

CCCC. SACCHARUM.

Le sucre est le suc d'une espece de cannes qui croit aux Indes, en plusieurs lieux de l'Asie & de l'Afrique, & même de l'Europe. Le sucre se tire quelquefois du tronc de ces cannes par incision; mais la methode la plus ordinaire de faire le sucre, est de faire bouillir dans des chaudières la moëlle des troncs, & spécialement des racines qui se ramasse au fond en forme de sucre.

Les noms de la canne sont, arundo Saccharifera C. B. 2. Inter arundines Indicas, Arundo Saccharata, Dalech. in D. Arundo Saccharina Indica Lob. Arundo & calamus Saccharinus Lon.

Quelques Auteurs prétendent que le sucre ait été inconnu aux Anciens; mais c'est sans raison, puisqu'ils en font souvent mention sous le nom de miel congelé dans les cannes, ou de miel arundinée. Voyez Galien 8. Meth. & 7. simpl. Diosc. liv. 2. ch. 75. Paul Eginette liv. 7. ch. 3. appelle le sucre, sel Indique, à cause qu'étant endurci par la chaleur du Soleil, il ressemble assez à du sel. Pline liv. 14. ch. 18. dit la même chose, & Avicenna parle d'un sel qu'on apporte des Indes qui a la couleur du sel, mais la douceur du miel.

Le sucre reçoit differens noms des lieux d'où on l'apporte, & des façons différentes qu'on lui donne. On dit, par exemple, sucre de Madère, sucre de Canarie, sucre de Saint Thomas, sucre de Malthe, sucre de Valence, &c.

A raisons des façons qu'on lui donne le sucre, est raffiné ou non raffiné & Candi. Le sucre non raffiné, est celui qu'on dépure par une simple coction dans de l'eau, & qui se vend en pains ou en Cassonnade. Plus la Cassonnade est dépurée, plus elle est blanche. Lors qu'on fond cette Cassonnade au Caltonnade, pour la mettre dans les moules après l'avoir écumée, elle se congele en sucre, & se purge de ses ordures par un trou qui est à la pointe, & à la partie inferieure du moule. Le sucre fin ou raffiné est celui qui a été bien écumé & dépuré dans une lessive faite d'eau & de chaux vive, & versé dans les moules percés comme ci-dessus, pour le mieux dépuré. Le sucre Candi est celui qui a été réduit en forme de cristaux, il en est de blanc & de rouge; le blanc est tiré du sucre de Canarie, & le rouge du sucre de Saint Thomas. Le meilleur sucre est celui de Madère, celui des Canaries suit, celui de Malthe vient après, & celui de Saint Thomas est le dernier de tous. Plus le sucre est blanc, plus il est estimé.

On demande lequel vaut mieux du sucre raffiné, ou du sucre non raffiné ? *Tabernamontanus*, est pour celui-ci & *Angelus Sala* pour le premier. Mais il est aisé de les acorder ; car le sucre raffiné étant plus acré, il est par conséquent meilleur pour atténuer, inciser & déterger ; le sucre non raffiné comme plus doux, est meilleur pour radoucir, & par conséquent plus salutaire dans les affections du poulmon.

LES PREPARATIONS SONT

Le sucre d'orge, ou penedié ; faites dissoudre du sucre que vous clarifierez avec du blanc d'œuf, après cela coulez le & le faites cuire & épaissir à perles. Vous le retirerez du feu, & quand vous ne verrez plus de perles ou de bouteilles, vous verserez votre matière sur une Table enduite d'huile d'amandes douces ou de beurre frais, quand le sucre commencera à se durcir, avec un clou ou crochet, & les mains enduites d'amidon, vous lui donnerez la figure qu'il vous plaira.

Le sucre rosat se fait avec du sucre, dissout dans le suc de rose.

Le Sucre violat, en le dissolvant dans le suc de violettes.

L'eau ou l'esprit acide de soufre. R. Sucre lb. ij. distillez le tout dans une cucurbite de verre assez haute & assez ample, parce qu'il monte facilement, au feu de sable gradué, il sortira une eau acide furnagée par l'huile, rectifiez le tout au bain Marie, pour séparer l'huile d'avec l'esprit. Celui-ci sert pour dissoudre les pierres & les matières testacées, & a du rapport avec l'esprit de *Giyac*.

