

C H A P I T R E X.

Des Vinaigres.

ON peut bien dire du Vinaigre que sa première matière est le suc des raisins, de même que celle du vin; mais il faut que le suc des raisins soit devenu vin par la fermentation, avant qu'il puisse être converti en vinaigre: & quoique l'on fasse du vinaigre avec de la bière, du cidre, & même avec de l'eau, je tiens que le bon & véritable vinaigre doit être fait du vin. Quelques-uns ont voulu que la dissipation des esprits volatils du vin fût la seule cause de l'acidité du vinaigre; mais il semble qu'ils n'ayent pas assez examiné cette matière; car ceux qui connoissent la nature & l'origine des acides, & les effets qu'ils sont capables de produire sur les sels & sur les esprits, & particulièrement sur les volatils, leur attribueront autant le changement du vin en vinaigre, qu'à la dissipation de l'esprit volatil du vin: étant persuadés, comme on doit l'être, que la corruption n'arrive au vin que par la disproportion de ses parties, & par l'excès de l'acide qui est la principale cause du changement du vin en vinaigre; car tant que le flegme, la partie volatile, & la partie tartareuse qui contient l'acide, sont dans une juste proportion, le vin se maintient en son état: mais dès que quelque-une de ces parties prédomine, il faut de nécessité qu'il lui arrive quelque corruption, laquelle est plus ou moins grande, suivant la quantité & la nature de la partie qui prédomine, qui en fait aussi des différences bien manifestes; car lorsque la corruption vient de l'excès du flegme, le vin s'engraisse & se tourne; mais quoique le flegme soit capable d'énervier la force de la partie volatile du vin par sa propre corruption & par son excès, il ne peut pas cependant la détruire, comme il détruit presque tout-à-fait la partie tartareuse acide; d'où vient que, quoiqu'on ne puisse pas faire un bon vinaigre des vins engraisés ou tournés, on en tire néanmoins dans la distillation presque tout autant d'esprit volatil, que des vins qui ne l'ont pas été; on en tireroit même plus, si l'abondance du flegme qui a causé la corruption du vin ne s'y trouvoit plus grande, & s'il n'occupoit en partie la place de l'esprit volatil. L'excès de cet esprit volatil arrive fort rarement au vin; & quand même il surmonteroit les autres parties en quantité, comme il est fort en état de se conserver lui-même sans elles, il ne les corromproit pas, mais rendroit le vin violent & fumeux, en sorte qu'il seroit moins propre pour un usage ordinaire, & qu'il enyvreroit bien plutôt que tout autre vin: & lorsque la partie tartareuse surmonte, elle attire à soi la nitreuse de l'air, qui lui est en quelque sorte homogène, & en se multipliant peu à peu, au lieu de pousser & de chasser l'esprit volatil qu'elle a surmonté en quantité, elle l'embrasse & l'unit étroitement à elle, pour le rendre en quelque sorte conforme à sa nature, tandis que le flegme ne peut servir qu'à tempérer l'acide, qui a gagné le dessus. On doit sçavoir que les vinaigres ralentissent par leur acidité l'activité des sels, & celle des esprits volatils, en se joignant à eux

O

& en changeant leur action, & qu'ils sont heureusement employés dans les maladies causées par les sels & par les esprits volatils, ou par les humeurs qui participent de leur nature, & principalement les bilieuses, pour lesquelles on emploie aussi les fruits & les suc acides avec un heureux succès.

Acetum rosaceum.

℞ Rosarum rubrarum exungularum siccarum libr. j. Aceti acerrimi libr. viij. * Infunde per ij. vel iij. hebdomadas, cola & exprime fortiter, succum affunde pari quantitati rosarum, macera pariter, cola & exprime, depuratum serva.]

Composition du vinaigre rosat.

Pour faire cette composition, il faut prendre, 1^o. une livre de roses rouges, dont on coupera l'onglet. 2^o. Huit livres de fort vinaigre. Mettez le tout dans de grandes bouteilles de verre, pour faire infuser au beau soleil, durant quinze jours ou trois semaines; puis coulez & exprimez cette infusion pour la remettre dans les mêmes vaisseaux avec la même quantité de roses; remettez infuser au soleil encore autant de temps, coulez & exprimez une seconde fois: & ainsi sera fait votre vinaigre rosat, que vous garderez soigneusement pour vos usages.

