſtum*, & en François, *Mouſt* ; c'eſt une liqueur douce, agreable au goût, & qui ne contient rien de ſpiri-tueux ni de capable d'être porté à la tête ; au contraire elle ſe precipite toute en bas & elle lâche le ventre ; mais quand elle a fermenté, ſes principes ſe trouvent exal-tez & elle devient vineuſe.

Comment le Mouſt devient vin Pour expliquer ce changement, il faut ſavoir que le mouſt contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile délayez ou étendus dans du phlegme & un peu de terre, que ce ſel ayant été diſpoſé à ſe mouvoir par l'expreſſion du raiſin, a fait effort pour ſe détacher des parties huileuſes avec leſquelles il étoit comme lié ; qu'en ſe détachant il a penetré, attenué & rarefié par ſes pointes ſubtiles & tranchantes, ces parties d'huile & les a reduites en eſprit. Cet effort eſt la cauſe de la fermentation ou ebu-lition qui arrive au vin dans la cuve ; & il fait auſſi ſa purification, car il en ſepare les parties les plus groſſieres, & il les écarte en forme d'écume, dont une portion s'attache & ſe petrifie aux côtez du tonneau, & l'autre ſe précipite au fond ; c'eſt ce qu'on appelle le tartre & la lie.

Vin blanc. Pour faire le vin blanc, on met fermenter le ſuc du raiſin blanc ſeul dans une cuve ;

Vin rouge. mais pour faire le vin rouge, le mouſt doit fermenter ſur le marc de la grape ; cette petite circonſtance fait que le vin rouge eſt plus chargé de tartre que le vin blanc, & il demeure plus long-temps dans le corps quand on l'a bû.

Difference des vins. Il y a un grand nombre d'eſpeces de vins qui different par les differentes natures des raiſins dont ils ont été tirez ; par les differens climats ſous leſquels ils ont pris leur accroiſſement, ſuivant qu'ils ont reçû plus ou moins de chaleur du Soleil, par

les

les differentes fermentations qu'on a excitées au mouſt, par leurs couleurs, par leurs odeurs, par leurs conſiſtences, par leur goût, par leurs vertus.

Les vins des païs chauds, comme du Languedoc, de la Provence, ſont ordinairement plus tartareux que ceux des païs temperez, à cauſe d'une plus grande quantité de ſels qu'ils ont tiré de la terre. Vin des païs chauds.

Quand on veut faire le vin muſcat, on laiſſe bien meurir le raiſin muſcat, puis on en tord la grape ſur la vigne, afin qu'elle ne reçoive plus de nourriture, & que ſes grains ſoient fanez ou un peu rotis par l'ardeur du Soleil, on cueille enſuite ces raiſins, on les exprime, & l'on en met fermenter le mouſt; mais comme ce ſuc eſt glutineux ou ſyrupeux, à cauſe que le Soleil l'a privé d'une bonne partie de ſon phlegme, il ne peut fermenter qu'à demi, car ſon ſel eſt trop preſſé dans l'huile, & il n'a pas la liberté de s'étendre ſuffiſamment, & de rarefier exactement l'huile, comme il ſe fait aux vins ordinaires. Le vin muſcat ne ſe peut faire que dans les païs chauds, comme au Languedoc, en Provence, où le Soleil a beaucoup de force: le meilleur vient de Frontignan. Il doit être mediocrement clair, blanc, un peu glutineux, d'un odeur muſcate, agreable, d'un goût doux, aſſez fort & delicieux. Maniere de faire le vin muſcat.

Le vin d'Eſpagne & pluſieurs autres vins de liqueur ſe font par une maniere qui a beaucoup de raport avec celle du vin muſcat: on met le ſuc des raiſins blancs, dés qu'il a été tiré, dans des vaiſſeaux qu'on place ſur un peu de feu, pour en faire évaporer quelque portion du phlegme; puis on verſe le mouſt dans des tonneaux, où il ſe fermente & devient vineux. Il ſe fait en ces vins la même choſe qu'au vin muſcat; ce ſuc des raſins ayant été dépouillé d'un partie de ſon phlegme par le feu, ſon ſel ne peut pas s'étendre aſſez pour diviſer & rarefier exactement les parties de l'huile, ainſi la fermentation demeure imparfaite. Choix. Maniere de faire le vin d'Eſpagne & pluſieurs autres vins de liqueur.

Ces évaporations qu'on fait d'une partie du phlegme du mouſt en preparant les Vins de liqueur, rendent les Vins Muſcats d'Eſpagne, de Saint Laurent, de Canarie glutineux, & leur donnent un goût doux; car comme il ne s'eſt fait qu'une fermentation imparfaite, l'huile n'a point été aſſez rarefiée ni diſſoute, & le Vin a retenu le goût du mouſt: cette douceur procede d'un mélange exact & naturel du ſel avec l'huile, car les pointes de ce ſel étant liées & embarraſſées dans les parties rameuſes de l'huile, elle ne ſont capables de faire aucune autre impreſſion ſur le nerf de la langue qu'un agreable chatouillement, lequel nous appellons douceur; ſi l'huile étoit ſeule elle ſeroit fade, parce qu'elle ne penetreroit pas aſſez pour exciter ce chatoüillement, il faut qu'elle ſoit accompagnée d'un ſel eſſentiel ou volatil qui lui ſerve de vehicule pour faire cette impreſſion de doux.

Il n'arrive pas la même choſe à nos Vins François, la quantité naturelle du phlegme y ayant été laiſſée dans ſon entier, le ſel a eu ſon mouvement libre pour diſſequer & attenuer toute l'huile & pour la convertir en eſprit; de ſorte que ce Vin eſt devenu parfaitement clair par la fermentation, & il a acquis un agreable picotement au goût, à cauſe que ſon ſel s'eſt dégagé en partie de l'huile qui le tenoit comme envelopé dans le moût, car il n'y a que le ſel dans le vin qui puiſſe faire ce picottement ſur la langue. Vins François.

Il eſt donc neceſſaire qu'il y ait une aſſez grande quantité de phlegme dans les vins qu'on veut faire fermenter exactement; mais s'il s'y en rencontre trop à proportion du ſel comme il arrive aſſez ſouvent lorſqu'on a fait vandange en temps pluvieux, la fermentation ſera imparfaite, parceque les ſels étant trop afoiblis, n'auront pas la force de couper ni d'exalter ſufiſamment les parties de l'huile, & le vin qui en proviendra ſera ſujet à s'engraiſſer: on pourra luy redonner ſa bonté en y mêlant de la lie & du tartre, ou quelque autre matiere ſemblable, capable de procurer une nouvelle fermentation.

Eau de vie. On peut tirer de l'eau de vie de toutes sortes de vins, mais on en tire plus des uns que des autres; les vins les plus forts ne sont pas ceux qui rendent le plus de cette liqueur spiritueuse; on trouve mieux son compte à faire distiller du Vin qui commence à se passer, que celuy qui est parfaitement bon au goût, non-seulement parce que l'un est beaucoup meilleur marché que l'autre, mais parce que l'esprit de celuy qui tend à se gâter est plus detaché & plus disposé à être enlevé par le feu que l'autre.

Les Vins qui sont tartareux & grossiers donnent leur eau de vie plus difficilement que les autres, à cause que le tartre fixe embarasse leur esprit.

Les Vins de liqueur rendroient peu d'eau de vie, si l'on les faisoit distiller, parce que leurs huiles n'ont été rarefiées & spiritualisées qu'à demi, comme il a été dit.

L'eau de vie est un esprit de vin mêlé avec beaucoup de phlegme: cet esprit est l'huile du vin qui a été rarefiée & exaltée par un sel acide volatil dans la fermentation, comme je l'ay prouvé dans mon Traité de Chymie; les particules de ce sel sont demeurées comme enveloppées après leur action dans l'huile exaltée; & ce sont elles qui rendent l'esprit du vin si actif & si penetrant, elles augmentent aussi son inflammabilité, de même que les parties volatiles du Salpêtre augmentent celle des matieres sulphureuses ou huileuses avec lesquelles on les mêle.

Le Vin ne contient pas seulement de l'esprit sulphureux & du phlegme, il est encore empreint d'un tartre qui est composé de sel acide, d'huile & de terre: on peut retirer ce tartre en faisant distiller ou évaporer le vin, il restera au fond du vaisseau en forme de lie: mais il faut remarquer que le tartre qu'on separera par ce moyen des vins de liqueur, sera bien plus huileux que celuy qu'on retirera du vin François, par les raisons qui ont été dites.

En quoi consiste la bonté du bin. La bonté du Vin, pour le boire ordinaire, consiste dans une certaine proportion & liaison naturelle de ses principes, qui font une agreable impression sur le nerf de la langue, & qui accelerant le mouvement des esprits animaux, rejoüissent l'estomac, le cœur & le cerveau.

Choix. On se sert pour les repas de trois sortes de vins, du vin blanc, du vin paillet ou clairet, & du vin rouge ou rosé. Ils doivent être clairs, transparens, de belle couleur, d'un odeur rejoüissante, d'un goût balsamique un peu piquant, mais agreable, tirant quelquefois sur celuy de la Framboise, rempliſſant la bouche & passant doucement sans irriter le gosier, donnant une douce chaleur à l'estomac, & ne poussant point trop vîte leurs esprits à la tête.

Vin blanc. Le Vin blanc est celuy dont les principes sont le plus en mouvement, & qui donne le plus de gayeté d'abord qu'on l'a beu; mais il est sujet à exciter de la douleur à la tête. Il est fort aperitif, propre pour faire uriner, pour la colique nephretique,

Vertus. pour la pierre, pour la gravelle, pour la mélancolie, pour l'hydropisie, pour exciter les mois aux femmes.

vin paillet. Le Vin paillet tient beaucoup du Vin blanc, mais il est moins fumeux & plus stomacal; il est tiré des raisins qui ont la même couleur, ou bien c'est un melange que les Cabaretiers ont fait de beaucoup de vin blanc avec un peu de gros vin rouge.

Vin rouge. Le vin rouge est le moins fumeux, le plus stomacal, le plus nourrissant & celuy qui s'accomode le plus ordinairement à tous les temperamens; il fortifie, il chasse la

Vertus. melancolie, il resiste au venin, il excite l'urine & les mois aux femmes, il chasse les vents, il remedie à la gangrene, il resout, est propre contre les contusions, pour les dislocations.

vin de teinte. Le Vin de teinte est un gros vin noir chargé de tartre, qu'on tire de certains raisins noirs; ce Vin n'est pas bon à boire, son goût est stiptique: il sert pour la teinture, d'où vient qu'on l'appelle du Vin de teinte; les Cabaretiers l'employent pour

donner une couleur rouge à leurs vins blancs. On en tire peu d'esprit.

Il est astringent, fortifiant, resolutif, propre pour les cours de ventre, pour les flux d'hemorroïdes & de menstrues, on s'en sert pour faire l'extrait de Mars astringent; on l'employe aussi exterieurement dans des fomentations astringentes & fortifiantes.

vins de liqueur. Vertus.

Les Vins de liqueur, & principalement ceux qui ont été faits dans les pays chauds sont plus capables que les autres de fortifier l'estomac, parce qu'étant plus glutineux ou sirupeux, ils s'arrêtent d'avantage dans ce viscere, & ils ont plus de temps d'y produire leur effet.

Malvoisie *Vinum Malvaticum.* Vertus.

La Malvoisie appellée en Latin *Vinum Malvaticum*, est une espece de Vin de liqueur aromatique & fort agreable au goût, que les Anciens avoient beaucoup en usage: ce nom vient peut-être de *Valvasia*, Ville qui est l'ancienne Epidaure dans la Morée; il s'en fait encore en Italie, en Candie; mais comme l'on n'en transporte guére, on luy substitue ordinairement les autres vins de liqueur pour les remedes; elle est stomacale, cordiale, fortifiante, elle resiste au venin, elle modere l'appetit.

Le vin pour l'usage des alimens étant pris avec moderation & mêlé avec de l'eau, est la meilleure & la plus saine de toutes les boissons, pendant qu'on est en santé, il donne de la vigeur dans toutes les parties du corps, il aide à la digestion, & il excite une chilification loüable; il rejoüit le cœur & le cerveau par ses esprits qui y sont portez, il ranime les esprits animaux, il donne ouverture aux belles pensées, il excite la memoire: mais si l'on en prend avec excés comme il n'arrive que trop souvent, il produit l'yvresse & quelquefois une suite d'incommoditez & de maladies trés-facheuses.

Yvresse, d'où elle vient.

L'yvresse est causée par les parties spiritueuses du Vin, qui étant montées en trop grande abondance dans le cerveau, y circulent avec tant de viteſſe qu'elles en troublent toute l'œconomie, elles delayent la pituite qui se répand ensuite par tout & qui bouchant ou interceptant en quelque maniere le cours ordinaire des esprits, les contraint de prendre des routes differentes qui ne leur sont pas naturelles; c'est dans ce temps-là qu'on voit trouble, que les objets semblent branler, & que le raisonnement n'est guéres meilleur que celuy d'un veritable fou. On demeure en cette maniere de furie jusqu'à ce que l'esprit du vin qui est monté dans le cerveau ait perdu son mouvement dans les parties glutineuses de la pituite, ou qu'il se soit dissipé par les pores du crane: alors on s'endort ordinairement, parce qu'une partie de la pituite qui a été liquefiée se glisse dans les petits conduits du cerveau où elle cause une coagulation dans les esprits animaux; car de même que le mouvement des esprits dans le cerveau produit les veilles; le repos & la condensation de ces mêmes esprits produisent le sommeil: ce sommeil dure jusqu'à ce que de nouveaux esprits animaux qui se font pendant le dormir, ayent entierement dissout cette pituite & se soient fait un passage libre. Toutes ces circonstances ont beaucoup de rapport avec celles qui se passent quand on a pris de l'Opium.

Quoique les Vins de liqueur rendent moins d'esprits que nos Vins François lorsqu'on le fait distiler, il ennyvrent pourtant du moins autant, quand on en boit beaucoup, parce qu'étant visqueux ou syrupeux, ils demeurent plus long-temps à passer que les autres; & l'esprit qu'ils contiennent a beaucoup de temps pour s'élever au cerveau. L'yvresse produite par ces Vins-là est plus fâcheuse, & elle dure plus long-temps que celle qui a été excitée par le Vin ordinaire, parce que leur esprit n'est pas monté seul au cerveau; il a sublimé avec lui un phlegme visqueux qui l'embarasse & l'empêche de se dissiper aisément. Le dormir qui suit cette yvresse est aussi plus long, parce que ce phlegme visqueux s'étant introduit dans les canaux des esprits animaux, il a de la peine a être rarefié.

Les maladies qui suivent les trop frequentes débauches du vin, sont l'apoplexie, la paralisie, la letargie, les rumatismes, la goutte, à cause que la pituite du cerveau ayant été rendue acre & liquide par une continuelle abondance d'esprits, elle excite des fermentations, des inflammations, & il s'en fait des écoulemens entre les muscles & dans les nerfs, où il se forme souvent des obstructions ou d'autres accidens.

Etimologie. *Vinum ab* ..., Vin.

VIOLA.

Viola martia purpurea, J. B. Ger. Raii hist.
Viola martia purpurea, flore simplici odoro, C. B. Pit. Tournef.
Viola sativa, Brunf.
Viola nigra, Dod.
Viola præcox purpurea, Lob.
Viola simplex martia, Park.