Le sel se tire par l'incinération, & la lessive de la tête morte.

La liqueur ou sirop de sucre. R. Sucre Candi, versez dessus de l'esprit de vin qui surpasse d'un doigt, mettez y le feu & laissez brûler le tout jusqu'à la consistance de sirop. Il est bon dans la toux, & les autres affections des poulmons, pour inciser & radoucir.

Autrement. Mettez du sucre dans un œuf dur, d'où vous aurez tiré le jaune, puis le mettez fondre à la cave. Cette liqueur est salutaire pour la toux des petits enfans. Et pour la rougeur des yeux.

L'essence ou cristaux de sucre. Aiant fait une pâte de sucre & de Vinaigre distillé, on y ajoute une cuillerée ou deux d'huile de tartre, on laisse la matière en digestion à un feu de cendres, durant vingt quatre heures, & sur une livre de sucre on verse de-mie mesure d'esprit de vin non rectifié: on laisse digerer le tout une seconde fois, puis on en tire la Teinture qui est un excellent confortatif selon *Sam. Closs*. La dose est de deux cuillerées,

* *Zacchar*, ou *Sacchar*, est un mot fort usité parmi les Arabes, ainsi que la chose qu'il signifie. Les Latins, en ont fait le mot de *Saccharum*, & les François celui de *Sucre*. Le Sucre des Anciens & le nôtre sont differens, Voiez *Monardes*, liv. 2. de ses *Epîtres*, *Epître* 22. *Salmasius* dans son excellent *Traité*, *Critico-medical* du Sucre, & *Matthiolo* liv. 1. de ses *Epîtres*, pag. 71. Nôtre Sucre est le suc tiré par expression d'une forte de canne épaissi & blanchi par la chaleur du feu. Ces cannes croissent en abondance aux Indes Orientales & Occidentales, comme aussi en Calabre & en Sicile. Quand on mâche ces Cannes, on sent la douceur du suc. Or comme parmi les Chymistes la methode de tirer les sels essentiels est d'exprimer le suc des plantes, de le coaguler & de le reduire en forme de sel; de même le Sucre n'est rien que le sel ou le tartre tiré du suc de Cannes coagulé par le moien du feu. Voiez *Barthol.* liv. 1. de ses *Epîtres* pag. 45. où il explique au long la maniere dont on fait le Sucre en Calabre & en Sicile. Et un *Traité François* qui décrit la methode dont on le fait aux Indes. Il y a aparence que le Sucre fait de cette maniere étoit inconnu, & par conséquent inusité parmi les Anciens; car le leur étoit une espece de Manne, de l'Arabie heureuse & de l'Inde, qui s'attachoit & se coaguloit par la chaleur du Soleil autour des feuilles, de certains grands roseaux, & qui avoit pour matiere une espece de rosée qui se ramassoit la nuit autour de ces feuilles, qu'on apelloit miel arundinée à cause de sa consistance. Ce qui est tout à fait different de nôtre Sucre, tant à l'égard de la matiere qu'à l'égard de la forme. A l'égard de la matiere, en ce que celle du nôtre est le suc exprimé & épaissi d'une Canne, & celle du Sucre des Anciens, une rosée subtile qui s'attache aux feuilles des Cannes, & s'y ramasse en forme de Manne, par son union avec les exhalaisons de la plan-