On prendra de gros boutons de roses rouges, qu'on nomme de provins, dont on séparera avec des ciseaux la partie blanche couverte du calice, laquelle on nomme l'onglet de la rose; on fera sécher la partie rouge au grand soleil, si faire se peut, ou du moins à l'air, le plus promptement qu'il sera possible: on prendra une livre de ces roses ainsi séchées, qu'on mettra dans une forte bouteille de verre sur lesquelles on versera huit livres de bon vinaigre, & ayant bien bouché la bouteille, on l'exposera au soleil pendant quinze jours ou trois semaines, puis on coulera & on exprimera bien le tout, & on versera l'expression dans la même bouteille sur une livre de nouvelles roses, après quoi on bouchera bien cette bouteille & on l'exposera au soleil tout autant de temps que la première fois; puis on pourra couler le vinaigre, en exprimant bien les roses, & le garder pour s'en servir; ou laisser si on veut, les roses dans le vinaigre, pour ne le couler qu'à mesure que l'on en aura besoin.

Le vinaigre rosat est autant usité pour les alimens que pour les médicamens; il incise, il déterge, il tempère, il réjouit, il donne de l'appetit, il provoque le sommeil, étant appliqué sur le front, il émousse l'acrimonie des sels fixes, & modère l'activité des volatils; il tue les vers, arrête les vomissemens, réprime l'action des purgatifs, éteint les inflammations, aide à l'expectoration & à détacher la pituite; il arrête les hémorragies tant pris intérieurement, qu'appliqué extérieurement; il résiste à la pourriture & est bon à sentir contre le mauvais air. On le mêle parmi plusieurs liqueurs, & même dans les linimens, dans des onguens & dans des emplâtres.

Le vinaigre rosat pourroit bien servir d'exemple pour plusieurs vinaigres composés de fleurs, comme sont celles de sureau, d'œillets, de romarin, de sauge, de souci, &c. mais parce que ces fleurs n'abondent pas tant en humidité que la rose, on peut se passer de les faire sécher, ou du moins on se peut contenter de les sécher à moitié pour ne pas dissiper leurs bonnes parties.

Acetum scilliticum.

℞ Scillas duas mois mediocris, &c.

Composition du vinaigre scillitique.

Prenez deux scilles ou oignons marins d'une grosseur médiocre, séparez-en l'écorce extérieure & le cœur du milieu : coupez les couches qui sont entre le cœur & l'écorce, en petites parcelles, & les mettez dessécher au soleil pendant sept à huit jours ; ainsi desséchées, vous en mettez une livre dans une bouteille de verre de grandeur suffisante, versant par-dessus huit livres de vinaigre de vin blanc du plus fort, ou même l'esprit de vinaigre en pareille quantité ; bouchez bien la bouteille, mettez-la au soleil pour infuser quarante jours durant ; puis ce temps passé, coulez & exprimez le contenu dans la bouteille, & ainsi sera fait le vinaigre scillitique.

Ceux qui ont voyagé dans l'Espagne & dans le Portugal y ont trouvé deux espèces de vraies scilles, dont l'une est blanche, sous le nom de mâle, & l'autre rouge, sous celui de femelle. La blanche est d'ordinaire un peu moindre en grosseur ; elle a à peu près le goût de la rouge, mais elle est tant soit peu plus âcre ; les vertus de l'une & de l'autre sont néanmoins assez conformes. Les scilles sont des narcisses qui naissent près du bord de la mer, dont les oignons ont en leur partie inférieure une racine grosse, courte, ferme & barbue ; elles poussent au mois d'Août & de Septembre une tige ronde, lissée, luisante, toute nue, de couleur blanche tirant sur le gris de lin, de la grosseur d'un doigt, ayant quelquefois jusqu'à deux coudées de hauteur, environnée dans sa sommité de plusieurs petites fleurs blanches tirant sur le purpurin en façon d'épi, qui sont suivies d'une graine noire & approchantes de celles des oignons ordinaires, meurissant aux mois d'Octobre & de Novembre : les feuilles de l'une & de l'autre scille ressemblent fort à celles des lys, mais elles sont plus grandes ; elles commencent à pousser au mois de Novembre ou de Décembre, & deviennent sèches & meures au mois de Mai ou de Juin. Il sembleroit que les scilles blanches devroient être préférées aux rouges à cause de leur couleur ; mais parce qu'elles ne sont pas si communément apportées en France, on peut en user de même qu'on use des oignons ordinaires, & employer celles que l'on aura, aussi bien pour le vinaigre scillitique que pour les autres compositions internes ou externes, dans lesquelles elles entrent.