En François, *Violette*,

Est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de feuilles presque rondes, larges comme celles de la Mauve commune, dentelées en leurs bords, vertes, attachées à de longues queuës; il s'éleve d'entr'elles des pedicules menus qui soûtiennent chacun une petite fleur trés-agreable à la veuë, d'une belle couleur purpurine ou bleuë tirant sur le noir, d'une odeur douce & réjoüissante, d'un goût visqueux accompagné de tant soit peu d'acreté: cette fleur est composée de cinq feuilles & d'une espece de tetine ou d'éperon, qui sont soûtenus par un calice divisé jusqu'à la base en cinq parties. Quand la fleur est tombée, il paroit une coque qui s'ouvre quand elle est meure en trois quartiers, laissant voir plusieurs semences presque rondes, plus menuës que celles de la coriande, de couleur blanchâtre; sa racine est fibrée. Cette plante croît dans les jardins, aux lieux ombrageux, contre les murailles, en terre grasse; elle fleurit au commencement du Printemps vers le mois de Mars; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel. Il faut choisir ses fleurs simples, nouvellement cueillies, hautes en couleur, odorantes.

Choix des fleurs.

Vertus. Feuilles.

Elles sont pectorales, cordiales, *adoucissantes*, un peu laxatives.

Vertus. Semence.

Les feuilles de la Violette sont émollientes, humectantes, resolutives.

Vertus. Dose.

La semence de la Violette est purgative, hydragogue. La dose en est depuis une dragme jusques à trois.

Etimologie.

Viola, vient du Grec ..., qui signifie la même chose

VIPERA.

vipere.

Vipera en François *Vipere*, est une espece de serpent qui sort vivant du ventre de sa mere & non pas en œuf comme les autres especes; il est long environ comme le bras, & gros de deux pouces, quelquefois un peu plus gros, quelquefois un peu plus petit, mais il n'atteint jamais à la grandeur des gros serpens, quoyqu'il ait la même figure exterieure. Il est couvert d'une peau lisse un peu écailleuse en dessus, de couleurs diversifiées comme par ondes, molle & visqueuse en dessous, trés-resserrée en ses pores; ses gencives sont garnies tout au tour de petites dents comme celles des autres Serpents: mais outre ces petites dents, elles ont encore à chaque côté une espece de defence ou une dent longue courbée, solide, creuse, pointuë, fort tranchante, quelquefois fourchuë, dont la gencive est une vessie remplie d'un suc jaunâtre, * en qui l'on croit que consiste le venin de la Vipere, parce qu'il se trouve ordinairement un peu de cette liqueur sur la playe aprés la morsure; ce n'est pas par la pointe de la dent que le poison sort, c'est par une petite fente qu'elle a emblable à celle d'une plume à écrire; sa langue est longue, fourchuë, grise; elle la darde avec

tant d'impetuosité, étant irritée, qu'elle paroit comme un brandon de feu, ou un phosphore, ce qui procede d'un grand mouvement des esprits. On croyoit autrefois que cette langue étoit venimeuse, mais elle ne contient rien de malin : ses yeux sont fort petits. La Vipere naît aux lieux rudes, pierreux, en Dauphiné, en Poitou. Elle mange étant en liberté, des rats, des grenouilles, des vers, & plusieurs autres insectes : mais étant renfermée elle peut vivre plus d'une année, sans user d'aucun autre aliment que de l'air qu'on lui laisse respirer par de petits trous. La raison pourquoi elle peut vivre si long-temps sans manger, est que les pores de sa peau étant fort resserrez, il ne se dissipe que trés peu de ses esprits, & elle n'a pas besoin d'en faire la reparation aussi souvent que les autres animaux.

On va chercher les Viperes au Printems ou en Automne, parce qu'elles sont alors plus grasses & plus vigoureuses qu'en une autre saison ; les Paysans les prennent avec des petites pincettes de bois faites exprés, & les portent dans des bissacs aux Apoticaires. Elles sont beaucoup plus gayes & plus remuantes quand elles sont en campagne, que quand elles ont été prises, à cause de la peur qu'elles ont de se voir renfermées. *Elles different des autres Serpens* non seulement par les deux dents longues qu'elles ont aux côtez des machoires, mais aussi par une connexion differente de leurs vertebres, qui empêche qu'étant tenuës par la queuë, elles puissent comme les autres Serpens se relever & s'entortiller autour des bras ou de la pincette qui les tient.

Effets de la morsure de la vipere.

La Vipere mord avec ses dents longues, & elle élance par la playe un esprit ou une liqueur acide fort volatile, qui s'insinuant dans les vaisseaux, coagule peu à peu le sang & en interrompt la circulation, d'où s'en suit la mort si l'on n'est secouru. Cet effet a beaucoup de rapport avec ce qui arrive quand on seringue par curiosité quelque liqueur acide dans la veine d'un chien ou d'un autre animal ; car peu de temps aprés il tombe en convulsion & il meurt.

Les accidens qui arrivent à une personne qui a été malheureusement morduë de la Vipere, sont premierement qu'elle pâlit ; qu'ensuite elle prend une couleur bleuâtre, parce qu'à mesure que son sang se fige, ses veines & ses arteres se gonflent.

En second lieu elle devient inquiete, mélancolique, assoupie ; son poulx est intermittent, parce que le cours des esprits étant intercepté par le Coagulum qui s'est fait dans les vaisseaux, le sang ne circule qu'avec peine.

En troisiéme lieu, elle sent des frissons, des nausées, des mouvemens convulsifs, parce que les particules salines & acides qui se sont introduites dans le sang & qui l'ont aigri, piccotent ou irritent les membranes internes des veines & des arteres.

En quatrieme lieu elle meurt, parce que le sang s'aigrissant & se congelant toûjours de plus en plus, le passage de cet esprit se bouche entierement, & il ne fait plus de circulation, sans laquelle on ne peut vivre.

Remedes exterieurs contre la morsure de la vipere.

Les remedes contre la morsure de la Vipere sont exterieurs & interieurs ; les exterieurs sont de lier promptement si l'on peut, la partie au dessus de la morsure, serrant bien la ligature afin d'empêcher le venin de penetrer ; mais si la partie morduë ne peut pas être liée, il faut à l'instant appliquer dessus la tête de la Vipere qui a fait le mal, aprés l'avoir bien écrasée, ou à son défaut celle d'une autre Vipere, ou bien on fera rougir au feu un couteau ou un autre morceau de fer plat, & on l'approchera bien prés de la playe pour en faire souffrir la chaleur le plus qu'on pourra ; ou bien on fera brûler sur la playe un peu de poudre à canon, ou bien on scarifiera la playe, & l'on y appliquera de la Theriaque ou de l'ail & du sel armoniac pilez ensemble.

Ces remedes exterieurs peuvent ouvrir les pores de la playe & en faire sortir

les esprits envenimez : mais il faut observer que ces sortes de remedes doivent être appliquez sur le champ dès que la morsure a été faite ; car si l'on a donné le tems au venin d'entrer dans les vaisseaux du corps avant que de les appliquer, ils seront inutiles, parce que ce venin ne retournera point à la playe, quelques ouvertures de pores que les remedes fassent.

Quoique les remedes exterieurs ne doivent pas être negligez en cette occasion, ils sont pourtant d'un petit secours en comparaison de ceux que l'on doit faire prendre interieurement, car le venin de la Vipere étant fort subtil il en passe toûjours dans le sang, quelque précaution qu'on apporte pour l'en empêcher & pour l'attirer au dehors. Il faut donc faire prendre au malade des remedes qui puissent rompre les pointes des acides, dissoudre le sang & les autres humeurs congelées, en exciter la circulation & pousser par la transpiration & par les urines ce qui peut être resté du venin de la Vipere.

Remedes interieurs contre le venin de la vipere.

Les sels volatils des animaux peuvent satisfaire à toutes ces indications, parce qu'ils sont alkalins, fort volatils, rarefiants, sudorifiques & aperitifs : celui de la Vipere est préferable à tous les autres, parce qu'il est le plus subtil ; mais à son défaut on peut faire prendre de celui de corne de Cerf, ou de celui d'urine, ou de celui du crane humain ; la Theriaque pourveu qu'elle soit vieille est encore convenable pour remedier à cette maladie, parce qu'elle est composée d'ingrediens la plûpart attenuants & rarefians ; mais quand elle est encore nouvelle on ne peut pas s'en servir icy avec succés, parce que l'Opium qui y regne & qui n'a point encore été assez rarefié par la fermentation, la rend plus en état alors d'arrêter le venin & de faire un épaississement dans les humeurs, qu'une rarefaction ou une évacuation.

Choix.

Il faut choisir les Viperes grosses, bien nourries, amassées au Printemps ou en Automne ; elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Tronc. Vertus. Poudre de vipere. Vertus. Dose.

Le tronc de la Vipere separé de sa peau & de ses entrailles est propre pour resister au venin, pour purifier le sang, on s'en sert pour la petite verole, pour les fiévres malignes & intermittentes, pour la peste, pour la lâdrerie, pour la gale, pour le scorbut ; on le fait prendre en boüillon ou en poudre. La dose de la poudre de Vipere est depuis huit grains jusqu'à deux scrupules, même jusqu'à une dragme.

Graisse de vipere. Vertus.

La graisse de Vipere est sudorifique, resolutive, anodine, on s'en sert interieurement & exterieurement. La dose en est depuis une goutte jusqu'à six.

Foye & cœur. Bezoard animal.

Le foye & le cœur de la Vipere étant sechez & pulverisez, sont appellez *Bezoard animal* ; ils ont la même vertu que la poudre de Vipere, mais ils agissent avec une plus grande efficace. La dose en est depuis six grains jusqu'à demi dragme.

Fiel. Vertus. Dose

Le fiel de la Vipere est sudorifique ; la dose en est une ou deux goutes : il est bon aussi pour les cataractes des yeux, il deterge & il resout.

Etimologies.

Vipera à vi, force, & parere, engendrer, comme qui diroit, *engendrer par force ou par violence*, parce que quelques-uns des Anciens ont crû que la Vipere femelle dans le plaisir de l'accouplement mangeoit la tête de la Vipere mâle & que les petits pour venger la mort de leur pere rongeoient & ouvroient le ventre de leur mere ; ou bien,

Vipera à viva, vive, & parere, engendrer, comme qui diroit, *Serpent engendré vivant*, au lieu que les autres especes de Serpens sortent en œufs du ventre de la mere.

VIPERINA.

Viperina radix, | *Contrayerva virginiana*, | *Senagruel.*

Pistol. chia Serpentaria Virginiana.

Aristolochia Pistolochia seu Serpentaria | *Virginiana caule nodoso, Banister, pluk, Phytog*, Pit. Tournefort.

En François, *Viperine*, *Virginie*, *Serpentaire Virginienne.*

Eſt une racine ſeche, griſe, filamenteuſe, fort odorante & aromatique qu'on nous apporte de Virginie Province de l'Amerique Septentrionale; * la plante qu'elle pouſſe étant dans la terre eſt une eſpece de petite Ariſtoloche dont les tiges ſont ſarmenteuſes, pliantes, noueuſes, ſe répandant à terre; ſes feuilles ont la figure de celles du lierre, mais elles ſont plus molles, attachées à des queues courtes; il ſort de leurs aiſſelles des fleurs formées en tuyaux fermez en bas, ouverts & évaſez en haut, coupez en maniere de languette, de couleur verte noirâtre, & quelquefois jaune; ſon fruit a la figure d'une petite poire, il eſt diviſé par dedans en ſa longueur, en ſix loges remplies de ſemences applaties, minces, noires, poſées les unes ſur les autres; cette racine contient beaucoup de ſel volatil & d'huile exaltée. On doit la choiſir nouvelle, bien nourrie, d'une odeur forte, approchante de celle de la grande lavande Choix.

Elle eſt ſudorifique, propre pour reſiſter au venin, contre la morſure des ſerpens, contre les vers, pour exciter l'urine, étant priſe interieurement. La doſe en eſt depuis *demi ſcrupule juſqu'à une dragme.* Les Indiens s'en ſervent contre un gros & long ſerpent à ſonnettes fort dangereux, *qu'ils appellent Boicininge*, & duquel j'ai parlé en ſon lieu. On dit que pour le faire mourir, ils ne font autre choſe que de lui donner à ſentir un morceau de cette racine qu'ils ont attachez au bout d'un bâton & qu'ils portent exprès toûjours quand ils vont en campagne. Vertus. Doſe. *Boicininge.*

Viperina à vipera, vipere, parce que cette racine eſt propre contre la morſure de la Vipere. Etimologie.

VIRGA AUREA.

Virga aurea, Geſn. hort.
Virga aurea anguſtifolia ſerrata, C. B. Pit. Tournefort.
Herba doria, Ger.
Virga aurea vulgaris latifolia, J. B. Pit. Tournefort.
Solidago ſarracenica, Trag. Fuch. Dod.
Conſolida ſarracenica, Thal. Eyſt.
Conſolida aurea, Tab.
En François, *Verge dorée.*

Eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, droites, rondes, canelées, fermes, & toutes remplies d'une moëlle fongueuſe; ſes feuilles ſont oblongues, pointues, dentelées en leur bords: ſes fleurs ſont radiées & diſpoſées en épi le long des tiges, de couleur jaune dorée, ſoûtenues chacune par un calice compoſé de pluſieurs feuilles en écailles: quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des graines garnies chacune d'une aigrette. Sa racine eſt fibrée, d'un goût aromatique. Cette plante croît aux lieux montagneux, ſombres, humides, dans les bois; elle contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile.

Elle eſt *déterſive*, vulneraire, aperitive, propre pour attenuer la pierre du rein & de la veſſie, pour la colique néphretique, pour arrêter les hemorragies & les cours de ventre, pour mondifier & guerir les playes. Vertus.

Virga aurea, parce que les tiges de cette plante ſont droites & fermes comme des verges revêtuës de fleurs jaunes comme de l'or. Etimologie.

VISCUM.

Viſcum, Trag. Matth. Ger.
Viſcum baccis albis, C. B. P. Tournef.
Viſcus, Brunf.
Viſcum vulgare, Park.
Viſcus querceus & aliarum arborum, J. B. Raii hiſtor.
En François, *Guy.*

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf urn:nbn:de:hbz:061:2-134522-p0915-4

Eſt une excroiſſance d'arbre, ou une plante qui naît ſur le tronc ou ſur les groſſes branches de pluſieurs eſpeces d'arbres, comme ſur le Cheſne, ſur le Pommier, ſur le Poirier, ſur le Saule, ſur le Peuplier, ſur le Neflier, ſur le Cognaſſier, ſur le Châteigner, ſur le Prunier ſauvage, ſur le Sorbier, ſur le Coudrier, ſur l'Eglantier, ſur l'Aubeſpine; mais le plus eſtimé dans la Medecine eſt celui qui croît ſur le Cheſne.

Viſcum quercinum, *Lignum ſanctæ crucis*. Guy de Cheſne.

On l'appelle, *Viſcum quercinum*, *ſeu lignum ſanctæ crucis*, en François, *Guy de Cheſne*, eſt une maniere d'arbriſſeau qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, ſes tiges ſont ordinairement groſſes comme le doigt, dures, ligneuſes, compactes, peſantes, de couleur brune rougeâtre en dehors, blanche, jaunâtre en dedans, il pouſſe beaucoup de rameaux, ligneux, plians, s'entrelaçant ſouvent les unes dans les autres, couverts d'une écorce verte; ſes feuilles ſont oppoſées deux à deux, oblongues, épaiſſes, dures, aſſez ſemblables à celles du grand Buis, mais un peu plus longues, veineuſes dans leur longueur, arondies par le bout, de couleur verte jaunâtre ou pâle; ſes fleurs naiſſent aux nœuds des branches, petites, jaunâtres, formées chacune en baſſin à quatre crenelures: ces fleurs ne laiſſent point de fruits après elles, mais on trouve des fruits ſur d'autres branches du même pied de Guy, ou quelquefois ſur des pieds differens qui ne portent point de fleurs; ces fruits ſont de petites bayes rondes ou ovales, molles, blanches, luiſantes, reſſemblantes à nos petites groſeilles blanches, remplies d'un ſuc viſqueux dont les Anciens ſe ſervoient pour faire de la glu; au milieu de ce fruit, on trouve une petite ſemence fort applatie & ordinairement échancrée en cœur. Le Guy n'a point de racine apparente, elle eſt confonduë dans la ſubſtance de l'arbre; il demeure toûjours verd Hyver & Eté.