te desquelles elle emprunte sa douceur. Nôtre Sucre est encore différent du Sucre des Anciens, à l'égard de la forme, puisque celui-ci étoit granulé comme du sel, & le nôtre ressemble à un suc ou tartre épais. Ils différent outre cela en causes efficientes, car nôtre Sucre se tire par le ministère de certains Moulins, & s'endurcit au feu, au lieu que le Sucre des Anciens étoit formé par la fraîcheur de la nuit, & endurci par la chaleur du Soleil. Enfin le Sucre des Anciens est mis par Dioscoride au nombre des miels, & est regardé par tous les Auteurs comme un *être* purement naturel, au lieu que nôtre Sucre est un *être* artificiel. Quant à l'efficacité, le Sucre des Anciens étoit un peu détersif & médiocrement laxatif, ce qui ne convient point au nôtre qui a d'autres facultés, comme nous dirons cy après. Il faut remarquer en passant que les Anciens, comme *Myropsus*, qui ajoûtoient le Sucre à leurs medicamens, ne font pas à imiter, car si on substituoit nôtre Sucre au leur, on feroit plus de mal que de bien. Ceux la sont donc bien ridicules qui pour excuser leurs sirops & leurs conferves, disent que c'étoit la coûtume des Anciens d'y mettre du Sucre. On raffine ordinairement le Sucre dans de l'eau dans quoi on a dissout de la chaux vive qui lui communique certaine acrimonie, corrosive fort ennemie des pûmons & des parties internes; & demander le Sucre bien raffiné, c'est le demander bien empreigné des sels acres & corrosifs de la chaux vive. Le Sucre est extrêmement fermentatif, étant un suc encore empreigné des principes actifs de la plante, lesquels sont très-disposés à exciter la fermentation, puisque ces principes distillés donnent un esprit acide aussi fort que le Vinaigre, & capable de corroder le corail & les pilules. De plus si on distille du Sucre avec de l'antimoine conjointement, il en sortira une liqueur antimoniale, à cause que le Sucre aura corrodé & en-

levé l'antimoine. On peut même tirer du Sucre, un esprit ardent & inflammable comme l'esprit de vin, en faisant fermenter le Sucre dissout dans une quantité suffisante d'eau, en y ajoutant du levain, dont se servent les faiseurs de pain d'Epice. Le sucre même tout seul donne par le moien de la fermentation une liqueur semblable à du vin. Pour voir la fermentabilité du Sucre, il faut en saupoudrer de la chair crüe laquelle se pourrira, & se corrompra en moins d'un jour, ce qui n'arriveroit pas si on ne l'avoit point Sucrée. Le Sucre contient beaucoup d'esprits ignées & luisans, ce qui paroît aux étincelles qui en sortent lorsqu'on le rape dans l'obscurité. Voiez *Borell. cent. 1. obs. 3. pag. 6.* Et le Traité d'un Anonime dont *Tackius* Médecin d'Armstadt est réputé l'Auteur, Intitulé de la consanguinité de l'or, de l'esprit de vin & du Sucre, où vous trouverez de tres-bonnes choses touchant ce dernier. L'usage du Sucre est nuisible à cause de cette facilité à fermenter; les hypocondriaques, par exemple, les scorbutiques, les cachectiques, & les femmes sujettes à la suffocation de matrice, ne sçauroient souffrir le Sucre ny les choses Sucrées, qui excitent des effervescences soudaines dans ces sortes de sujets, des enflurés à l'abdomen, des tranchées, des diarrhées, & d'autres affections semblables qui dependent de l'effervescence des humeurs. Donnez un peu de Sucre à une femme sujette à la suffocation de matrice, elle ne manquera pas de tomber d'abord dans l'accès. Il est dangereux à cause de cela d'ordonner trop du sirops, de conserves, & d'autres remedes où le Sucre entre dans les fièvres intermittentes ou continuës, & *Henry de Heér*, assure que la plupart des riches meurent de la fièvre, à cause de l'abus de ces sortes de sirops qui aigrissent la fièvre par le moien du Sucre, au lieu que les pauvres, qui n'ont pas le moien d'acheter des sirops, & se contentent de simples