On prendra deux scilles médiocrement grosses, bien nourries & bien saines, qui ayent été tirées de terre en été & lorsque leurs feuilles étoient mortes ; on en séparera avec un couteau fait de canne ou de bois, l'écorce extérieure rouge à demi sèche, qu'on rejettera de même que leur racine & leur cœur ; on incisera grossièrement avec le même couteau les couches blanchâtres qui sont entre le cœur & l'écorce, & on les exposera au soleil pendant plusieurs jours, pour y être presque tout-à-fait séchées : on en prendra alors une livre qu'on mettra dans une bouteille forte de verre, & on versera dessus huit livres de bon vinaigre blanc, ou pour mieux faire, d'esprit de vinaigre, & après avoir bien bouché la bouteille on l'exposera au soleil pendant quarante jours, au bout desquels on coulera & on exprimera le tout, & on gardera le vinaigre pour le besoin.

Le dessèchement des couches n'a pas été inventé pour corriger aucune mauvaise qualité qui soit en elles, puisque tout ce qui est dissipé par le soleil n'est qu'une humidité superflue, privée de toute qualité considérable; mais on a voulu empêcher que cette humidité superflue n'affoiblît le vinaigre & ne lui causât de la corruption, vu qu'il contient assez de flegme dans sa composition, sans qu'il soit à propos de le multiplier.

Dioscoride & Mathiolo assurent que si l'on prend de temps en temps deux ou trois onces de vinaigre scillitique deux heures avant de déjeuner, on ne fera point sujet aux ventosités, & que l'on n'aura jamais aucun mal ni dans la bouche, ni dans le gosier, ni dans l'estomac, ni même aucun rapport; il rend toujours la voix claire & nette, la respiration libre, la vue subtile, l'ouïe bonne, & la couleur du visage louable; il aide à la digestion & à la sortie des excréments; il guérit le phthisie, l'épilepsie & tous ses accidens; il soulage beaucoup ceux qui sont gouteux, & ceux qui ont des maux dans les jointures; il débouche les obstructions du foie, de la ratte, du mésentère & des autres parties.

Acetum theriacale.

℞ Radicum angelicæ, valerianæ majoris, meu athamantici, imperatorix, gentianæ, vincetoxici, carlinæ, zedoariæ, tormentillæ, bistortæ, ana unc. j. f. Corticis citri sicci, seminis ejusdem, baccarum, juniperi, cardamomi minoris, cubebæ, ana unc. j. Foliorum, rutæ, scordii, dictami cretici, cardui benedicti, centaury minoris, florum aurantiorum, rosarum rubrarum, ana manip. j.

Composition du vinaigre thériacal.

Il faut prendre des racines d'angélique, de grande valeriane, de meon athamantique, d'imperatoire, de gentiane, de domte-venin, de carline, de zedoaire, de tormentille, de bistorte, de chacune une once & demie: 2°. De l'écorce de citron sèche, de la semence de citron, des bayes ou graines de genièvre, du petit cardamome, des cubebes, de chacune une once: 3°. Des feuilles de rue, de scordium, de dictame de Candie, de chardon-bénit, de petite centaurée, de fleurs d'oranges, de roses rouges, de chacune une poignée. Broyez les racines & les semences grossièrement; mettez-les avec les feuilles, découpées auparavant dans une bouteille de verre assez grande. Versez par dessus douze livres de très-fort vinaigre, ou plutôt de l'esprit de vinaigre: bouchez la bouteille, & l'exposez au soleil l'espace de quarante jours, remuez-la & l'agitez souvent; après quoi passez, coulez & exprimez le tout, & vous aurez le vinaigre thériacal, que vous conserverez dans des bouteilles de verre pour l'usage.