Glu des Anciens.

On trouve quelquefois dans le bois de Vincennes & en pluſieurs autres lieux de France, des Cheſnes qui portent du Guy; mais il naît beaucoup plus communement en Italie, & particulierement entre Rome & Lorette, où un ſeul Cheſne pourroit en fournir pour charger une charette. *Les Prêtres des anciens Payens s'aſſembloient ſous ces Cheſnes chargez de Guy pour y faire leurs prieres, & ils reveroient le Guy comme une plante ſacrée.*

Choix.

Le bois du Guy de Cheſne eſt ſouvent employé dans la Medecine. Il faut le choiſir gros, bien nourri, dur, peſant, & s'il ſe peut encore attaché à un morceau de Cheſne, afin d'être aſſuré qu'il en vient, car on vend aſſez ſouvent chez les Marchands du Guy commun pour du Guy de Cheſne, il contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel ou volatil.

Vertus.

Il eſt employé interieurement pour fortifier le cerveau, pour l'épilepſie, pour la paraliſie, pour l'apoplexie, pour la letargie, pour les convulſions, pour les vers: on en fait auſſi entrer dans les remedes exterieurs, comme dans les emplâtres, dans les onguents, pour fortifier, pour meurir les parotides ou les autres tumeurs, pour reſoudre.

Le Guy des autres arbres a des vertus approchantes de celles du Guy de Cheſne; mais plus foibles.

Les bayes du Guy ſont âcres & ameres, leur glu eſt propre pour faire meurir les abſcès & hâter leur ſuppuration: on ne doit jamais donner de ces bayes par la bouche, parce qu'elles ſont eſtimées une eſpece de poiſon; elles purgent par bas avec une très-grande violence, & elles mettent l'inflammation au dedans des viſceres, ſi nous en croyons les anciens Auteurs; je ne les ai jamais éprouvées.

Etimologie.

On a nommé le Guy *Viſcum* ou *Viſcus*, c'eſt-à-dire *glu*, à cauſe que ſon fruit eſt rempli de glu.

VISNAGA.

VISNAGA.

Visnaga, J. B. Raii hist.
Bisnaga Visnaga gingidium appellatum, Park.
Gingidium umbella oblonga, C. Bauhin.
Gingidium Hispanicum, Ger.

Est une plante qui croît à la hauteur d'environ deux pieds; sa tige ressemble à celle de l'Aneth; ses feuilles sont découpées menu, ses fleurs sont attachées à des ombelles longues, dures, roides, de couleur blanche; sa semence est menue comme celle de l'Ache, d'un goût âcre. On cultive cette plante dans les jardins en France, mais elle est commune en Turquie, d'où l'on nous apporte les ombelles seches pour servir de cure-dens.

Elles doivent être choisies grosses, entieres, lisses, de couleur jaunâtre, d'un goût assez agréable. Cette plante contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. Choix.

Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. Vertus.

VITIS.

Vitis vinifera, en François, *Vigne*, est un arbrisseau dont la tige est tortuë, couverte d'une écorce crevassée, rougeâtre, poussant plusieurs sarmens longs, garnis de mains qui rampent & qui s'attachent aux arbres voisins & aux échalas. Ses feuilles sont grandes, belles, larges, presque rondes, incisées, vertes, luisantes, un peu rudes au toucher. Ses fleurs sont petites, composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rond, de couleur jaunâtre, odorantes. Ses fruits sont de bayes rondes ou ovales, ramassées & pressées les unes contre les autres en grosses grapes, vertes & aigres au commencement, mais en meurissant elles prennent une couleur blanche, ou rouge, ou noire; elles deviennent charnues, pleines d'un suc doux & agreable; on les appelle en Latin *Uvæ*, en François *Raisins*; elles renferment quelques pepins pointus. On cultive la Vigne dans les païs chauds & temperez; il y en a de plusieurs especes, elle contient dans toutes ses parties beaucoup de sel & d'huile. Vigne. *Uvæ*, Raisins. Larme de la vigne.

Quand on coupe au Printemps les sommitez de la Vigne qui est en séve, il en distile naturellement une liqueur en larmes, qui est aperitive, détersive, propre pour la pierre, pour la gravelle, étant prise interieurement: on en lave aussi les yeux pour en déterger la sanie & pour éclaircir la vûë. *Aqua vitis.* Vertus.

Les bourgeons de la Vigne, ses feuilles tendres & ses mains qu'on appelle en Latin, *Pampini seu Capreoli*, & en François, *Pampres*, sont astringens, rafraîchissans, propres pour le cours de ventre, pour les hemorragies, étant pris en décoction, on en fait aussi des fomentations pour les jambes; elles excitent le sommeil. *Capreoli.* *Pampini.* Pampres. Vertus.

Les sarmens ou les bois de la Vigne sont fort aperitifs étant pris en décoction. Sarmens.

Les raisins encore verds sont appellez en Latin, *Agrestæ*, en François, *Verjus*; ils sont astringens, rafraîchissans, & ils excitent l'appetit. *Agrestæ.* Vertus.

Les raisins meurs excitent l'appetit & lâchent le ventre; on en tire le moust dont on fait le vin, comme il a été dit; voyez *Musium*. Raisins Meurs. Vertus.

On fait secher des raisins au Soleil ou au four, pour les priver de leur phlegme & pour les rendre en etat d'être gardez; on les appelle en Latin, *Uvæ passæ, seu passulæ*, en François, *Raisins secs*; on en prepare plusieurs especes de la même maniere comme le gros qu'on appelle *Uvæ Damascenæ*, ou *Raisins de Damas*; les petits, comme ceux de Corinthe, nommez en Latin, *Uvæ Corinthiacæ*. *Uvæ passæ, passulæ.* Raisins secs. *Uvæ Damascenæ.* *Uvæ Corinthiacæ.*

Ils sont tous propres pour adoucir les âcretez de la poitrine & de la toux; pour

amollir & lâcher le ventre, pour exciter le crachat ; on les monde de leurs pepins qui sont astringens.

Vinacea. Marc du Raisin. Vertus.

Le marc qui reste après l'expression des raisins dont on a tiré le mouſt, est appellé en Latin *Vinacea* : on l'amasse en un tas, afin qu'il se fermente & qu'il s'échauffe, on en enveloppe alors les membres ou tout le corps des malades de rhumatisme, de paralisie, de goutte sciatique, pour les y faire suer & pour fortifier les nerfs ; mais il excite souvent des vertiges par son esprit sulphureux qui monte à la tête.

Etimologie.

Vitis, *à vieo*, *flecto*, *je flechis* ; parce que la Vigne se plie, se courbe & se lie autour des échalas ou des plantes voisines.

VITIS IDÆA.

Vitis idæa angulosa, J. B.
Vitis idæa fructu nigro, Ang.
Vitis idæa foliis oblongis crenatis, fructu nigricante, C. B. Pit. Tournefort.
Vaccinia nigra, Dod. Ger.
Vitis idæa, *seu Vaccinium officinis Myrtillus*, Raii hist.
Vitis idæa vulgaris baccis nigris, Cl. Pan. *Myrtillus*, Matt. Lon.
Vaccinia nigra vulgaris, Parx.

Mirtille. En François, *Airelle*, ou *Myrtille*.

Est un petit arbisseau haut d'un pied ou d'un pied & demi, poussant des rameaux grêles, couverts d'une écorce verte ; ses feuilles sont oblongues, grandes comme celles du buis, mais moins épaisses, legerement dentelées en leurs bords, d'un goût astringent. Ses fleurs sont rondes, creuses, faites en grelots, de couleur blanche-rougeâtres, soûtenuës chacune sur un calice qui devient, lorsque sa fleur est passée, une baye sphérique, molle, pleine de suc, grosse comme une baye de Genièvre, creusée d'un nombril, de couleur bleuë foncée, noirâtre, d'un goût astringent, tirant sur l'acide : elle contient plusieurs petites semences blanchâtres. Sa racine est ligneuse, menuë & souvent rampante sous terre. Cette plante croît en terre maigre, sterile, aux lieux incultes, dans les bois montagneux exposez au vent, & quelquefois dans les plaines ; elle fleurit au Printemps, & les bayes meurissent en Juillet. Toute la plante contient beaucoup de sel essentiel acide terrestre & de l'huile.

Vertus.

Ses bayes sont astringentes desiccatives, rafraîchissantes, propres pour la dysenterie & pour les autres cours de ventre.

Etimologie.

Vitis idæa, comme qui diroit, *Vigne du mont Ida* ; parce que cette plante porte comme la Vigne, des manieres de petits raisins, & qu'elle croissoit autrefois abondamment au mont Ida.

VITRIOLUM.

Couperose. *Vitriolum*, | *Calcanthum*, | En François, *Vitriol* ou *Couperose*,

Pyrites, Quis.

Est un sel mineral qu'on tire comme le Salpêtre par lotion, par filtration, par évaporation & par crystalisation, d'une espece de Marcassite appellée *Pyrites* ou *Quis*, de laquelle j'ai parlé en son lieu : elle se trouve dans les mines en plusieurs lieux de l'Europe, comme en Italie, en Allemagne : nous en voyons aussi quelques-unes qu'on a tirées de dessous les terres glaises d'autour de Paris.

Il y a quatre especes generales de Vitriol ; le Vitriol blanc, le Vitriol verd ; le Vitriol bleu, le Vitriol rouge.

Vitriol blanc.

Le Vitriol blanc se tire par évaporation des eaux des fontaines, ou bien on *le*

fait en desſechant le Vitriol verd ſur le feu juſqu'à blancheur, puis le diſſolvant dans de l'eau, filtrant la diſſolution & la faiſant évaporer : c'eſt le moins acre de tous les Vitriols.

Choix. On doit le choiſir en gros morceaux blancs, purs, nets, reſſemblans à du Sucre en pain, d'un goût doux, aſtringent, accompagné d'acreté ; il contient beaucoup de phlegme & de ſel acide, un peu du ſoufre ſemblable à du ſoufre commun, & de la terre.

Vertus. Doſe. Ce Vitriol eſt employé pour faire le *Gilla vitrioli*, que j'ai décrit dans mon Traité de Chymie : il eſt purgatif, il évacue par haut & par bas ſi l'on en prend par la bouche depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules : il eſt aperitif, & il excite les urines, ſi l'on en prend douze grains diſſouts dans quatre livres d'eau commune, comme on prend une eau minerale ; on s'en ſert auſſi exterieurement en colire pour les maladies des yeux.

Vitriols verds. Il y a pluſieurs eſpeces de Vitriol verd, comme le Vitriol d'Allemagne, le Vitriol d'Angleterre, le Vitriol Romain.

Vitriols d'Allemagne. Le *Vitriol d'Allemagne eſt en cryſtaux* verds bleuâtres, d'un goût aſtringent, âcre ; il participe du cuivre, c'eſt celui dont on ſe doit ſervir pour faire de l'eau forte.

Choix. Il faut le choiſir en gros cryſtaux nets, ſecs, qui frottant le fer, le faſſent rougir : il contient beaucoup de ſel acide & de phlegme, du ſoufre & de la terre : l'eſprit acide de ce Vitriol a quelque odeur de cuivre.

Vitriol d'Angleterre. *Le Vitriol* d'Angleterre eſt en cryſtaux de couleur verte brune, d'un goût doux, aſtringent, approchant de celui du Vitriol blanc ; il participe du fer, il ne le fait point changer de couleur ; au contraire quand les ouvriers veulent lui donner une aſſez belle couleur verte, ils mettent tremper dans la liqueur qui les contient pluſieurs morceaux de fer, une partie de ce métal s'y diſſout, puis ils ſéparent le reſte, & mettent cryſtaliſer leur ſel ; ſans cette circonſtance *il ſeroit pâle.*

Choix. *Il faut le choiſir pur, ſec, en gros cryſtaux ; il contient plus de la moitié de* phlegme, beaucoup de ſel acide, du ſoufre & de la terre. On tire de ce Vitriol de trés bon eſprit de Vitriol par la diſtillation, comme j'ay d'écrit dans mon Livre de Chymie.

Vitriol Romain. Le Vitriol Romain eſt en morceaux aſſez gros, de couleur verte approchante de celle du Vitriol d'Angleterre, d'un goût doux ſtyptique, un peu acre ; il participe du fer. Il faut le choiſir net.

Choix. Vertus. Poudre de ſympatie. Ces trois Vitriols verds ſont employez exterieurement pour arrêter le ſang ; on en fait la poudre de ſympatie, dont j'ay parlé dans mon Traité de Chymie. On s'en ſert pour les encres, & les teintures noires.

Vitriol bleu de Cypre. Vitriol d'Hongrie. Le Vitriol bleu eſt appellé *Vitriolum Cyprcum*, ‖ *Vitriolum Hungaricum*, en François *Vitriol de Cypre*, ou *Vitriol de Hongrie* ; parce qu'on nous en apporte de ces pays-là ; il eſt en cryſtaux d'une trés-belle couleur bleue céleſte. On n'eſt pas encore certain de la maniere dont il ſe fait ; pluſieurs croyent qu'il eſt tiré par évaporation & par cryſtalliſation d'une eau bleue qui ſe trouve dans les mines du cuivre. Quelques autres prétendent que c'eſt une operation artificielle compoſée d'une diſſolution de cuivre dans de l'eſprit de Vitriol foible, évaporée & cryſtalliſée. Quoy qu'il en ſoit, il participe beaucoup du cuivre qui lui donne ſa couleur bleue ; il eſt acre & un peu cauſtique ; on en voit en gros & en petits morceaux ; les petits ſont taillez en pointe de Diamant ; Il contient beaucoup de ſel acre, ou un acide corroſif, du ſoufre, moins de phlegme & de terre que les autres eſpeces de Vitriol.

Choix. On doit le choiſir en beaux cryſtaux, nets, purs ; haut en couleur.

Vertus. On s'en sert pour consumer les chairs baveuses, pour guérir les aphtes ou petites ulceres qui naissent dans la bouche : on en mêle dans les colires pour dissiper les cataractes ; il est fort astringent.

Vitriol rouge, Colcothar. Le Vitriol rouge nommé *Colcothar*, est un Vitriol qui a été calciné naturellement dans la mine par les feux souterrains, ou artificiellement par le feu ordinaire.

Chalcitis, Colcothar naturel. Celui qui se trouve calciné naturellement dans la mine, est appellé *Chalcitis*, *à χαλκὸς, æs* ; parce qu'on en tire des mines du cuivre. C'est une pierre rougeâtre-brune, qui nous est apportée de Suéde, d'Allemagne : elle est rare & on a de la peine à en trouver pour les dispensations de la Thériaque où elle entre.

Etimologie.

Choix. Elle doit être choisie en beaux morceaux de couleur rouge-brune, d'un goût de Vitriol, se dissolvant aisément dans de l'eau.

Colcothar artificiel. Le Colcothar calciné par le feu est ordinairement d'un rouge assez beau ; le meilleur est celuy qui reste dans les cornues après la distilation de l'esprit & de l'huile de Vitrol.

Vertus. L'un & l'autre Colcothar contiennent beaucoup de sel & une terre métallique.

Ils sont fort astringens, vulneraires, & propres pour arrêter le sang, étant appliquez exterieurement.

* Le Vitriol calciné en Colcothar peut être reduit par un feu de fusion en veritable fer ; & le fer peut être reduit tout à fait en Vitriol par la dissolution.