décoctions, en guerissent heureusement. Le Sucre est surtout nuisible aux poumons, comme il est démontré scavamment par *Garanziers* dans son *Traité de la phthisie Angloise*, pag. 98. où il condamne la methode d'ajouter le Sucre aux décoctions pectorales, surtout dans la phthisie, parce qu'il rend les ulceres des poumons plus fordidés, & dispose ce viscere à la corruption. Les principales préparations du Sucre sont le *Sucre d'orge*, & l'esprit acide de Sucre qui se distille dans un alembic ou une retorte, en y ajoutant du sable ou des cailloux pilez, pour empêcher qu'il ne débordé & ne se répande pendant l'effervescence. La liqueur, l'huile, ou le sirop de Sucre qui se prépare en brûlant de l'esprit de vin dessus, est tres-utile. Mais il ne faut pas que l'esprit de vin soit bien rectifié pour dissoudre le Sucre, qui étant un sel essentiel tartareux, demande comme les autres sels de cette nature un menstrué aqueux, en sorte que l'esprit de vin bien dephlegmé ne dissout point le Sucre, au lieu que s'il contient beaucoup de phlegme, il absorbe & reçoit le Sucre suffisamment, & se change en une liqueur de la consistance de sirop qu'on appelle huile de Sucre, remede tres-excellent & éprouvé dans la toux, *Hartman*, Riviere, & plusieurs autres bons Praticiens en font beaucoup de cas, & on prépare cette huile en plusieurs manieres. Quelquefois au lieu de l'esprit de vin simple, on prend l'esprit de genevre. Quelquefois on met infuser des simples pectoraux dans l'esprit de vin, comme les racines d'*Emula* & d'*Arum*, les feuilles de marrube, d'hyssope, &c. pour en tirer l'essence, & y dissoudre le Sucre avec la flamme selon la methode ordinaire. Quelquefois sur une livre de cette huile de Sucre, on ajoute six gouttes d'huile de Cannelle, quatre onces d'eau de Cannelle, & une dragme d'huile de soufre, la prise de cette mixtion est une cuillerée pour la toux, & les affections de la

gorge & de la poitrine. *Schroder* dit que la methode la plus ordinaire de faire cette huile, est de brûler l'esprit de vin sur le Sucre; mais la meilleure, est d'en faire l'extraction dans un alembic. Cette huile de sucre est un excellent vulneraire pour agglutiner les playes recentes, & deterger, & mondifier les ulceres, *Starizius* écrit dans son *Thesaurus Heroum*, pag. 132. que les Turcs ne font point d'autre façon, pour guerir les plaies recentes, que de les bassiner avec du vin & d'y saupoudrer du Sucre. L'huile de Sucre peut être renduë tres-agreable, si aiant dissout le Sucre dans l'esprit de vin, on ajoûte à la dissolution de l'eau de Cannelle, & on distile le tout au bain Marie, mettant au bec de l'alembic, un noüet rempli de musq. Quelques-un préparent un esprit de Sucre nephretique, tres-propre pour chasser le calcul, ils font rougir au feu de petits morceaux de tuile, surquoi ils jettent la dissolution du Sucre, jusqu'à ce que les morceaux de tuile n'en puissent plus imbiber, alors ils mettent ces morceaux dans une retorte, & ils en tirent un esprit excellent dans la pierre des reins, & qui sert de menstruë aux Chymistes, pour préparer certains remedes.

CCCCI. SAGAPENUM.

LE Sagapenum est la larme ou gomme d'une plante ferulacée du même nom, qui distile par l'entameure qu'on fait à l'écorce.

Les noms sont Sagapenum *Diosc.* Sagapenum, Sagaponium, Sacoponium *Offic.* Serapinum *Math. Cord. hist. Casp.* Le Sagapenum croît en *Medie*, d'où on l'apporte à Alexandrie, & de là à Venise pour être distribué par toute l'Europe. Le bon Sagapenum doit être pur, net, transparent, jaune au dehors, rouge au dedans; acre, & d'une odeur forte comme le poireau. Il est chaud, dessicatif, attenuatif, aperitif, & de substance ténue, il est si attractif qu'il tire les fleches & les bales hors du corps. Il purge les serosités visqueuses & grossieres, de la poitrine, de l'estomac, des intestins, de la matrice, des reins, du cerveau,

des nerfs, & des jointures. Il est bon dans l'hydropisie, la toue inveterée, l'asthme, la cephalalgie, les spasmes, le haut mal, la paralysie, le tremblement des articles, l'obstruction & tumeur de rate, les fièvres intermittentes, & la colique, il excite le flux menstrual; mais il fait mourir le fœtus, & pousse par les urines. L'usage externe est dans la pleuresie, & dans les tumeurs douloureuses, où l'on a besoin d'adoucir & de resoudre. La fumée du Sagapenum, fait revenir les épileptiques, & guerit l'orgelet, la prise est de demie dragme à une dragme. Comme l'estomac & le foie n'y sont pas faits, on le corrige en y ajoutant une troisième partie de mastic, de Cannelle & de Gingembre.