La composition de ce vinaigre est un assemblage de vertus de plusieurs médicamens thériacaux ou alexitères, capable de fournir à ce vinaigre les bonnes qualités qu'on y remarque: & pour en faciliter la préparation, j'ai trouvé à propos de donner ici la description succincte des médicamens dans le choix desquels on pourroit hésiter.

Les Auteurs décrivent plusieurs espèces d'angélique, dont les deux principales sont celles de Bohême & celles des hautes montagnes de France, d'Espagne ou d'Italie. Quelques-uns préfèrent celle de Bohême, peut-être

autant pour sa rareté que pour aucune vertu considérable qu'elle ait : sa tige a plus d'une coudée de hauteur, elle est nouée en divers endroits, creuse, & ayant plusieurs branches ; ses feuilles sont longues & dentelées, de couleur verte obscure ; ses fleurs sont blanches & par ombelles, sa graine est large, plate, & approchante de la figure des lentilles ; sa racine est de la grosseur d'un bon pouce, ronde, de la longueur d'un pied, & divisée dans sa longueur en plusieurs parties, représentant une espèce de barbe blanche au dedans, & une obscure au dehors ; elle est de substance rare, d'un goût & d'une odeur fort aromatique ; la racine est la meilleure partie de la plante.

La grande valeriane nommée aussi phu, croît naturellement sur les montagnes du Pont, de même que sur celles de France ; elle a ses feuilles molles, assez lissées, larges & fort divisées, sa tige lissée, creuse, molle, rougeâtre, un peu nouée, & haute depuis une coudée jusqu'à deux ; ses fleurs sont petites, blanches, tirant sur le purpurin, & par bouquets assez gros & touffus ; sa racine est à demi rampante, de la grosseur du doigt, ayant en ses deux côtés & le long de sa partie basse plusieurs petites racines blanches arrangées & enfoncées dans la terre : elle est fort aromatique au goût, & d'une odeur pénétrante & approchante de celle du nard.

Le meu, meum ou meon, à qui on donne le surnom d'athamantique, à cause du mont Athamas où il croît en abondance, vient aussi en plusieurs montagnes de France : ses feuilles sont menues, languettes & approchantes de celles de l'aneth ; sa tige est haute d'une coudée & quelquefois davantage, ses sommités sont par ombelles ; il a plusieurs racines entassées, noirâtres en dehors, blanches au dedans, de la grosseur du petit doigt, longues d'un pied, & entourées près de la tige d'une chevelure emblable à celle des racines d'eringium ; elles sont de substance rare d'un goût & d'une odeur forte & aromatique.

L'impératoire croît sur les hautes montagnes de France, d'Italie & ailleurs ; ses feuilles sont larges, un peu en pointe, dentelées & découpées, sortant dès la racine trois à trois au bout d'une longue queue ; elles sont fermes & rudes à manier, de même que la tige qui tire sur le rouge, & qui est haute de deux coudées ; ses fleurs sont blanches & par ombelles ; sa semence approche en figure, en goût & en odeur de celle du fefeli de Marseille ; elle a plusieurs racines qui ne sont ni longues ni grosses, mais couchées dans terre, nouées, obscures, rudes en dehors, verdâtres au dedans, d'un goût fort âcre, de substance rare, & d'une odeur fort aromatique.

La gentiane croît sur les hautes montagnes, dans des lieux un peu humides ; ses feuilles sont grandes & larges, elles ressemblent en quelque façon à celles du plantain, mais encore plus à celles de l'ellébore blanc ; sa tige est lissée, elle est de la grosseur du doigt, haute de cinq ou six pieds & compartie par nœuds, il en sort des feuilles deux à deux bien plus petites que celles qui sont près de la racine ; sa fleur est jaune, sa graine plate & lissée ; sa racine a beaucoup de rapport avec celle de la guimauve, mais elle est beaucoup plus grande & plus grosse, elle est aussi fort jaune & extraordinairement amère.