Etimologies. *Vitriolum à vitro, verre*, parce que le Vitriol étant bien purifié & cristalisé, a quelque ressemblance avec du verre.

Quelques Chymistes croyent que *Vitriolum* soit un nom misterieux, & que les lettres qui le composent soient les premieres des mots suivant ; *Visitabis interiora terræ rectificando invenies optimum lapidem veram medicinam.*

VITRUM.

Verre. *Vitrum*, en François, *Verre*, est une matiere rendue transparente par la violence du feu, qui après en avoir chassé les parties grossieres, sulfureuses & molasses, y a formé des pores droits, en sorte que la lumiere puisse passer & repasser facilement au travers. On peut faire vitrifier beaucoup d'especes de mixtes par le feu ordinaire ou par la reflexion du Soleil au mitoir ardent.

Le Verre commun est fait avec la cendre du Kali appellée Soude, ou avec celle de la Fougere, ou de la Roquette, on y mêle aussi du sable bien lavé, seché, & tamisé.

* L'invention du Verre est bien ancienne, puisqu'il en est fait mention dans le Livres de Moyse & de Job ; il y a de l'apparence que cette découverte est venue de ce qu'on a vû plusieurs plantes & autres matieres exposées au Soleil ardent & refléchi dans les pays chauds, s'étoient vitrifiées, de sorte qu'en faisant le Verre, on n'a fait qu'imiter par le feu artificiel une production du Soleil qui est le feu naturel.

Etimologie. *Vitrum*, *à videre*, *voir*, parce qu'on voit au travers du Verre.

VITULUS.

Veau. *Vitulus*, En François, *Veau*, Est le petit de la vache ou un animal à quatre pieds assez connu dans les boucheries ; sa chair est blanche, succulente, glutineuse, de bon goût ; elle contient beaucoup d'huile de phlegme & de sel volatil.

Vertus. Elle est humectante, rafraîchissante, restaurante, amolissante, excitant une liberté de ventre à ceux qui en mangent.

Teste & La tête & les poumons du Veau sont pectoraux, humectans, anodins, propres

pour la phtisie, pour les acretez de la gorge, du poumon. On appelle vulgairement les poumons de Veau, *moux de Veau.* Poumons. Moux de Veau.

Les pieds de Veaux sont glutineux, humectans, adoucissans, propres pour lier & embaraſſer les sels trop acres du corps, pour adoucir la serosité acide qui tombe sur la poitrine, pour moderer les pertes de sang, d'hémorroïdes, de menstrues, pour le crachement de sang. Pieds de Veau.

La moëlle & la graisse du Veau sont émollientes, adoucissantes, resolutives : on se sert de la graisse de Veau pour les pomades, & l'on prefere celle qu'on trouve prés du roignon. Moëlle & graisse de veau. Vertus.

On trouve au fond de l'estomac du jeune Veau une matiere caséeuse blanche, qu'on appelle en Latin *Coagulum*, & en François, *Présure*, c'est un lait caillé ou une espece de levain qui contient de sel volatil acide, propre pour exciter la fermentation ou la coction des alimens que l'animal prend. *Coagulum.* Presure.

On se sert de cette Présure pour faire cailler le lait en peu de tems pendant l'Eté. Usages.

VIVERRA.

Viverra, en François, *Furet*, est une espece de Belette ou un petit animal à quatre pieds, grand comme un Escureuil, fort vif, fort agile & en perpetuel mouvement, sa peau est couverte d'un poil jaunâtre. Il habite dans les cavernes, dans les bois; il aime le sang, il va chercher les Lapins jusques dans leur taniere & il les fait fuir : il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Furet.

Sa chair est estimée bonne pour l'épilepsie, pour resister au venin, pour la goutte, pour la morsure des bêtes venimeuses. Vertus.

Viverra, à vivaci & agili corpore, parce que ce petit animal a une grande vivacité. Etimologies.

Furet, parce qu'il furete par tout.

ULMARIA.

Ulmaria, Clus. hist. J. B. Pit. Tournefort.
Regina prati, Dod. Ger.
Ulmaria vulgaris, Park.
Barba Capræ floribus compactis, C. B.
Barbi Capra, Ad. Lob.
Barbula Caprina prior, Trag.
En François, *Reine des prez.*

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois pieds, droite, anguleuse, ferme, rameuse, creuse, de couleur rougeâtre tirant sur le purpurin; ses feuilles sont composées de plusieurs autres feuilles oblongues, dentelées en leurs bords, ridées & vertes en dessus comme celles de l'Orme, blanchâtres en dessous : ses fleurs sont petites, ramassées en grape au sommet de la tige, composées chacune de plusieurs feuilles blanches disposées en roses, d'une odeur agreable. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit composé de quelques graines torses & ramassées en maniere de tête; dans chacune de ces graines on trouve une semence assez menue. Sa racine est longue comme le doigt, odorante, noirâtre en dehors, rouge-brune en dedans, garnie de beaucoup de fibres rougeâtres. Cette plante croît aux lieux aquatiques, dans les fossez, aux bords des rivieres, dans les prez; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est sudorifique, astringente, vulneraire, elle resiste au venin, elle arrête les cours de ventre & les hemorragies, on s'en sert exterieurement & interieurement. Vertus.

Ulmaria ab Ulmo, *Ormeau*, parce que les feuilles de la Reyne des prez ont quelque ressemblance avec celles de l'Ormeau. Etimologies

Barba Capræ, à cauſe que les fleurs de cette plante repreſentent en quelque maniere la barbe d'une Chevre.

ULMUS.

Ulmus, Dod. J. B.
Ulmus vulgaris, Park.
Ulmus campeſtris & Theophraſti, C. B. Pit. Tournefort.
Ulmus vulgatiſſimus folio lato ſcabro, Ger. Emac,
Ulmus noſtras, ſive Italica, Plinii.
Ulmus in planis proveniens, Ang.

En François, *Orme*.

Eſt un grand arbre fort rameux, dont le tronc eſt gros, couvert d'une écorce crevaſſée, rude, pliante, de couleur cendrée en dehors, blanchâtre en dedans; ſon bois eſt robuſte, dur, jaunâtre; ſes feuilles ſont aſſez larges, ridées, veineuſes, oblongues, dentelées en leurs bords, finiſſant en pointe; ſa fleur eſt un entonnoir à pavillon, découpé & garni de quelques étamines de couleur obſcure; il lui ſuccede un fruit membraneux & aplati en feuillet, preſque ovale, échancré ordinairement dans le haut, relevé vers le milieu d'une boſſe dans laquelle on trouve une capſule membraneuſe faite en poire & renfermant une ſemence blanche, douce au goût: ſa racine ſe répand de côté & d'autre dans la terre. Cet arbre croît dans les champs aux lieux plats & découverts, en terre humide, proche des rivieres; il contient beaucoup d'huile & du ſel eſſentiel.

Vertus. Son écorce & ſes feuilles ſont un peu mucilagineuſes, déterſives, reſolutives, agglutinantes, fortifiantes, vulneraires.

Veſſies de l'Orme. Baume d'Orme. Pucerons d'Orme. On trouve quelquefois ſur des feuilles d'Orme certaines veſſies qui s'enflent juſqu'à la groſſeur du poing, elles contiennent une liqueur ou baume dans lequel on voit floter des pucerons verdâtres; ces veſſies ont été formées par des moucherons qui ont piqué les feuilles de l'Orme au Printemps & qui ont donné lieu au ſuc de la feuille de ſortir & de s'étendre; les pucerons ſont ſortis des œufs des moucherons, & il eſt à remarquer que ces pucerons ſont comme autant de maſques qui couvrent de nouveaux moucherons; ces veſſies ſont une maladie de l'arbre, mais le baume qu'elles renferment, eſt très-bon pour les playes nouvellement faites, & pour les chutes, étant appliquées deſſus.

Vertus.

ULULA.

Chouette. Chevеſche. *Ulula*, en François, *Choüette* ou *Cheveſche*, eſt une eſpece de Hibou ou un oiſeau nocturne grand comme une poule, de couleur rougeâtre ou noirâtre; ſa tête eſt groſſe, ronde, garnie tout au tour de beaucoup de plumes; ſon bec eſt court, recourbé en deſſus, de couleur blanchâtre; ſes yeux ſont grands. Cet oiſeau habite dans les rochers, dans les bois & aux champs; il ſe tient caché le jour & il ſe promene la nuit; il mange des Pies, des fruits; ſa voix eſt plaintive & approchante du hurlement.

Vertus. Son fiel eſt propre pour conſumer les cataractes des yeux.

Etimologie. *Ulula ab ululare*, *hurler*, parce que la voix de cet oiſeau eſt une eſpece de hurlement.

UMBILICUS MARINUS.

Umbilicus marinus, *Bellericus marinus*, | *Concha Venerea*, *Belliculus marinus*, | En François, *Nombril marin*.

Eſt le couvercle de la coquille d'une eſpece de Limaçon de mer, appellé par Ron-

delet *Cochleata celata*, & qu'on voit assez communément dans la mer Mediterranée. Ce couvercle est une maniere de coquille ou de plat large environ comme un denier, ou plus large, car il y en a de differentes grandeurs, presque rond, ou un peu oblong, épais, creusé en cueilliere, & ayant en quelque maniere la figure d'un nombril, lisse, luisant, doux au toucher, de couleur dorée & blanche en dessus, rougeâtre obscure en dessous, & quelquefois tout-à-fait blanche: il nait attaché à une des extremitez du Limaçon: quand cet insecte marin veut prendre de la nourriture, il pousse & lâche ce couvercle; mais quand il en a suffisamment, il le retire à luy, & il ferme si exactement sa coquille, que l'eau de la mer n'y peut avoir aucune entrée. On trouve le nombril marin au bord de la mer. *Cochleata celata.*

Il est aperitif, resolutif, alxali, desicatif, propre pour exciter l'urine, pour amolir & lever les obstructions, pour adoucir les humeurs acres du corps, pour arrêter les hemorragies & les cours de ventre. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules; on s'en sert aussi exterieurement dans quelques onguents astringents. Vertus. Dose.

Le nom de coquillage vient de sa figure semblable à celle d'un nombril. Etimologie.

UMBLA

Umbla, en François, *Omble*, est un poisson de riviere fait comme une Truite: sa bouche est grande, garnie de dents; sa tête contient de petites pierres, son dos & ses côtez sont de couleur de rose; son ventre est fort blanc; il mange de petits poissons, il est fort bon à manger. Omble. Vertus.

UNICORNU MINERALE.

Unicornu minerale,	*Ebur fossile*,	*Lapis Ceratites*,
Cornu fossile,	*Unicornu fossile*,	*Lapis raticus*,
Dens Elephanti putrefactus,	*Lithomarga alba*	

En François, *Unicorne mineral.*

Est une pierre qui a la couleur & la politesse d'une corne, & quelquefois même la figure; ce qui pourroit faire croire aux Naturalistes que ce seroit une corne petrifiée; mais on la trouve ordinairement si grande & si grosse, qu'il est hors d'apparence qu'aucun animal l'eut produite. Sa substance exterieure est dure comme de la corne, jaunâtre, ou cendrée, ou brune; mais en dedans elle est tendre, moëlleuse, compacte ou peu poreuse, friable, douce au toucher, blanche, se divisant par couches ou lamines, s'attachant à la langue comme la terre sigillée; on croit que son origine vient du *Marga* ou *Moëlle*, qui a été dissoute ou amolie par quelques eaux, & chariée en plusieurs endroits, où elle s'est condensée aprés avoir pris des figures differentes, suivant les matrices de la terre qu'elle a rencontrées; car on en voit de plusieurs especes qui ne different qu'en figure & en couleur exterieure: elles ont aussi quelquefois une odeur assez agreable, mais ordinairement elles ne sentent rien: on en trouve en Italie & en plusieurs lieux d'Allemagne.

On doit choisir cette pierre belle, trés blanche en dedans, moëlleuse, friable, s'attachant à la langue: on la separe de sa partie exterieure, & on employe dans la Medecine le dedans. Choix.

Elle est astringente, déficcative, alxaline, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies; on la croit bonne pour resister au venin, pour l'épilepsie. Vertus.

Dose. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme : on s'en sert aussi exterieurement pour déterger & dessecher les vieux ulceres, pour fortifier les yeux, étant employée dans les Colires.

UNIFOLIUM.

Unifolium, Dod. Brunf.
Monophyllon, Ger Raii hist.
Ophris unifolia. *Lilium convallium minus*, C. B.
Unifolium, sive ophris unifolia, J. B.
Monophyllon sive unifolium, Park.
Henophyllum, vel monophyllum, Gesn. hort.
Smilax unifolia humillima, P. Tour.

Est une espece de Smilax, ou une plante basse qui pousse une petite tige longue environ comme le doigt, grêle, ne portant en son commencement qu'une seule feuille presque aussi large que celle du Lierre, pointuë, nerveuse : mais à mesure que cette tige croît, il y nait une ou deux autres feuilles de la même figure, mais plus petites ; ses fleurs sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles disposées en étoile, d'une odeur foible ou ne sentant rien. Quand cette fleur est passée, il lui succede une petite baye spherique, molle, rouge en sa maturité, renfermant sous sa peau quelques semences de la même figure : sa racine est menuë, fibrée, blanche, serpentante, douçâtre au goût. Cette plante croît dans les bois aux lieux ombrageux avec le Muguet. Elle fleurit en May ou en Juin.

Vertus. Elle est vulneraire, sa racine a été estimée par quelques uns bonne contre les bubons pestilentiels, étant donnée en poudre au commencement de la maladie, au poid d'une dragme.

Etimologies. *Unifolium*, parce que cette plante ne porte qu'une feuille en son commencement.

Monophyllon, *ex* μόνος, *solus*, & φύλλον, *folium*, comme qui diroit, *plante à une seule feuille.*

UPUPA.

Hupe. *Upupa*, En François, *Hupe*, est un oiseau un peu plus gros qu'une Caille, de couleur cendrée & noire ; sa tête est ornée d'une hupe ou maniere de crête composée de beaucoup de plumes ; son bec est long, noir, un peu recourbé en bas, son cou est court, sa queuë est grande, ses jambes sont courtes, il habite les bois & les montagnes, il se repose sur la terre plus que sur les arbres, il cherche les sepulcres, il vit de vers, de mouches, d'excremens, il fait son nid avec de la fiente humaine dans les trous des vieux bâtimens, des tours.

Vertus. Sa chair est bonne pour la colique.

Etimologie. On dit que *Upupa* vient du cri de cet oiseau, *Pupu.*

URANOSCOPUS.

Uranoscopus, J. Jonst. | *Tapecon Massilienſe.*

Est un poisson de mer long d'environ un pied, presque rond, couvert d'une peau grise blanchâtre, dure, polie, se separant facilement de son corps ; sa tête est grosse, large, osseuse, armée de deux aiguillons, dont les pointes sont tournées vers la queuë ; il n'a point de museau, mais sa bouche est grande & placée differemment de celle des autres poissons ; car elle est sur son front entre ses yeux, ses dents sont petites sa langue est courte & large, sa queuë est large, il se nourrit de petits poissons : on le trouve sur les rivages, aux lieux bourbeux. Il est si vif que quand on l'a écorché & vuidé ses entrailles, il remuë encore ; sa chair est facile à digerer, mais son goût ni son odeur ne sont point agreables ; les payſans ne laissent pas que d'en manger.

Son

Son fiel est propre pour déterger & pour consumer les cataractes & les autres impuretez des yeux. Quelques-uns prétendent que Tobie se servit de ce remede pour nettoyer ses yeux quand il recouvra la vûë. Vertus.