LES PREPARATIONS SONT

Le Sagapenum depuré, il se depure comme l'ammoniac. *Les pilules de sagapenum*; *les pilules de sagapenum de Camillus*; *les pilules férides*; *l'huile distillée*; elle se tire comme celle de la gomme ammoniac dans un alenbic au feu de sable.

* Le Sagapenum est la gomme d'un arbre ferulacée qui distille comme toutes les autres gommes, des incisions qu'on fait à la plante. Comme toutes les gommes sçavoir, le Sagapenum, l'ammoniac, le galbanum, le Bdellium, & mêmes les resines, sçavoir le mastic, & les autres, ont la même nature & les mêmes facultés qui sont d'attenuër, d'inciser, d'amolir, & de resoudre les tumeurs dures; il est bon d'examiner d'où ces vertus leur viennent. Je suppose en général que tous les arbres, spécialement les troncs, se nourrissent d'un suc âpre & austere, plus ou moins temperé. Le suc le plus temperé, est celui qui se trouve communement dans tous les arbres ordinaires; le moins temperé, est d'une consistance grossiere & graisseuse, & il est ou plus gras ou plus mucilagineux. Le suc le plus gras est nommé *resine* comme la Terebenthine, &c. Et le suc le plus mucilagineux est nommé *gomme*. La difference des resines & des gommes, consiste en ce que les dernieres qui sont mucilagineuses, se dissolvent dans un menstrué aqueux & acide comme

l'eau simple ou le Vinaigre, & les resines comme grasses se dissolvent dans un menstrieu huileux, par exemple, dans l'esprit de vin, les jaunes d'œufs, &c. Ce qui merite d'être remarqué. Je suppose qu'on peut distiller de tous les arbres, un esprit subtil acide qu'ils ont de leur suc nourricier, & qui se manifeste dans la sève qui est composée de cet esprit qui monte durant la combustion, & se coagule avec d'autres parties plus grossieres. Or comme les gommés & les resines qui découlent des arbres sont leur aliment, il n'est pas surprenant qu'elles donnent dans la distillation un esprit ou une liqueur aigrelette de tres-grandes vertus dans la Medecine; l'acidité de cet esprit n'est pas fixe; mais volatile, parce qu'il est composé d'une liqueur acide, & d'une liqueur salino-volatile, qui étant jointes & unies intimement ensemble, forment un esprit tres-penetrant. Ces deux liqueurs peuvent se separer l'une d'avec l'autre; en y jettant des yeux d'écrevisses ou du corail, car la partie acide s'attachera au yeux d'écrevisses & au corail, pour les corroder, & la partie sulfureuse restera seule. De ce que les gommés & les resines sont fournies si abondamment de cet esprit subtil, volatile, acide & penetrant, il est aisé de juger d'où vient leur vertu attenuative, resolutive, & incisive à l'égard des matieres grossieres & mucilagineuses, comme sont celles qui composent les scirrhes internes des visceres, à quoi elles remedient étant prises interieurement, & comme quoi appliquées exterieurement, elles attenuent & amollissent puissamment les tumeurs des parties externes. Puisque ces effets dependent visiblement de leur esprit volatile subtil & acide, l'usage interne de ces gommés en substance, ou en forme de pilules est celebre dans les l'obstructions des visceres; les pilules, par exemple de *Ammoniac* & de *Sagapeno*, sont fort recommandés contre les obstructions de la rate,

des vaisseaux lactées, & du mesentere, contre la pituite, grossiere visqueuse & tenace, de l'estomac & des intestins qui produisent des vens dans les fermentations qui s'en ensuivent. Comme elles possèdent une vertu purgative assez considerable, & la vertu d'inciser & de découper ces viscosités, elles les chassent encore dehors après les avoir découpées & préparées. Enfin il est aisé de voir pourquoi ces gommés conviennent si bien à l'obstruction du flux menstrual, & aux autres affections de la matrice, où les pilules féti-des mêlées avec les pilules de *Sagapeno* sont éprouvées & spécifiques.