* L'*Asclepias* connu sous les noms de *Domte-venin*, de *Hirundinaria* ;

Vincetoxicum, est une plante dont la racine est vivace, fibreuse, chevelue & blanche, d'un goût âcre, un peu amer, désagréable, & d'une odeur un peu forte; les tiges sont hautes d'une coudée & plus, droites, simples, rondes, velues, souples & peu ligneuses: les feuilles qui sont toujours opposées deux à deux sont faites en fer de pique, larges & convexes à leur base & allongées par la pointe, leur péduncule est assez court; elles sont absolument entières dans leur circonférence, c'est-à-dire, sans aucune découpure; elles sont ordinairement lisses & d'une consistance assez ferme: les fleurs naissent des aisselles des feuilles sur des pédicules qui en portent plusieurs, elles sont aussi ramassées au haut de la tige: leur calice est très-petit, & composé de cinq petites feuilles capillaires; chaque fleur est monopétale & faite en espèce d'entonnoir; le tuyau est fort court, & le bord est découpé assez profondément en cinq parties aiguës, en sorte que leur assemblage représente assez bien une étoile: à l'orifice du tube de la fleur il y a cinq petits onglets qui couvrent les parties de la génération, de la base desquels part une petite corne qui se plonge vers ces mêmes parties; les étamines sont au nombre de cinq, leur filet est presque imperceptible; il y a deux germes ovoïdes qui deviennent en croissant une double gousse enflée, dont chacune n'a qu'une seule cavité, laquelle est remplie par des semences godronnées, couronnées d'une hoëtte blanche & argentée. Cette plante croît dans les endroits arides & pierreux, elle est en vigueur en Juillet.

La *Carline* qu'on appelle aussi *Chamaleon* blanc, est une plante qui ne s'élève pas de terre & qui n'a pas de tige. Sa racine est plus grosse que le pouce & longue d'un pied environ; elle est d'un brun rouge par dehors & blanche en dedans; elle donne du lait quand on la coupe, & elle a une odeur médiocrement aromatique & assez agréable. Cette racine, avant que de sortir de terre, jette à son collet plusieurs petits tubercules, d'où sortent autant de feuilles dispersées en rond couchées par terre, longues d'un pied, larges de deux à trois pouces, découpées jusqu'à la côte d'une manière irrégulière, armées d'épines dans leur bord, godronnées, & d'une consistance sèche & cassante. Au centre commun de toutes ces feuilles est une seule fleur, composée de la grosseur d'un petit artichaut, & qui n'est portée sur aucune tige visible. Le calice commun à toutes les petites fleurs est renflé & godronné; il est composé d'un grand nombre d'écailles très-pointues, dont celles qui sont les plus intérieures sont les plus longues, luisantes & d'un jaune verdâtre: & chaque petit fleuron est régulier & hermaphrodite; il est d'une seule pièce faite en entonnoir, dont le tuyau est fort étroit, & la partie supérieure s'évase en manière de cloche, & est partagé en cinq. Il y a cinq étamines dont les filets sont très-courts, & les sommets sont réunis en un petit tuyau cylindrique, au travers duquel passe un stil assez souvent fourchu, & qui porte sur des embrions courts & à peu près ronds; chaque graine est irrégulièrement ronde & veuve, & couronnée d'une aigrette à plumes & rameuse, enfin le placenta de toutes ces fleurs est hérissé de petites pailles pointues.

La *Carline* se trouve sur les montagnes des Alpes, des Pyrénées, des Cévennes & de l'Auvergne; dans cette Province aussi bien que dans le Rouergue où elle est très-commune, on expose sa fleur dans les marchés, & on

la mange comme des artichauts : quelques-uns mangent aussi la racine quand elle est nouvelle & pas encore ligneuse.