Uranoscopus ab οὐρανὸς, *cælum*, *&* σκοπεῖν, *intueri*, comme qui diroit, *poisson qui regarde le Ciel.* Ce nom lui a été donné à cause qu'il a naturellement les yeux tournez vers le Ciel. Etimologie.

URINA.

Urina seu Lotium, en François, *Urine*, est une liqueur chargée de beaucoup de sel volatil qu'elle a dissout en circulant dans le sang. Nous nous servons assez souvent dans la Medecine de l'urine de l'homme, celle d'un jeune homme bien sain est préferable aux autres. *Lotium.* Urine.

Elle est incisive, attenuante, resolutive, détersive; elle leve les obstructions, elle dissipe les vapeurs, elle soulage & guérit la goutte, elle lâche le ventre, elle desseche la gratelle, on s'en sert exterieurement & interieurement; on en fait prendre cinq ou six onces à chaque dose pendant qu'elle est toute recente. Urine humaine. Choix. Vertus.

Urina ab οὐρέω, *meio*, je pisse, *vel ab* ὀρρὸς, *serum*, parce que l'urine est une serosité. Etimologie.

UROGALLUS.

Urogallus, J. Jonst. l *Tetrao*, Tristotel.

Est une espece de Faisan ou oiseau dont il y a deux especes; un grand & un petit. Le premier est grand comme un Coq d'Inde, il a la tête noire, le bec court, le cou long de presque un pied, ses plumes sont de couleur noirâtre & rougeâtre. Premiere espece.

Le second est appellé, *Phasianus montanus* ou *Faisant de montagne*; il est plus petit que l'autre.

Ces oiseaux habitent aux Pays Septentrionnaux; on dit qu'ils demeurent cachez en hyver deux ou trois mois sous la neige. Ils sont fort bons à manger. Seconde espece. *Phasianus montanus.*

Leur graisse est émolliente, resolutive, fortifiante, nervale.

Urogallus, *ab uro*, je brûle, *&* *gallus*, Coq, parce que cet oiseau ressemble à un Coq, il est si chaud, qu'il demeure, à ce qu'on dit, plusieurs mois dans la neige sans être incommodé. Vertus.

URSUS.

Ursus, en François, *Ours*, est un gros animal à quatre pieds, sauvage, difforme, effroyable, feroce, cruel, haut ordinairement comme un Asne, mais il y en a de bien plus grands; son corps est fort gros & massif, se remuant lentement: sa peau est épaisse & couverte d'un vilain poil; son museau est long, ses dents sont crenelées, ses yeux sont vifs, ses jambes sont grosses, ses pieds ressemblent à des mains, ses doigts sont garnis d'ongles crochus forts & robustes, cet animal est fort phlegmatique, mais il a pourtant beaucoup de force. On le trouve en Pologne, en Allemagne, en Lithuanie, en Norvege, & dans les autres Pays Septentrionnaux. Il habite les lieux montagneux; il se nourrit d'herbes, de fruits, de racines; il devore les animaux qu'il peut attraper, il dort plusieurs semaines sans se reveiller: il est fort libidineux & dangereux principalement pour les femmes, car il les suit de près, & il va les chercher dans leur lit où il en fait mourir quelques-unes de frayeur. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Ours.

Sa gaisse attenuë, discute, amollit, resout, fortifie; elle est propre pour les graisse d'Ours. Vertus.

rhumatiſmes, pour les hernies, pour la goutte ſciatique, pour les contuſions; on en frotte les parties malades.

Fiel. Vertus. Doſe. Son fiel eſt propre pour l'épilepſie, pour l'aſthme, étant pris interieurement. La doſe en eſt depuis deux goutes juſqu'à huit. On s'en ſert auſſi exterieurement pour nettoyer les vieux ulceres.

Etimologie. *Urſus ab urere*, *brûler*, parceque cet animal eſt libidineux & brûlant pour l'accouplement.

URTICA.

Ortie. *Urtica*, en François, *Ortie*, eſt une plante dont nous voyons trois eſpeces principales. La premiere eſt appellée,

Urtica major, Brunf. Fuch.
Urtica urens maxima, C. Bauh. Pit. Tournefort.
Urtica major vulgaris, J. B. Raii hiſt.
Urtica major vulgaris & media ſylveſtris, Park.

En François, *Grande Ortie.*

Premiere eſpece. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, roides, couvertes d'un poil piquant, creuſes, rameuſes, revetues de feuilles oppoſées, oblongues, larges, comme celles de la Meliſſe, pointues, dentelées en leur bords, garnies de poils piquants & brûlans, attachées à des queuës: ſes fleurs naiſſent aux ſommitez des tiges & des rameaux dans les aiſſelles des feuilles, diſpoſées quatre à quatre comme en croix à chaque paire de feuilles; chacune d'elles eſt à pluſieurs étamines ſoûtenues par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuſe: ces fleurs ne laiſſent aucune graine après elles.

Ortie mâle. On diſtingue les Orties en mâle & en femelle; l'Ortie mâle porte ſur des pieds qui ne fleuriſſent point des capſules pointuës, formées en fer de pique, brûlantes au toucher, contenant chacune une ſemence ovale & applatie: l'Ortie femelle ne porte que des fleurs, & elle ne produit aucun fruit.

Ortie femelle.

La racine de l'Ortie eſt fibrée, ſerpentant au large, de couleur jaunâtre.

Cette plante eſt quelquefois rougeâtre en ſes tiges & en ſa racine; on l'appelle alors *Urtica rubra.*

Urtica rubra.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Urtica minor, Ger. Raii hiſt.
Urtica minor annua, J. B.
Urtica minor urens, C. B. Pit. Tourn.
Urtica urens minima, Dod.

En François, *Petite Ortie.*

Seconde eſpece. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de demi pied & quelquefois d'un pied, aſſez groſſes, quarrées, dures, rameuſes, piquantes, moins dures que celles de la precedente; ſes feuilles naiſſent oppoſées comme par paires, plus courtes & plus obtuſes que celles de l'autre eſpece, dentelées, fort brûlantes au toucher, de couleur verte brune, attachées à des queues longues; ſes fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celles de la grande Ortie: ſa racine eſt ſimple, aſſez groſſe, blanche, garnie de fibres.

La troiſieme eſpece eſt appellé,

Urtica prima, Matth. Lac.
Urtica urens prior, Dod.
Urtica Romana, Ger. Park.
Urtica ſylveſtris, ſive Romana officinarum ſemine lini, Ad.
Urtica urens pilulas ferens, 1. Dioſc.

ridis semine lini, C. B. Pit. Tournef. | *Urtica Romana sive mas cum globulis*,
Urtica Romana vel mascula, Lob. | J. Bauh. Raii hist.

En François, *Ortie Romaine.*

Troisieme espece.

Elle pousse une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ronde, vuide, rameuse; ses feuilles sont larges, pointuës, crenelées en leurs bords, couvertes d'un poil rude, piquant & brûlant, qui cause beaucoup de douleur quand on le touche: ses fleurs sont petites; il leur succede des globules ou petits fruits ronds, gros comme des pois, heriſſez tout au tour de petites pointes, composez de plusieurs capsules qui s'ouvrent en deux parties & renferment une semence ovale, pointue, lisse ou douce au toucher comme celui du lin: sa racine est fibreuse, jaunâtre.

Les Orties croissent aux lieux incultes, sablonneux, dans les hayes, contre les murailles, dans les jardins; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus.

Elles sont incisives, détersives, aperitives, elles attenuent la pierre du rein & de la vessie, elles excitent les mois aux femmes, elles sont propres pour l'asthme, pour la peripneumonie, elles excitent le saignement du nez, si l'on en met du suc dans les narrines; elles resistent à la gangrenne étant écrasées & appliquées sur la partie malade.

Etimologie.

Urtica ab urere, *brûler*, parce que l'Ortie est couverte d'un poil très-fin, roide & pointu, lequel s'atache à la peau de ceux qui la touchent, & en la penetrant fait sur leurs nerfs la même impression de douleur que si la partie avoit touché à du feu.

URTICA MARINA.

Ortie marine.

Urtica marina, en François, *Ortie marine*, est un petit poisson mou, aqueux, très-lent en son mouvement; il y en a de plusieurs especes qui different par leurs figures, & entr'autres celle que les Naturalistes ont appellée, *Pudendum marinum*, à cause de sa ressemblance avec la partie naturelle d'une femme; elles ont toutes la bouche placée au milieu de leur corps, garnie tout autour de dents menues, formées en maniere de petites cornes: mais on ne trouve point d'ouverture pour leurs excremens, elles les font sortir par la bouche; ce poisson est bon à manger, il contient beaucoup de sel volatil & fixe & d'huile.

Etimologie.

Pudendum marinum.

Vertus.

Il est fort aperitif, il arrête les cours de ventre.

URUCU.

Urucu, G. Marcgr. Gu. Pison. | *Bixa americana*, Ovedi, Clusii.
Achiolt Indorum. | En François,
Achiote, | *Recou*, | *Rocourt*, ou *Roucou.*

Roucou.

¶ Est une pâte seche ou un extrait qu'on a tiré par infusion & maceration des graines contenuës dans la gousse d'un arbre cultivé dans toutes les Isles de l'Amerique, & qu'on appelle communement *Rocou*, & chez les Indiens & sauvages *Urucu*, *Achiolt*, *Cochehue*; cet arbre est de moyenne grandeur, il pousse de son pied plusieurs tiges droites, rameuses, couvertes d'une écorce mince, unie, pliante, flexible, brune en dehors, blanche en dedans, son bois est blanc, facile à rompre, ses feuilles sont placées alternativement, grandes, larges, pointues, lisses, d'un beau vert, ayant en dessous plusieurs nervûres roussâtres, ces feuilles sont attachées à des queues longues de deux ou trois doigs, ses rameaux portent deux fois l'année en leurs sommitez des bouquets composez de plusieurs petites têtes ou boutons de couleur brune roussâtre; ces boutons s'épanoüissent en des fleurs à cinq feuilles, dis-

Cochehue.

posées en rose, grandes, belles, d'un rouge pâle tirant sur l'incarnat, sans odeur & sans goût, cette fleur est soutenuë par un calice à cinq feuilles qui tombent à mesure que la fleur s'épanoüit : au milieu de cette fleur il y a une espece de Houpe, composée d'un grand nombre d'étamines ou filets jaunes dans leur base, & d'un rouge purpurin dans leur partie superieure ; chacune des ces étamines est terminée par un petit corps oblong, blanchâtre, sillonné & rempli d'une poussiere blanche; le centre de la houpe est occupé par un petit embryon qui est attaché fortement à un pedicule qui est fait en sous-coupe, & échancré legerement en cinq parties ; ce pedicule sert de second calice à la fleur à la place du premier qui tombe comme il a été dit. Cet embryon est couvert de poils fins, jaunâtres & surmonté d'une maniere de petite trompe fenduë en deux lévres à sa partie superieure ; en croissant il devient une gousse ou un fruit oblong ou ovale, pointu à son extremité, aplati sur les côtez, ayant à peu près la figure d'un Mirobolan, long d'un doigt & demi ou de deux doigts, de couleur tannée, composé de deux cosses heriſſées de pointes d'un rouge foncé, moins piquantes que celles de la chateigne, de la grosseur d'une grosse amande verte ; ce fruit en meurissant devient rougeâtre & il s'ouvre à la pointe de deux parties qui renferment environ soixante grains ou semences partagées en deux rangs ; ces grains sont de la grosseur d'un gros pepin de raisin ; de figure piramidale, attachez & rangez les uns contre les autres par des petites queuës à une pellicule mince, lisse, & luisante qui est étenduë dans toute la cavité de chacune des cosses ; ces mêmes grains sont couverts d'une matiere humide, très-adherante aux doigts lorsqu'on y touche, même avec le plus de précaution, d'un très beau rouge, d'une odeur assez forte, la semence separée de cette matiere rouge est dure, de couleur blanchâtre, tirant sur celle de la corne, on ne luy attribue aucune vertu medecinale.

Autre espece d'arbre de Rocou.

Il y a encore une autre espece d'arbre de Rocou, qui ne differe du precedent, qu'en ce que son fruit n'est point épineux & qu'il est plus difficile à ouvrir.

Temps de la recolte du Rocou.

La recolte du Rocou se fait deux fois l'année, à la Saint Jean, & à Noël ; on connoît que sa gousse est meure, lorsqu'elle s'ouvre d'elle-même sur l'arbre, alors on la cueille, & l'on en prepare la pâte ou l'extrait en la maniere suivante.

Maniere de preparer la pâte du Rocou.

On retire de dedans la gousse du Rocou, les grains & tout ce qui les environne, on les écrase avec des pilons de bois dans des canots qui sont des troncs d'arbres creusez ; on jette dessus de l'eau en suffisante quantité, pour que la matiere y puisse tremper : on la laisse tremper & macerer pendant huit jours, afin de donner le temps à l'eau de dissoudre & de separer la substance rouge & humide qui est adherante aux grains, on coule ensuite la liqueur par un crible du pays nommé *Hibichet* ; il est fait de jonc par les Sauvages, & les trous en sont quarrez, on y laisse égouter le marc pendant vingt-quatre heures, puis on le met pour la seconde fois dans un canot qu'on a soin de couvrir, & l'on l'y laisse fermenter & échauffer pendant huit jours, afin que quelque portion de la matiere rouge qui pourroit-être restée avec les grains puisse plus aisément s'en détacher & s'extraire ; pour cela l'on verse de nouvelle eau sur la matiere, & l'on la coule par l'hibichet, puis l'ayant mêlée avec la teinture precedente, on passe le tout par un tamis de crin, de peur qu'il n'y soit resté quelque saleté : on verse ensuite la liqueur dans des chaudieres de cuivre, & on la fait bouillir, elle jette beaucoup d'écume ; cette écume est le Rocou, on a bien soin de la recueillir, & de la mettre dans une chaudiere qu'on appelle batterie pour y être réduite en extrait ou en pâte telle qu'on l'envoye en Europe, on donne à cette pâte la forme qu'on veut : il est à remarquer que la liqueur jette toûjours de l'écume jusqu'à ce qu'elle ne contienne plus du Rocou ; alors il ne reste plus qu'une eau roussâ-

Canots.

Hibichet

tre qui ne ſert qu'à être jettée ſur de nouvelles graines qu'on veut faire tremper.

Maniere de faire le plus beau Rocou.

C'eſt-là la maniere de faire le Rocou ordinaire, mais on en peut preparer de plus beau, en ſe contentant de frotter les grains entre les mains dans l'eau, pour en ſeparer la ſubſtance rouge, ſans les avoir écraſez; on aura alors moins d'extrait, parce que la partie groſſiere des grains n'y ſera point, mais il ſera plus pur & plus coloré, il ſera auſſi beaucoup plus cher, la maniere de le cuire ſera ſemblable à la precedente.

Les ouvriers qui travaillent à cette Manufacture ſont incommodez de maux de tête, ce qu'on peut attribuer à l'odeur forte de la graine de Rocou, & aux infuſions & macerations, qui augmentant encore cette odeur, la rendent plus deſagreable.

Choix.

Il faut choiſir la pâte du Rocou ſeche, aſſez haute en couleur rouge, d'une odeur approchante de celle de la violette: on prefere celle qui eſt apportée de l'Iſle de Cayenne comme la meilleure & la mieux preparée: les Teinturiers s'en ſervent, on en mêle dans la cire pour lui donner une couleur jaune plus relevée, quelques-uns la font entrer dans la compoſition du Chocolat.

Vertus. Doſe.