CCCCII. SANGUIS DRACONIS.

LE sang de Dragon, est la larme d'un certain arbre qui étant desséchée ressemble à du Sang caillé. Quand on aïffour le Sang de Dragon dans de l'eau chaude, il la rend blanche comme du lait, sans qu'il se mêle à la liqueur, car dès que l'eau est refroidie, il prend le fond, ou bien il s'attache aux parois du vaisseau. Voyez *Cord. hist. Math. Clus. Acofta*. Le Sang de Dragon nous est apporté d'une Isle de l'Amérique nommée *le Port saint*, où il découle de lui même, ou par les incisions que les habitans font au tronc de l'arbre qui le renferme. Les fruits de cet arbre sont semblables à des Cerisiers, & quand on en a enlevé la peau, on y voit un petit Dragon assez bien représenté, ce qui a donné le nom de Sang de Dragon à ce suc. Quelques-uns prennent le Sang de Dragon pour le Cinnabre de Dioscoride. Le Sang de Dragon est refrigeratif, fort dessicatif, astringent, & repercussif, son principal usage est externe, pour dessécher les catarrhes, on l'applique sur le sommet de la tête Il arrête les hemorrhagies, consolide les plaies & rafermit les dens. Appliqué sur le nombril, il remédie à la dyfenterie.

LES PREPARATIONS SONT

Le sang de Dragon depuré dans de l'eau chaude séparé de ses fèces par inclination, puis épaissi,

* Le Sang de Dragon est la larme rouge d'un arbre que les Ameriquains appellent *Dragon* à cause que l'

image de cet animal est empreinte sur ses feuilles, il est fort astringent, & on l'emploie quand on a besoin d'astriction, interieurement dans les flux de sang, & des autres humeurs. Et exterieurement dans les hemorrhagies des plaies, surtout pour arrêter le Sang des arteres coupées, on emploie ordinairement le Sang de Dragon pour donner la couleur aux poudres, dont on se sert pour blanchir les dens.

CCCCII SARCOCOLLA.

LA Sarcocolle est une larme gommeuse granulée & semblable à la manne d'encens, roussâtre ou jaune, amere d'abord; mais laissant à la bouche certaine douceur semblable à celle de la réglisse. La Sarcocolle découle d'un arbre étranger qui est petit, noieux, & épineux, qui la répand de lui même, ou par des incisions qu'on lui fait. Voyez *Math. Cord. m D. & hist. Casalp.* La Sarcocolle doit être fraîche & pâle, car elle rougit en vieillissant, amere au goût, d'une substance poreuse, visqueuse, gluante, écumante, & facile à se dissoudre dans l'eau. Elle est chaude, & dessicative, astringente, agglutinative, digestive, & maturative. Son principal usage est à detacher, consolider & cicatrifer les plaies, &c. Elle est merveilleuse contre les fluxions des yeux, aux taves & aux nuages de ces parties. On la macere durant cinq jours dans du lait de Vache, ou de femme. Puis on la mêle avec de l'eau rose pour en froter les cils, & on y ajoute, si l'on veut, un peu de Sucre, dans l'hémorragie du nez, on mêle la Sarcocolle aux frontaux. Quelques-uns donnent la Sarcocolle interieurement pour purger les humeurs visqueuses & grossieres des parties éloignées, sçavoir des articles & du poumon. La prise est une dragme qui se corrige comme le Sargapenum.

LES PREPARATIONS SONT

Les pilules de Sarcocolle composées.

* La Sarcocolle est extrêmement astringente, elle tire son nom de sa viscosité qui la rend propre à agglutiner & souder les chaires. Elle étoit fort estimée par les Anciens contre la dysenterie. *Oribasius* en faisoit

un grand usage, & il en a composé un electuaire contre le crachement de sang. La Sarcocolle sert à remplir les plaies & les ulceres, à engendrer la chair & à cicatrifer.

CCCCIV. SUCCOLATA.

LE *Chocolate*, est une pâte seche reduite en petites masses fort rouges, friables & sans odeur assez semblables au Sang de Dragon, excepté qu'elles sont plus claires. Le fruit qu'on appelle *Cacao*, fait la base du *Chocolate*, & ressemble à nos amandes.