La Zedoaire est une racine aromatique qu'on apporte de la Chine ; il y en a de deux espèces, la longue & la ronde, celle-ci est la plus rare. La racine de la zedoaire longue est tubéreuse & solide, longue de trois à quatre pouces, & de la grosseur du doigt, elle est un peu pointue par chacune de ses extrémités ; sa couleur est grise par dehors & blanche en dedans, elle est cassante, & n'est presque pas ligneuse ; elle a un goût âcre & aromatique amer ; l'odeur est douce, & approche un peu du camphre : on préfère celle qui n'est pas ridée, qui est bien nourrie, dense, charnue, & difficile à se casser sous la dent ; elle doit avoir beaucoup d'odeur, enfin n'être point vermoulue. Voyez la description de cette plante dans *Hermann. Paradis. Bat. prodr. p. 304.*

La Tormentille est une plante dont la racine est noirâtre, de la grosseur du petit doigt, de deux ou trois pouces de long & tortue ; sa consistance est tubéreuse & non pas ligneuse, elle se casse très-aisément quand elle est verte, & répand un sucre rouge ; son goût est astringent & styptique ; sa tige s'élève de trois à quatre pouces, & se distribue en plusieurs rameaux ; les feuilles sont sans péduncule, divisées en cinq ou sept lobes allongés, & dentés dans leur bord de dents fort aiguës ; le haut de la tige est moins rameux & porte des fleurs, dont les calices sont découpés en huit parties pointues ; la fleur a quatre pétales taillées en cœur, jaunes, & dont le bas tire sur le rouge ; les étamines sont au nombre de plus de douze, & partent du calice, il n'y a qu'un petit nombre de semences attachées sur le placenta. On la distingue au premier coup d'œil de la quinte-feuille, à qui elle ressemble par ses fleurs qui n'ont que quatre pétales.

La Bistorte croît ordinairement sur les hautes montagnes ; sa racine dont elle tire son nom est ronde, de la grosseur du pouce & plus, & repliée une fois ou deux comme un ver de terre : elle est d'une consistance charnue, cassante comme les plantes tubéreuses, noire en dehors, rouge en dedans, d'un goût très-astringent & austère, & son jus rougit le papier bleu. Les feuilles partent de la racine portées sur de longs pédicules rougeâtres ; elles sont longues & pointues en fer de pique, elles sont lisses dans leur superficie, & entières dans leur circonférence ; elles ont communément deux pouces ou deux pouces & demi de largeur & huit à neuf pouces de longueur, la partie supérieure est d'un verd foncé, celle de dessous est d'un verd de mer ; du milieu de ces feuilles sort une tige droite de la hauteur d'un pied, herbacée, ronde, ayant quelques nœuds & quelques petites feuilles ; les fleurs viennent au haut de la tige en forme d'un épi cylindrique & très-dense ; chaque fleur est portée sur un petit pédicule, & porte au dessous d'elle une petite écaille sèche & argentine. La fleur n'a point de calice, elle est d'une seule pièce, découpée en cinq, en forme d'étoile, elle n'est point percée à son fond, mais les étamines & le pistil partent de son fond. Les étamines sont au nombre de huit, le germe est triangulaire, & est surmonté de trois fils ; la fleur se referme en séchant, & tient lieu de capsule aux semences qui sont uniques dans chaque fleur, & triangulaires comme le germe.

Le petit Cardamome ou simplement le Cardamome des anciens, est le fruit sec d'une plante de l'Inde que M. Hermans assure avoir beaucoup d'affinité avec le cascuma, le galanga, le zédoine & le gingembre; ce fruit est une coque membraneuse à trois faces, longue d'environ cinq lignes: elle est un peu pointue vers le pédicule, & plus mouffe à l'autre extrémité. Elle est ordinairement d'un blanc rougeâtre, cannelée, & s'ouvre par les angles en trois loges très distinctes, par une petite membrane fort mince; dans chaque loge sont contenus deux rangs de semences irrégulières, ridées, rouges-brunes par dehors, blanches en dedans, d'un goût âcre, aromatique, un peu amer, & approchant de celui du camphre: plusieurs de ces gouffes tiennent à des pédicules communs qu'on trouve quelquefois formant une espèce de grappe, dont il paroît que la plante les porte de cette manière.