Le Rocou fortifie l'eſtomac, il arrête les cours de ventre, il aide à la digeſtion & à la *reſpiration, il excite l'urine.* La doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Quand du linge a été taché du Rocou, il eſt trés-difficile d'en effacer la tache, ſur tout quand il y a eu du mêlange d'huile, le ſoleil eſt plus capable de l'emporter que toutes les leſſives, & ce qui eſt à remarquer eſt qu'un morceau de linge taché de Rocou *eſt capable de tacher tout le linge d'une leſſive.*

J'ai tiré cette deſcription, non-ſeulement de deux Auteurs celebres G. Piſon & G. Marcgrave, mais auſſi du Frere Yon, habile Apoticaire des Reverends Peres Jeſuites au Fort Saint Pierre en la Martinique; ce Frere ayant été aux lieux où croît le Rocou, & où l'on le prepare m'a envoyé une deſcription exacte de cet arbre, & il l'a accompagnée de quelques-uns de ſes fruits ſecs avec leurs ſemences, & la maniere de les preparer comme il l'a vû faire aux Indiens.

U R U S.

Urus, eſt une eſpece de Taureau ou de Bœuf ſauvage fort grand, ſes cornes ſont courtes, groſſes, noires; ſa tête eſt groſſe, large, ſa peau eſt couverte d'un gros poil dur & rude, de couleur rougeâtre & noirâtre. On trouve cet animal en Podolie, en Hongrie, dans les bois, ſur les montagnes: il a une ſi grande force, qu'il déracine des arbres facilement avec ſes cornes; il eſt trés-feroce & dangereux; ſa chair eſt excellente à manger.

Vertus.

Ses cornes ſont bonnes pour l'épilepſie, pour reſiſter au venin, pour arrêter les cours de ventre.

Etimologie.

Urus ab ὄρος, *mons*, parce que cet animal ſe retire ordinairement ſur les montagnes.

U S N E A H U M A N A.

Uſnée humaine.

Huſnea humana, en François, *Huſnée humaine*, eſt une petite mouſſe verdâtre, haute de deux ou trois lignes, ſans odeur, d'un goût un peu ſalé, qui naît ſur les cranes des cadavres d'hommes ou de femmes qui ont été fort long-temps expoſez à l'air; on trouve cette petite plante principalement en Angleterre, en Irlande, ſur les cranes des hommes qui ont été pendus & attachez à des gibets, car on a ſoin d'y faire ſi bien tenir leurs membres avec du fil d'archal, que leurs os y demeurent pluſieurs années après que la chair en a été entierement conſumée par la pourriture & par l'air.

Il naît auſſi quelquefois de l'Uſnée ſur les os des cadavres humains qui ont de-

meuré long-tems exposez à l'air, mais elle n'est pas estimée si bonne que celle du crane.

L'Usnée humaine contient beaucoup de sel volatil & d'huile; elle ne bouillonne point avec les acides.

Vertus. Elle est fort astringente, propre pour arrêter l'hemorragie du nez étant mise dans les narrines; on peut aussi s'en servir interieurement pour l'épilepsie, on en mêle dans les poudres de simphatie.

Usnée des plantes. * L'Usnée des plantes est proprement une petite mousse qui naît sur les arbres, mais on a donné ce nom au Nostoc qui est un gazon ras ou une mousse verdâtre dont j'ai parlé en son lieu.

UVA MARINA.

Raisin de mer. *Uva marina*, en François, *Raisin de mer*, est un insecte marin qu'on peut placer entre les especes de Limaçons, sa figure est longue, informe, toute couverte de glandes rouges & bleuës qui representent en quelque maniere des raisins; son mouvement est lent; il a deux cornes à la tête comme le Limaçon; on trouve quelquefois cet insecte sur les rivages de la mer, mais rarement.

Il y a une autre espece de Raisin de mer provenant des œufs de Seche qui s'amassent & s'aglutinent ensemble en forme de grape de Raisin, & qui sont teints en noir par la liqueur qui sort de la Seche.

Vertus. L'un & l'autre Raisin de mer sont resolutifs étant écrasez & appliquez.

UVA URSI.

Uva Ursi, Cl. Hisp. P. Tournef.
Vaccinia Ursi, Ger.
Idæa radix. *Radix idæa putata & uva Ursi*, J. B. Raii hist.
Uva Ursi, Galeni, Clusio, Park.
Vitis idæa, foliis carnosis & veluti punctatis; sive idæa radix Dioscoridi, C. B.

Est un petit arbrisseau bas qui ressemble à l'Airelle ou Mirtille, mais ses feuilles sont plus épaisses, oblongues, arondies, approchantes de celles du Buis, plus étroites, rayées des deux côtez, nerveuses, d'un goût astringent, accompagné d'amertume; ces feuilles sont attachées à des rameaux ligneux, longs d'un pied, couverts d'une écorce mince & facile à separer: ses fleurs naissent en grapes aux sommitez des branches, formées en grelots, de couleur rouge: lorsqu'elles sont passées, il leur succede des bayes presque rondes, molles, rouges, renfermant chacune cinq osselets rangez ordinairement en côte de Melon, arondis sur le dos, applatis dans les autres côtez, ces bayes ont un goût stiptique. L'Uva Ursi croît aux païs chauds, comme en Espagne.

Vertus. Ses feuilles, ses bayes, & sa racine sont astringentes.

Etimologie. *Uva Ursi*, parce que les bayes de cette plante ressemblent à des raisins, & que les Ours en mangent.

VULNERARIA.

Vulneraria rustica, C. B. Pit. Tourn.
Loto affinis vulneraria pratensis, C. B.
Anthillis leguminosa, Ger. Raii hist.
Anthillis leguminosa vulgaris, Park.

En François, *Vulneraire.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, rondes, velues, un peu rougeâtres, courbées; ses feuilles sont rangées par paires le long d'une côte, semblables à celles du Galega, mais un peu plus moëlleuses, velues

en dessous & tirant sur le blanc, jaunes, verdâtres en dessus, d'un goût doux accompagné d'âcreté ; celles qui soûtiennent les fleurs aux sommitez des rameaux sont plus larges que les autres & membraneuses : ses fleurs naissent aux sommets des branches disposées en bouquets, legumineuses, jaunes, soûtenuës chacune par un calice fait en tuyau enflé, lanugineux, argentin. Lorsque la fleur est passée, ce calice s'enfle encore davantage, & devient une vessie qui renferme une capsule membraneuse, remplie ordinairement d'une semence : sa racine est longue, droite, ligneuse, noirâtre, d'un goût legumineux. Cette plante croît aux lieux montagneux, secs, sablonneux ; elle contient beaucoup d'huile, mediocrement de sel essentiel.

Elle est détersive, vulneraire, propre pour guerir les playes, pour fortifier. Vertus.

Vulneraria à vulnere, playe, blessure, parce que cette plante est propre pour guerir les blessures. Etimologie.

VULPECULA MARINA.

Vulpecula Marina, Bellonii, Jonston. | *Alopecias oppiani.*
Simia Marina, Bellon. | En François, *Renard Marin.* Renard marin.

¶ Est un grand *poisson de mer* que les Auteurs ont mis dans le genre des cetacées, cartilagineux, non plats qu'on *appelle Galeodi* ; les caracteres principaux de ces poissons consistent à avoir chacun deux foyes, cinq oüies ou bronches de chaque côté, & des pointes pendantes aux nageoires qui sont sous le ventre aux côtez du nombril aux mâles : la difference specifique du Renard marin se prend de sa queuë qui represente parfaitement bien une faulx ; ce *poisson* croît assez grand, pour peser quelquefois jusqu'à cent livres ; on en dissequa un à l'Academie Royale des Sciences au mois de Juin 1667. il étoit long de huit pieds & demi, & sa plus grande largeur vers le ventre étoit de quatorze pouces ; pour sa figure, il alloit en s'élargissant depuis la tête jusqu'au ventre, puis il se retrecissoit jusqu'à l'endroit où finiroit la queue d'un autre poisson, mais c'étoit là que commençoit la sienne qui étoit presque aussi longue que tout le reste du corps, & faite en maniere de faulx, recourbée vers le ventre ; il avoit une grande crête élevée sur le milieu du dos, & une petite vers la queue, trois nageoires de chaque côté, celle de devant étoit grande, longue de quinze pouces & large de cinq en sa base, representant l'aîle d'un oiseau plumé, celle du milieu étoit de grandeur moyenne, elle étoit placée à côté du nombril, & avoit une pointe pendante ; la troisieme placée proche de sa queuë étoit fort petite ; sa peau étoit lissée & sans écailles ; les crêtes & les nageoires étoient dures & composées d'arrêtes serrées par la peau qui les couvroit ; sa couleur étoit égale par tout, d'un gris fort brun, tirant sur le bleuâtre, sa tête n'étoit presque qu'une masse de chair couverte de muscles crotaphites qui avoient plus de quatre pouces d'épaisseur, le crane n'étoit pas plus gros que le poing, épais par dessus de près de deux doigts ; le cerveau qu'il contenoit étoit fort petit, molasse & ayant peu d'anfractuositez ; ses yeux étoient plus gros que ceux d'un bœuf, demi spheriques, plats en devant : il avoit cinq oüies de chaque côté ; l'ouverture de sa gueule étoit de cinq pouces, armée de deux sortes de dents ; le côté droit de la machoire superieure jusqu'à l'endroit où sont les canines des autres animaux avoit un rang de dents pointuës, dures & fermes, étant toute d'un seul os en forme de scie, les autres dents qui bordoient le reste de cette machoire, & toute l'inferieure faisoient six rangs par tout & étoient mobiles & attachées par des membranes charnuës ; leur figure étoit triangulaire, aiguë, & leur substance beaucoup moins dure que celles des autres qui ont la figure de scie, principalement aux rangs de dedans où elles étoient fort fragiles, sa langue étoit toute adherante à la machoire inferieure & composée de plusieurs os, arti- Galeodi.

culez fermement les uns aux autres par une chair fibreuse ; elle étoit revêtue d'une peau dure, & couverte de petites pointes luisantes qui la rendoient fort âpre ; ces pointes paroissoient avec le microscope, transparentes comme du crystal, & avoient trois lignes de long & une & demi de large en leur base ; son gosier étoit fort large & son æsophage ne l'étoit pas moins que son ventricule, dans lequel les Auteurs disent que ce poisson cache ses petits quand ils ont peur, en les avalant pour les revomir ensuite ; son cœur avoit la figure & la grosseur d'un œuf de poule, sans pericarde, n'ayant qu'une oreille fort grande, & un seul ventricule comme tous les animaux qui ne respirent point ; ce cœur n'avoit point de pericarde, mais l'autre étoit revêtuë d'une membrane pareille à celle d'un pericarde qui l'envelopoit de telle maniere qu'elle ne ne lui étoit jointe ni attachée, mais elle flotoit tout au tour, son foye occupoit toute la longueur du côté droit du ventre ; il étoit partagé en deux lobes, c'est apparemment ce qui a fait dire aux Auteurs que cette espece de poisson a deux foyes, leRenard marin se tient ordinairement aux lieux bourbeux & fangeux, il mange des poissons, des plantes, il est fort charnu, & l'on lui trouve en plusieurs endroits de la graisse de plus d'un pouce d'épaisseur, *sa chair est d'assez bon goût* ; il contient beaucoup de sel volatil & d'*huile*, peu de sel fixe.

Vertus. Sa graisse est amolissante & resolutive.

Etimologies. *Vulpecula à vulpe*, Renard, parce que les anciens ont crû que ce poisson avoit quelque rapport avec le Renard, mais il ne paroît guere par cette description qu'il en ait.

Alopedias, *ab ἀλώπης*, *vulpes*, Renard.

VULPES.

Renard. *Vulpes*, en François, *Renard*, est un animal à quatre pieds, sauvage, fin & rusé, ressemblant en plusieurs choses au chien, mais ses oreilles sont plus petites, sa queuë est touffuë ou garnie de beaucoup de poils longs : il fait la chasse aux *poules*, aux Oyes, aux Liévres, aux Lapins, *aux rats sauvages*, *& il les mange quand il peut les* attraper ; il mange aussi des raisins *en temps* de vendange. Il habite dans les bois, proche des villages, en France, en Italie ; il contient beaucoup de sel volatil.

Sa chair est nervale, fortifiante.

Graisse de Renard. Vertus. Sa graisse est bonne pour les convulsions, pour les tremblemens des membres : pour fortifier les nerfs, pour resoudre, on en frotte les parties malades.

Poumon de Renard. Son poumon est déterssif, pectoral, propre pour l'asthme.

Foye & ratte. Son foye & sa rate sont estimez propres pour les duretez du foye & de la rate.

Sang. Vertus. Son sang dessechè est aperitif, propre pour la pierre, pour la gravelle.

VULTUR.

Vautour. *Vultur*, en François, *Vautour*, est un grand oiseau de proye, dont la figure approche de celle de l'Aigle ; *sa couleur* est cendrée ou brune, son bec est gros, fort robuste, recourbé ; ses pieds sont grands, garnis d'ongles ; il se nourrit de chair de cadavres ; il y en a de plusieurs especes, ils naissent en Scitie & sur les montagnes du Rhein, du Danube. Cet oiseau contient beaucoup de sel volatil & d'huile ; sa peau

Peau de Vautour. est belle & recherchée.

Graisse. Sa graisse est émolliente, resolutive, fortifiante.

Chair. Sa chair est bonne pour l'épilepsie, pour la migraine étant mangée.

Vertus. Excremens Quelques-uns tiennent que l'odeur de ses excremens est capable de causer l'avortement à une femme grosse.

Etimologies. *Vultur quasi Voltur*, *à volando*.

VULVARIA.

VULVARIA.

Vulvaria, Cast. Tab. Lugd.
Atriplex fœtida, G. B. J. B.
Atriplex olida, Ger.
Atriplex olida, sive sylvestris fœtida, Park.
Atriplex pusilla olida, hircina, vulvaria vocata, garum olens, Lob.
Atriplex canina & blitum fœtidum, Trag
Garosmum, Dod.
Chenopodium fœtidum, P. Tournef.

Blitum fœtidum.

Est une espece de Chenopodium, ou une petite plante qui pousse des tiges à la longueur d'environ un pied, rameuses, couchées à terre, revêtuës de feuilles semblables en figure & en couleur à celles de l'Atriplex, mais beaucoup plus petites : sa fleur est à plusieurs étamines soûtenuës par un calice decoupé jusqu'à la base : quand cette fleur est tombée il naît en sa place une semence menuë, presque ronde & aplatie, enfermée dans une capsule qui a été formée du calice. Sa racine est menuë, fibrée ; toute la plante est fort puante, elle croît aux lieux incultes, sur les cimetieres, contre les murailles ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Vertus.

Elle *est propre pour appaiser &* calmer les vapeurs hysteriques, & pour la colique venteuse : on en use en lavemens & en fomentations.

Etimologies.

Vulvaria à vulva, parce que cette plante est bonne pour la matrice.

Garosmum à garo, *saumure de poisson*, parce que l'odeur de cette plante a quelque rapport avec celle d'une saumure de poisson bien puante & corrompuë.

X

XANTHIUM.

Xanthium, Dod. Pit. Tournef.
Lappa minor, xanthium Dioscoridis, C. Bauhin,
Xanthium sive Lappa minor, J. B. Rii hist.
Xanthium, sive Strumaria, Ad. Lob.
Bardana minor, Ger.

Strumaria.

En François, *petit Glouteron*,

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied & demi, anguleuse, veluë, marquée de points rouges, rameuse, s'étendant au large : ses feuilles sont beaucoup plus petites que celles de la Bardane, vertes, approchant de celles du Pas d'asne, découpées legerement ou dentelées en leurs bords, d'un goût un peu acre, tirant sur l'aromatique. Sa fleur est un bouquet à fleurons semblables à de petites vessies, & contenant chacun une étamine, le plus souvent à double sommet : ces fleurons tombent facilement, & ils ne laissent après eux aucune graine ; mais il naît sur les mêmes pieds qui fleurissent, des fruits oblongs, gros comme de petites Olives, heriſſez de piquans qui s'attachent aux habits. Chacun de ces fruits est divisé dans sa longueur en deux loges qui renferment des semences oblongues. Sa racine est petite, blanche, garnie de fibres assez grosses. Cette plante croît dans les terres grasses, contre les murailles, dans les fossez dont l'eau a été dessechée. Elle contient beeucoup de sel & d'huile ; on se sert dans la Medecine de ses feuilles & de ses fruits.