Les noms sont, *Cacao Clus. Tab. Avellana Mexicana C. B. 3. Lacao Bert. Mercatoria*. Ce fruit ou ces petits amandes sont de couleur noirâtre & renfermés dans des gouffes, on en apporte en quantité de *Guatimala*, où il sert de monnoie & à faire l'aumône. Les Indiens en font leur boisson, & la pâte que nous appellons *Chocolate*, en pilant ces amandes avec quelques aromates. Le meilleur *Chocolat* est celui qui se prépare aux Indes, celui qui se fait en Espagne avec la même graine qu'on y apporte, n'est pas si bon. Il se gâte quand il passe deux ans. Il convient à l'estomac froid, à la poitrine, à la toux, au crachement de pus, au vertige, pour fortifier le baume de la vie, & animer au combat amoureux. On en prend le matin avec du Sucre, dans du vin, ou de la biere chaude, ou dans du lait, la prise est de deux dragmes à demie once & plus. Monsieur de la Pierre Droguiste m'a fait voir de ce fruit.

* Le *Chocolate* est une confection faite avec le *Cacao*, le Poivre, la Cannelle, le Safran & quelques autres aromates, laquelle nous est apportée des Indes. Les Indiens préparent leur boisson ordinaire du même fruit qu'ils font bouillir dans de l'eau après l'avoir reduit en poudre. Les Espagnols & les Anglois usent beaucoup de cette boisson, les derniers font cuire le *Chocolate* dans du lait ou du vin, & la liqueur est de couleur jaunâtre. Ils y ajoutent du Sucre quand ils se servent de vin. La faveur en est assez agreable & approche de celle des émulsions d'amandes douces. Le *Chocolate* en masse est un confortatif & corrobore.

ratif singulier. Les Anglois en font boire le matin à leurs gens avant de les mettre au travail, & ils en deviennent si vigoureux qu'ils pourroient demeurer tout le jour sans boire & manger. Les grands Seigneurs en prennent avant de jouer à la paume, à quoi ils se plaisent beaucoup en Angleterre, & le Roy même. Le Chocolate nourrit & fortifie l'estomac, & il est bon par cette raison dans l'*étisie* & l'*atrophie*. Pris dans du lait, il est excellent contre le Scorbut, & c'est le remede ordinaire des Anglois. En Espagne on présente du Chocolate aux hommes & aux femmes qui rendent visite comme on présente du vin en France & en Allemagne. La vigueur des Indiens dans le congrés vient du Chocolate qui augmente & anime puissamment la semence genitale. On peut tirer par les operations de la Chymie, les vertus de nourrir & de conforter du Cacao, car si on le distile à un feu ouvert, il en sortira un suc semblable à un consommé de chair, & l'esprit & l'huile auront la saveur & l'odeur de la graisse qui degoutte des viandes qu'on rôtit à la broche.

CCCCV. STYRAX seu STORAX CALAMITA.

IL y a deux sortes de Storax, un sec & un liquide: le sec est appelé Storax calamite à cause qu'on l'aportoit autrefois de Pamphlie dans des Canes ou roseaux. C'est le suc gommeux ou resineux d'un arbre qui croit en Syrie, Cilicie, & Pamphlie. Voiez *Matth. & Cord. hist.* Le Storax doit être gras, difficile à rompre, roussâtre ou jaûne & parfemé de petits morceaux blancs, d'une odeur durable, & quand on l'amollit il rend la liqueur mielleuse. Celui qui est noir, moisi, & sans odeur ne vaut rien. Le Storax est chaud, dessicatif, émollient, digestif, cephalique & nervin, il convient à la toux, aux catarrhes, à la raucité, & à la matrice bouchée ou endurcie, on le donne interieurement & exterieurement, on l'ajoute aux autres cardiaques; il amollit le ventre, pris en forme de pilules avec la Terebenthine. On en fait des parfums.

LES PREPARATIONS SONT

L'huile distillée ; qui se fait en metant digerer le Storax dans de l'eau rose , après quoi on distile le tout dans un alembic au feu de cendres , qu'on donne assez leger au commencement , & plus fort quand l'huile commence à forrir. Elle convient aux mêmes affections que le Storax ; mais elle est plus efficace : une goutte distillée dans l'oreille apaise le tintement , l'huile de Storax par décoction.