Vertus.

Elle est digestive, resolutive, on l'employe interieurement & exterieurement pour la gratelle, pour les tumeurs scrophuleuses, pour les écroüelles.

Etimologie.

Xanthium à ξανθος flavus, parce que les Anciens se servoient de cette plante pour teindre les cheveux en jaune ; car cette couleur de cheveux étoit autrefois la plus estimée.

XANXUS.

¶ *Xanxus* est un gros coquillage semblable à ceux avec lesquels on a coûtume de peindre les Tritons : les Hollandois le font pêcher vers l'Isle de Ceylan, ou la côte de la Pescherie où est le Royaume de Travancor ; ceux qu'on pêche sur cette côte ont tous leurs volutes de droit à gauche ; s'il s'en trouvoit quelqu'un dont les volutes fussent disposées naturellement de gauche à droite, les Indiens l'estimeroient infiniment, parce qu'ils croyent que ce fut dans un Xanxus de cette espece qu'un de leurs Dieux fut obligé de se cacher ; on dit qu'il est defendu à ces Indiens de vendre le *Xanxus* à d'autres qu'à la Compagnie d'Hollande, qui les ayant par ce moyen à bon marché ne laisse pas que de les vendre fort cher dans le Royaume de Bengale où l'on les scie pour en faire des bracelets.

Vertus. Dose.

Le *Xanxus* contient beaucoup de sel volatil & d'huile, peu de sel fixe.

Il est alkali, absorbant, propre pour adoucir & arrêter les humeurs. La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme.

XERANTHEMUM.

Xeranthemum flore simplici purpureo majore, H. L. B. Pit. Tournef.	C. Bauhin.
Xeranthemum aliud, sive Ptarmica *quorundam*, J. B.	*Ptarmica altera*, Matth, Lugd.
	Ptarmica Austriaca, Ger.
Jacea *Oleæ folio, capitulis simplicibus,*	*Ptarmica Austriaca*; Clusiii, Park. Raii hist.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, blanchâtre comme celle du Cyanus : ses feuilles naissent la plûpart au bas de la tige, nombreuses, oblongues ; étroites, couvertes en dessus d'une laine molle, blanche, d'un goût aigrelet. Ses fleurs sont placées aux sommets de ses branches, belles, radiées, de grandeur mediocre, composées chacune de *douze ou quatorze petites feuilles dures, seches*, pointuës, blanches au commencement, & ensuite d'un bleu purpurin, se conservant plusieurs années sans se flétrir ; ce qui a fait donner le nom d'immortelle à cette fleur. Quand elle est passée il luy succede des semences garnies d'un chapiteau de feuilles blanches, lanugineuses. Sa racine est longue, droite, dure, noirâtre, garnie de quelques fibres menuës. Cette plante croît aux lieux champêtres; on la cultive dans les jardins; elle contient mediocrement du sel, de l'huile, très peu de phlegme.

Immortelle.

Vertus. Etimologie.

Elle est astringente, dessiccative.

Xeranthum à ξηρὸς, *siccus*, & ἄνθος, *flos*, comme qui diroit *Fleur seche* ; parce que la fleur de cette plante est naturellement si seche, qu'elle ne flétrit que difficilement.

Clusius a donné le nom de *Ptarmica* à cette plante, non pas parce qu'elle excite l'éternuement, comme fait le veritable Ptarmica ; mais parce qu'il a trouvé qu'elle avoit du raport en plusieurs autres choses avec le Ptarmica de Dioscoride.

XIPHIAS.

Xiphias, l *Gladius*, est un poisson de mer, qui approche en grandeur d'une petite Baleine ; il croît jusqu'à la longueur de quatorze ou quinze pieds ; rond, fort gros du côté de la tête, & s'amenuisant vers la queuë. Son museau est long d'environ trois pieds, pointu, ayant la forme d'un glaive. Sa machoire superieure est plus dure & plus osseuse que l'inferieure ; l'une & l'autre sont privées de dents, mais elles sont garnies de plusieurs os durs & rudes, attachez au palais, qui servent aux

mêmes fonctions que des dents. Ses yeux sont ronds & élevez ; sa peau n'est pas fort dure, sa couleur est grise brune, argentine, luisante ; il n'approche guere du rivage ; son bec lui sert de deffense, & il est bien dangereux, car il perce un navire ; il fait la guerre aux Baleines, il vit de poissons, d'alga ; son dos est garni de beaucoup de panne ou de graisse, comme celui du cochon ; on n'employe guere sa chair dans les alimens, parce qu'elle est difficile à digerer.

Sa graisse est propre pour ramollir, pour resoudre, pour fortifier ; on en frote les parties malades. Vertus.

Xiphias à ξιφος, gladius, parce que le museau de ce poisson est pointu & trenchant comme un glaive. Etimologie.

XIPHION.

Xiphion latifolium acaulos odoratum, Pit. Tournefort.
Iris bulbosa latifolia, flore cæruleo & candido, J. B.
Iris bulbosa latifolia acaulos odora, C. Bauhin.
Hyacinthus Tœtarum latifolius, Lob.

Est une plante qui pousse des feuilles longues & larges, molles, de couleur verte pâle ou blanchâtre ; il s'éleve d'entr'elles un pedicule qui soûtient une fleur semblable à celle de la Flambe, de couleur purpurine ou bleuë, ou quelquefois blanche, odorante ; le fruit qui lui succede est aussi de même structure que celui de la flambe : sa racine est un oignon noirâtre en dehors, blanc en dedans, composé de plusieurs tuniques d'un goût doux. Cette plante croît en Espagne & en plusieurs autres pays chauds. Sa racine est émolliente & resolutive. Vertus.

Xiphion à ξιφος, gladius, parce que les feuilles de cette plante ont en quelque maniere la figure d'un couteau ou d'un glaive. Etimologie.

XYLON.

Xylon, [*Coto*, *Gossipium*, [*Cotoneum*, *Bombax officinarum*, [en François, *Coton*,

Est une plante dont il y a deux especes. La premiere est appellée ;

Xylon sive Gossipium herbaceum, J. B. Raii hist. Pit. Tournefort.
Gossipion sive Xylon, Ger.
Gossipium fruteſcens annuum, Park.
Gossipium fruteſcens semine albo, C. Bauhin.

Elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ligneuse, couverte d'une écorce rougeâtre, veluë, divisée en quelques rameaux courts : ses feuilles sont un peu moins grandes que celles du Sicomore, formées comme celles de la Vigne, veluës, attachées à des queuës longues, garnies de poils : ses fleurs sont nombreuses, belles, grandes, ayant la figure d'une cloche fenduë jusques à la base en cinq ou six quartiers, de couleur jaune mêlée de rouge ou de purpurin. Quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit gros comme une Aveline, qui étant en maturité s'ouvre en trois ou quatre quartiers ou loges, & laisse paroître un floccon de coton blanc comme la neige, qui se gonfle par la chaleur jusqu'à la grosseur d'une petite pomme : il renferme des semences grosses comme de petits pois, oblongues, blanches, cotonneuses, renfermant chacune une petite amande oleagineuse, douce au goût. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

Xylon arboreum, J. B. Parx. Raii hist. P. Tournefort.
Gossipium arboreum caule lævi, C. Bauhin.

Seconde espece. Elle differe de la precedente en grandeur ; car elle croît en arbre ou en arbrisseau jusqu'à la hauteur de quatorze ou quinze pieds. Ses feuilles approchent en quelque maniere de celles qui sortent les premieres du Tillot, découpées profondement en trois parties, sans poil. Ses fleurs & ses fruits sont semblables à ceux de l'autre espece.

Les deux especes de Coton croissent en Egypte, en Syrie, en Cypre, en Candie, aux Indes.

Vertus. La fleur du Coton est vulneraire.

Le Coton échauffe & dessеche, on ne s'en sert que pour les vêtemens.

Sa graine est pectorale, propre pour l'asthme, pour la toux, pour exciter la semence, pour consolider les playes, pour la dysenterie, pour les autres cours de ventre, pour le crachement de sang.

Etimologie. *Xylon à ξύω, rado, je rase* ; parce qu'on separe du fruit de cette plante un Coton comme si on le rasoit.

XYLOSTEON.

Xylosteon, Dod.
Xylosteon pyrenaicum, Pit. Tournefort.
Periclymenum rectum fructu rubro & nigro, J. B. Raii hist.
Periclymenum Alliobrogum, Lob.
Periclymenum rectum fructu rubro, Park.
Periclymenum Germanicum, Ger.
Chamæcerasus dumetorum fructu gemino rubro, C. B.

Est un arbrisseau qui ressemble au Periclymenum, mais qui se soûtient de lui-même sans s'attacher aux plantes voisines ; il pousse des tiges de grosseur mediocre, son bois est blanc, ses rameaux sont ronds, revêtus d'une écorce rougeâtre au commencement, puis blanchâtre ; ses feuilles sont oblongues, molles, d'un verd blanchâtre, un peu veluës ; ses fleurs sont plus petites que celles du Periclymenum, blanches, attachées deux à deux sur un même pedicule, formées en tuyaux évasez en campane, & découpez en quatre ou cinq parties ; ces tuyaux sont soûtenus par un calice double, qui aprés que les fleurs sont passées devient un fruit à deux bayes grosses comme les petites Cerises, molles, rouges, remplies d'un suc amer, desagreable, & de quelques semences aplaties, presque ovales. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux comme sur les Pirenées, dans les bois, en Suisse, en Allemagne ; son fruit contient beaucoup de sel essentiel, & fixe & d'huile.

Vertus. Il est émitique & purgatif si l'on en prend trois ou quatre, mais il n'est point en usage dans la Medecine.

Etimologie. *Xylosteon, à ξύλον, lignum, & ὀστέον, os* comme qui diroit, *bois osseux*. On a donné ce nom à cette plante, parce qu'on a trouvé que son bois avoit quelque ressemblance avec un os, soit par sa dureté, soit par sa blancheur.

XYRIS.

Xyris, Ger.
Xyris sive iris sylvestris, Dioscoridis. *sylvestris*
Gladiolus fætidus, C. B. *Iris agria.*
Xyris sive spatula fætida, Park.
Xyris vel iris agria, Dod. Gal.
Spatula fætida, plerisque Xyris, J. B. Raii hist.

En François, *Espatule* ou *Glayeul puant*.

Est une plante qui pousse beeucoup de feuilles longues d'un pied & demi ou de deux pieds, plus étroites que celles de l'Iris ordinaire, pointuës, de couleur verte noirâtre luisante, d'une odeur de Punaise puante. Il s'éleve d'entre ces feuilles plu-

fleurs tiges de groſſeur mediocre, droites, portant chacune en leur ſommet une fleur ſemblable à celle de l'Iris, mais plus petite, compoſée de neuf feuilles de couleur ordinairement purpurine, quelquefois rouge : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes oblongues qui s'ouvrent en meuriſſant, & laiſſent paroître des ſemences rondes, groſſes comme des petits pois, de couleur rouge, d'un goût âcre ou brûlant : ſa racine étant encore jeune, n'eſt que fibreuſe, mais elle groſſit à meſure que la plante s'éleve ; elle a un goût âcre comme celle de l'Iris. Cette plante croît aux lieux humides entre les vignes, dans les Jardins ; elle contient beaucoup de ſel & d'huile.

Sa racine & ſa ſemence ſont purgatives, hydragogues, aperitives, propres pour les convulſions, pour les rumatiſmes, pour les obſtructions, pour l'hydropiſie, étant priſes en décoction. On s'en ſert auſſi exterieurement pour digerer, pour inciſer, pour attenuer, pour reſoudre. Vertus.

Xiris à ξιφος, gladius & Iris, comme qui diroit, *Iris dont les feuilles ont la figure d'un glaive.* Etimologies.

Spatula à σπαθη, & σπαω, detraho.

Y

YECOLT.

Ycolt, C. Biron ; | *Ycolt*, eſt un fruit de l'Amerique long, couvert de pluſieurs écailles, de couleur de Chateigne, & ayant quelque reſſemblance avec la pomme du pin, mais il y en a de differentes figures & grandeurs, il renferme une eſpece de pruneau long qu'on mange avec plaiſir : ce fruit croît en la nouvelle Eſpagne ſur un palmier de montagne, nommé en Latin *Xocoltus arbor*, les Americains l'appellent *Guichelle popotli*, & c'eſt celuy dont Gaſpard Bauhin parle ſous le nom de *Arbor fructu nucis pineæ ſpecie* ; cet arbre pouſſe d'une ſeule racine deux ou trois troncs qui portent des feuilles longues, étroites, épaiſſes, comme celles de l'Iris, mais beaucoup plus grandes, ſes fleurs ſont compoſées chacune de ſix feuilles blanches, odorantes, diſpoſées par grapes ſuſpenduës par un pedicule. Palmier de montagne. *Xocoltus arbor. Guichelle popotli. Arbor fructu nucis pineæ ſpecie*, G, B.

Ses feuilles ſont employées à faire un fil trés-delié, mais bien fort, & de ce fil on fait de la toile. Fil & toile d'Yecolt.

YGA.

Yga, | *Yuvera*, | *Yvoire*, | ſont des arbres du Breſil dont les Indiens ſeparent l'écorce entiere pour en faire de petits bateaux, qui ſont capables de porter chacun trente hommes armez & davantage. Cette écorce eſt épaiſſe d'un pouce, longue de trente cinq ou de quarante pieds, large de quatre ou cinq pieds.

Z

ZACCON.

Zaccon, Caſt. | *Prunus Hieroconthica, folio anguſto ſpinoſo*, C. Bauhin.
Zaccon Hiericuntea, foliis oleæ, J.B.

Est une espece de Prunier étranger qui croît en la plaine de Jerico ; cet arbre est grand comme un Oranger, il porte des feuilles semblables à celle de l'Olivier, mais plus petites, plus étroites, plus pointuës, fort vertes ; ses fleurs sont blanches ; ses fruits sont gros comme des prunes, ronds, verds au commencement, mais en meurissant ils deviennent jaunes ; ils renferment chacun un noyau comme les prunes. On tire de ces fruits une huile par expression.

Vertus. Elle est propre pour discuter & resoudre les humeurs froides & visqueuses.

Etimologie. On a nommé cette plante *Zaccon*, parce qu'il croît aux environs des Eglises des Zacchæus dans la plaine de Jerico.

ZACINTA.

Cichorium Verrucarii. *Zacinta, sive Cichorium Verrucarium*, Matth. P. Tournef.
Verruca Chrondrilla, Ad.
Cichorium Verrucarium, sive Zacintha, Ger. Park.
Cichorium Verrucosum, sive Zacintha, Hieraciis adnumerandum, J.B. Raii hist.
Chondrilla Verrucaria, foliis Cichorii viridibus, C. B.
Verrucaria, Seridis species, Ges. hort.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, fongueuses en dedans, rameuses, ses feuilles ressemblent à celles de la Chicorée sauvage, ou à celles de la dent de Lion, éparses à terre. Ses fleurs naissent aux sommets des branches par bouquets à demi fleurons jaunes, soutenus par un calice *composé de quelques feuilles en écailles*. Lorsque la fleur est passée, le calice prend la forme d'une rosette relevée en côtes de Melon: chaque côte est une capsule qui renferme une semence garnie d'une aigrette noirâtre: sa racine est longue, garnie de fibres. Cette plante croît dans les champs, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus. Elle est estimée propre pour resoudre & dissiper les verruës, d'où vient qu'on l'a nommée *Verrucaria* ; elle purifie le sang & elle excite l'urine.