Il y a plusieurs medicamens , comme le *diacastoreum* Nicolsi & les Trochisques d'*Alipta Moschata* , où l'on ordonne separément le storax Calamite , & le Storax rouge , sans sçavoir ce que l'Auteur entend par ce dernier. Quelques-uns , comme *Fuscus* dans la composition des medicamens , & *Bauhin* dans le Pinax , veulent que le Storax rouge soit le *thimiama*. D'autres soutiennent avec *Cordus* & ceux d'Ausbourg , que c'est le meilleur Storax lequel est granulé ; enfin les autres disent que c'est le Storax qui est devenu rouge à force de vieillir ; mais comme dans toutes les formules on doit toujours choisir les meilleures drogues , & que le Storax granulé est ce qu'on appelle Storax calamite , il y a aparence qu'on a entendu quelque autre chose par le Storax rouge.

CCCCVI. STORAX LIQUIDUS.

LE Storax liquide est une liqueur grasseuse de la consistance du baume , d'une odeur tres-forte. Les Auteurs sont partagés sur la nature de cette drogue. Les uns croient que ce n'est rien autre chose que le *siacte*. C'est-à-dire la graisse qu'on tire de la myrrhe ; les autres disent que c'est une composition préparée avec le Storax calamite , dissout dans de l'huile & du vin , à quoi on mêle de la Terebenthine vulgaire , par le moyen de la décoction. Quand la décoction est refroidie le Storax liquide prend le fond , & envoie au dessus la substance huileuse la plus liquide. Les autres font la même composition par expression. Suivant Serapion le Storax liquide est l'huile tirée par expression des noix de l'arbre qui porte le Storax , & l'écorce avec le fruit , dont on a tiré cette huile , font le Storax sec du même Auteur. Selon Avicenne le Storax humide se compose par la décoction de l'écorce , & est noir , & le marc qui reste , fait le Storax sec. Dioscoride dit que l'huile de Storax se prépare en Syrie avec le Storax. Il ajoute qu'elle échauffe beaucoup , & amollit puissamment ; mais qu'elle fait mal à la tête & assoupit , ce qui convient assez au Storax liquide.

* Le Storax est sec ou liquide ; le premier est nommé calamite à cause qu'on l'apporte de Syrie , de Cilicie , & de Pamphylie Provinces d'Asie, dans des Canes ou roseaux , que les Latins nomment *Calami* pour mieux conserver son odeur contre les alterations de l'air , on apportoit autrefois le dictamne aussi dans des roseaux pour la même raison. Le Storax calamite est cephalique & uterin , & son odeur balsamique convient parfaitement aux affections de la tête & de la matrice , & à celles de la poitrine , comme à la toux ou aux catarrhes , on le mêle par cette raison aux Tablettes ; mais il est fort chair , & par conséquent peu usité. Il fortifie le cerveau en forme de parfum , & remédie au vertige & aux catarrhes. Le Storax liquide est gras & d'une odeur forte ; mais agreable. Les Auteurs en parlent en aveugles , & ne sçavent ce que c'est , cela est cause de tant de sentimens differens , je n'en sçais pas plus qu'eux , & je ne suis pas d'humeur à perdre le tems à en dire davantage.

T

CCCCVII. TACAMAHACA.

LE Tacamahaca est une des nouvelles resines qu'on apporte de la nouvelle Espagne. Elle découle par l'incision qu'on fait à un certain arbre haut comme le peuplier, fort odorant & qui porte des fruits rouges semblables à la semence de pivoine. La resine est de la couleur du Galbanum , & blanche en dedans comme l'ammoniac , elle est d'une saveur & d'une odeur tres-fortes , & s'attache fortement à la peau. Voiez *Fragos. & Monard. Ind. Occid. part. 9. liv. 4. ch. 9.*

Le Tacamahaca est tres-chaud , & dessicatif , il a beaucoup d'astringent , il est resolutif , maturatif , digestif , émollient , maturatif , anodin & carminatif , uterin , nervin & cephalique. Son principal usage est interne. Jetté sur des charbons allumés dans un rechauf , puis présente au nez des femmes travaillées de la suffocation de matrice , il les délivre promptement. Appliqué sur le nombril en forme d'emplâtre , il empêche que la matrice,