Etimologie. *Zacintha à Zacintho insula*, parce qu'on dit que cette plante croît en abondance dans une Isle de l'Archipel, appellée en Latin *Xacintus*, & en François, *le Zante*.

ZAGU.

Zagu, Ferd. Lopez.
Sagu pigafeta, Clus.
Arbor farinifera, Clus. exot.
Arbor vasta in regno Fanfur, Polo Veneto.

Est un grand arbre semblable au Palmier, qui croît dans l'Isle Ternate proche de l'Equateur ; il porte en son sommet une tête ronde comme le Chou ; au milieu de laquelle on trouve une espece de farine dont les habitans du pays font du pain.

ZAPOTUM.

¶ *Zapotum, Zapote*, est un fruit de la nouvelle Espagne en Amerique ; les Espagnols l'appellent Zapote blanco, il a la forme & la grosseur d'une pomme de coing : son goût est agreable, mais il est mal sain, il renferme un noyau qu'on dit être un poison dangereux ; ce fruit naît sur un grand arbre, appellé par les Indiens Cochitzapotl, ses feuilles sont semblables à celle de l'oranger, disposées trois à trois par intervales ; ses fleurs sont petites, de couleur jaune.

Cochitzapotl.

ZEA

Zea, Ang.
Zea simplex, Matth. Lac.
Frumentum loculare, Ruel.
Spelta vulgo, Cæs.

Zea Monococcos Briza quibuſdam, J. B.
Briza Monococcos, Ger.
Zea Briza dicta, vel Monococcos Germanorum, C. B. Raii hiſt.

Monococcon frumentum barbarum, far venniculum rubrum, Col.
Zea Monococcos, ſive ſimplex, ſive Briza, Park.

Far venniculum rubrum.

En François, *Speautre*, l *Blé locular*, l *Froment locar*, l *Froment rouge.*

Eſt un eſpece de Froment qui eſt commun en Egypte, en Grece, en Sicile; cette plante pouſſe comme le Blé ordinaire pluſieurs tuyaux menus à la hauteur d'environ deux pieds; ſes feuilles ſont étroites; ſes épis ſont diſpoſez à peu près comme ceux de l'Orge; ils contiennent une ſemence menuë, de couleur rouge brune; ſa racine eſt fibreuſe. Cette plante croit aux lieux rudes & montagneux, on la cultive comme les autres eſpeces de Froment; ſa graine ſert à faire de la bierre, on peut auſſi en faire du pain: mais il ſera noir & rude au goût.

Le Speautre eſt déterſif & reſolutif. Vertus.

ZEDOARIA.

Zedoaria, en François, *Zedoaire*, eſt une racine dont nous voyons deux eſpeces qu'on nous apporte ſeches des grandes Indes & de l'Iſle de Saint Laurent où elles naiſſent; ces racines different en figure & en couleur, mais elles ſont tirées d'une même plante nommée *Zadura herba*; cette plante porte des feuilles longues, pointuës, ſemblables à celles du Gingembre, ce qui l'a fait appeller par quelques-uns *Gingembre ſauvage.* Zedoaire. *Zadura herba.* Gingembre ſauvage.

La premiere eſpece de Zedoaire eſt appellée,

Zedoaria longa, C. B.
Zedoria officinarum: *Arnabi veterum altera ſpecies longa radice*, Cord. hiſt.
Zaduaria, Ad.

Zadura vel Zaduar, Geſ.
Zaduria vulgaris, Guil.
En François, *Zedoaire longue.*

Zaduar. *Arnabi veterum.*

C'eſt une racine longue & groſſe comme le petit doigt, de couleur blanchâtre ou cendrée, d'un goût aromatique. Premiere eſpece.

La ſeconde eſpece eſt appellée,

Zedoaria rotunda, C. Bauh.
Zerumbeth Serapionis, Lob.

Zedoaria loripes, Coſtæo in Meſuæum.
Zurumbetlum, Cord. hiſt.

En François, *Zedoaire ronde.*

C'eſt une racine coupée par tranches & ſechée, de couleur griſe & d'un goût aromatique. Seconde eſpece.

Ces deux racines n'en font qu'une dans la terre, la Zedoaire ronde ou Zerumbeth eſt la partie d'en haut ou la tête, & la Zedoaire longue la partie d'en bas.

La Zedoaire longue doit être choiſie bien nourrie, peſante, mal aiſée à rompre, ſans vermoulure à quoi elle eſt ſujette, d'un goût aromatique chaud, approchant de celui du Romarin. Choix.

La Zedoaire ronde ou Zerumbeth doit être choiſie peſante, difficile à rompre, non cariée, d'un goût aromatique; elle eſt bien moins employée dans la Medecine que la precedente.

L'une & l'autre Zedoaire contiennent beaucoup de ſel & d'huile exaltée.

Elles ſont diſcuſſives, attenuantes, propres pour la colique venteuſe, pour for- Vertus.

tifier l'eſtomac, pour la lienterie, pour reſiſter au venin, pour exciter les mois aux femmes. *Zedoaria* eſt un nom Indien.

ZIBETHUM.

Zibethum. *Zibetha.* *Civeta.* Civette.

Zibethum, l *Zibetha*, l *Civeta*, l *Zepetium*, l En François, *Civette*,

Eſt une matiere liquide ou une liqueur congelée, onctueuſe, blanchâtre ou jaunâtre, d'une odeur forte & déſagreable; elle naît dans une veſſie ou poche placée ſous la queuë & proche de l'anus d'un animal à quatre pieds, ſauvage, feroce & carnaſſier, appellé en Latin.

Hyæna, *Catus Zibethicus.*

Hyæna, l *Catus Zibethicus*, l *Felis odoratus*, l & en François, *Civette*.

Il reſſemble à un Chat d'Eſpagne, mais il a auſſi quelque choſe du Renard, ſa tête eſt couverte d'un poil court, gris & noir; ſes oreilles ſont plus petites, & ſe terminent moins en pointe que celles du Chat, noires par dehors & blanches par dedans; ſes dents ſont canines, mais ſouvent briſées *en morceaux*, car cet animal qui eſt farouche les rompt en mordant les barreaux de fer de ſa cage quand il eſt enfermé, ſon cou, ſon corps & ſa queuë ſont couverts d'un poil fort long, dur & rude, entremêlé d'un autre plus court & plus doux, friſé comme de la laine, le grand poil eſt de trois couleurs faiſant ordinairement des taches & des bandes, les unes noires, *les autres blanches & les autres* rouſſâtres; ſon cou eſt noir, blanc avec quelques taches, le deſſous de ſa gorge & ſon ventre ſont noirs, ſa queuë eſt de couleur noire, mêlée d'un peu de blanc par deſſous, ſes pates ſont courtes & couvertes d'un petit poil ſemblable à celui de la tête; ſes pieds ſont compoſez chacun de cinq doigts noirs, armez d'ongles ou ergots droits & peu pointus: la poche qui renferme la Civette eſt ordinairement placée au deſſous de l'anus; elle a trois pouces de long, & deux & demi de large, ſa capacité qui *pourroit contenir un petit œuf de poule* couvre un grand nombre des petites *glandes d'où l'on* retire en les preſſant la matiere odorante. On trouve *cet animal* communement en la Chine, aux Indes Orientales & Occidentales: on en nourrit en Hollande avec du lait & des œufs, afin que la Civette qui en ſort ſoit blanche; car quand on n'a point pris ces précautions on ne tire que la Civette brune, qui à la verité a autant d'odeur & de qualité que la blanche, mais les Marchands n'en auroient pas débit, à cauſe que les Parfumeurs qui l'employent ſont accoûtumez à la voir blanche ou jaunâtre.

Choix.

On doit choiſir la Civette recente, de bonne conſiſtance, de couleur blanche, d'une odeur forte & qui n'eſt point agréable, elle jaunit, puis elle brunit en vieilliſſant. Les Parfumeurs lui donnent une odeur très-agréable, en la mêlant avec beaucoup d'autres ingrediens qui en *étendent* les parties & qui les déterminent à être élevées doucement au nez pour faire une legere impreſſion, ou pour mieux dire, un agréable chatouillement ſur le nerf olfactoire.

La Civette contient beaucoup d'huile & du ſel volatil.

Vertus.

Elle eſt anodine, reſolutive, on s'en ſert pour la colique des enfans, appliquée ſur le nombril, pour les duretez de la matrice.

Etimologie. Zibet, Zebed.

Zibethum vient du mot Grec ζωνίτιον, qui ſignifie la même choſe, ou bien il vient de l'Arabe *Zibet* ou *Zebet*, c'eſt-à-dire écume, car cette matiere eſt écumeuſe en ſortant de l'animal.

ZINCK.

Zinck, eſt une eſpece de Marcaſite ou une matiere métallique reſſemblant aux *Biſmuth*

muth, mais moins cassante & s'étendant un peu sous le marteau ; elle naît dans les mines & principalement dans celles de Gosselar en Saxe. On doit le choisir dur ; difficile à casser, blanc, en belles écailles larges, luisantes. Les Etamiers s'en servent pour décrasser & blanchir l'Etain, comme on se sert du plomb pour purifier l'or & l'argent ; ils mêlent dans une fonte d'environ six cents livres d'Etain une livre de ce mineral.

Le Zinc est employé dans les soudures, on en mêle aussi dans le cuivre avec du Curcuma pour donner à ce métal une couleur d'or.

Le Zinc est resolutif & dessiccatif étant appliqué exterieurement. Vertus.

ZINGI.

Zingi fructus stellatus, sive Anisum Indicum, J. B. Raii. hist. | *Anisum insularum Philipinarum*, C. B. | *Anisum Indicum.*
Fœniculum Senense, D. Fr. Redi. | *Anisum exoticum Philipinarum insularum*, Park.

Est un fruit des Indes qui a la forme d'une étoile, il est composé de sept noisettes oblongues & triangulaires, arrangées & disposées en rond, representant fort bien une étoile ; son écorce est dure, rude, noire ; ses amandes sont unies, polies, luisantes, ayant une couleur semblable à celle de la semence de Lin, d'une odeur & d'un goût pareils à ceux de la semence d'Anis, d'où vient qu'on appelle la plante *Anis des Indes.* Anis des Indes.

L'Amande de ce fruit est propre pour la colique venteuse.

ZINGIBER.

Zingiber, *Zinziber*, | *Cingiber*, *Zingibel*, | *Lengibel*, | En François, *Gingembre.*

Voy. Pl. vi. fig. 10.

Est une racine longue, & large presque comme le pouce, noüée, à demi ronde, un peu plate, s'étendant par ses rejettons en forme de pâte, de couleur grise, rougeâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût piquant, âcre, un peu aromatique, On nous l'apporte seche des Isles Antilles où elle est presentement cultivée ; mais son origine vient des grandes Indes : la plante qu'elle porte est une espece de petit roseau dont les feuilles sont grandes, longues, vertes & la fleur rougeâtre, mêlée de verd, poussant de son milieu une maniere de pointe verte qui represente assez bien une massuë; ce qui a donné lieu à quelques Botanistes d'appeller la plante *Arundo humilis clavata*, ou *Petit roseau à la fleur de massuë* ; sa racine s'étend & rampe dans la terre, multipliant beaucoup : ceux qui la cueillent en laissent toûjours quelques morceaux afin qu'elle multiplie de nouveau ; on la fait secher sur les lieux au Soleil ou au four pour la conserver. Elle doit-être choisie recente, grosse, bien noire, bien sechée, non vermoulue ni cariée, & ayant les autres qualitez dont il a été parlé : on en mêle dans les Epices & principalement quand le Poivre est cher ; elle contient beaucoup de sel acre & d'huile. *Arundo humilis clavata*, ou petit roseau à fleur de massuë. Chair.

Elle est incisive, attenuante, aperitive, elle fortifie l'estomac, elle provoque l'appetit, elle aide à la digestion, elle excite la semence, elle resiste à la malignité des humeurs ; on la monde de son écorce avant que de l'employer. Vertus.

Ceux qui cultivent le Gimgembre confisent au sucre, de sa racine recement tirée de la terre aprés l'avoir fait tremper dans de l'eau pour diminuer son acreté, & ils envoyent ce Gimgembre confit dans des pots en plusieurs pays. Il doit être gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agréable ; son syrop doit être blanc & assez cuit. Gimgembre confit. Choix. Vertus.

Il eſt propre pour aider à la digeſtion, pour chaſſer les vents, pour fortifier les parties vitales, pour le ſcorbut, pour rechauffer les vieillards, on en mange un morceau gros comme le bout du doigt à chaque fois; cette confiture eſt ordinairement employée par ceux qui voyagent ſur la mer.

Etimologie. *Zingiber* vient du mot Grec ζιγγιβερι, qui ſignifie la même choſe, & l'on dit que ce mot Grec a été tiré du nom Indien *Zengebil*, qui ſignifie auſſi Gingembre.

ZOOPHYTUM.

Zoophytum, | *Planta animalis*, | En François, *Zoophyte*.

¶ Les Anciens Botaniſtes ont donné ce nom à pluſieurs eſpeces de plante qu'ils ont crû tenir de l'animal auſſi bien que de la plante; comme aux éponges, à la plume marine, parcequ'elles remuent dans les eaux où elles naiſſent, comme ſi c'étoit des animaux, mais ce mouvement ne doit point leur donner une qualité animale; il vient de ce que les pores de ces plantes ſont diſpoſez de maniere que l'eau y étant entrée, elle fait effort pour en ſortir, ce qui comprime & ébranle leurs fibres & y cauſe des tremouſſemens.

Agnus. Shyticus Boramatz. Le Zoophite le plus renommé & duquel pluſieurs Botaniſtes fameux ont parlé eſt une eſpece de melon appellé Agnus Shyticus & Boramatz; ce melon, dit-on, eſt fait comme un Agneau, il tient à la terre par une tige ou pedicule qui luy ſert de nombril; en croiſſant il change de place autant que ſon pedicule le luy permet, & fait ſecher l'herbe par tout où il ſe trouve; on ajoûte que quand il eſt mûr ſa tige ſe ſeche, & il ſe revêt d'une peau veluë ou couverte d'une laine friſée & douce au toucher comme celle d'un Agneau nouveau né; on peut preparer & employer cette peau comme une fourure: cette plante croît proche de Samara ſur le Volga, c'eſt peut être un Champignon.

Etimologie. *Zoophyton à* ζῶον, *Animal*, & φυτόν, *planta*, comme qui diroit, *plante animal*.

Quand on examine en bonne Phyſique & ſans preocupation les plantes qui ſont appellées Zoophytes, on reconnoît que ce ſont des plantes pures, & qu'elles n'ont rien d'animal, ainſi je ne crois point qu'il y ait de Zoophite veritable.

ZOPISSA.

Zopiſſa, | *Apochyma*; eſt un goudran ou une eſpece de poix noire qu'on détache des navires après qu'ils ont été long-tems en voyage ſur la mer. Cette poix a été peu à peu penetrée par le ſel de la mer, qui lui a communiqué ſa qualité.

Goudran. Le Goudran eſt un mêlange de poix noire, de poix reſine, de ſuif & de tarc fondus enſemble; les Mariniers s'en ſervent pour goudronner ou boucher les jointures de leurs navires, de peur que l'eau n'y entre.

Vertus. Le Zopiſſa eſt reſolutif & deſſicatif appliqué exterieurement.

Etimologie. *Zopiſſa à* ζέω, *ferveo* & πίσα, *pix*; comme qui diroit, *Poix cuite*.

FIN.