Il y a plusieurs espèces de Cardamome, le grand, le petit & le moyen; mais le petit est communément le plus en usage.]

Les citrons & le geniévrier sont trop connus pour avoir besoin d'être décrits, non plus que leur semence.

Le petit cardamome est le plus estimé de tous; la plante qui le produit ne nous est pas décrite, non plus que celle des autres cardamomes; la figure de la gouffe du petit cardamome est triangulaire, de grosseur approchant de celle du fruit de ben; les grains sont arrangés & fort entassés dans la gouffe, de figure presque carrée, de la grosseur à peu près de ceux de l'amomum racemorum, de couleur purpurine, séparés par de petites membranes, & remplissant toute la gouffe. Leur goût est âcre & fort aromatique: on n'emploie que les grains biens nourris, & on rejette la gouffe & les membranes.

La plante des cubebes n'est guère bien connue, on croit néanmoins qu'elle est approchant de celle du poivre noir, & qu'elle monte & s'appuie de même sur les arbres qui lui sont voisins; on nous l'apporte de Java, qui est une îlle des Indes orientales: les grains de cubebes croissent entassés de même que les baies de lierre; leur couleur & leur figure approchent de celle du poivre noir, mais ils ont une petite queue que le poivre noir n'a pas; leur goût est âcre & aromatique, il faut les couper avec des ciseaux & rejeter leur queue.

La rue, le scordium, le chardon-bénit & la petite centauree sont trop connus pour avoir besoin d'être décrits.

* Le dictamne de Crète est une espèce d'origan qui croît dans les fentes des rochers du mont Ida; sa racine est fibreuse, dure & rougeâtre; ses tiges sont de la hauteur d'un pied, branchues & moins droites que celles de l'origan ordinaire, elles sont plus dures & couvertes d'un velouté cotonneux; les feuilles viennent deux à deux, rondes d'un pouce de diamètre, épaisses, couvertes aussi d'un coton blanc très-doux au toucher, d'une odeur très-gracieuse, & d'un goût âcre & très-chaud: les fleurs naissent au haut de la tige par bouquets entre des feuilles écailleuses & purpurines, elles sont en général moins denses & plus rares que dans l'origan ordinaire; elles sont de couleur purpurine aussi-bien que leur calice qui est cannelé: la fleur est morgétale, la liée ayant un tuyau cylindrique un peu aplati; la lèvre supérieure est droite, obtuse & échancrée; celle d'en bas est partagée en trois, dont les découpures sont à peu près égales; il y a quatre étamines dont deux sont plus longues que les autres,

autres, & un seul stil qui part du milieu des quatre embrions. Chacun de ces embrions devient une petite semence arrondie à qui le calice sert de capsule.]

Il faut que toutes les simples qui entrent dans la composition de ce vinaigre soient sèches; on écrasera bien toutes les racines, l'écorce de citron, & toutes les semences ou baies; on incisera les herbes & on mettra le tout dans une grande & forte bouteille de verre, & on y versera dessus douze livres de très-bon vinaigre qu'on agitera de telle sorte avec les matières, qu'elles trempent toutes également dans le vinaigre, après quoi on bouchera la bouteille & on l'exposera au grand soleil pendant quarante jours, au bout desquels on coulera & on exprimera fortement les matières, & on ferrera le vinaigre dans une bouteille bien bouchée pour s'en servir au besoin.

Ce vinaigre a des vertus fort grandes, & principalement contre la peste & contre toutes les maladies contagieuses ou épidémiques: il est fort propre pour résister aux venins & au mauvais air, & pour la guérison des morsures des bêtes venimeuses; il empêche la pourriture, il tue les vers, il dissipe les vents, il incise & atténue les matières grasses & aide à la coction des alimens: son usage est interne & externe; on en donne plein une ou deux cuillers d'argent dans du vin, dans du bouillon, ou dans quelque autre liqueur propre; on le mêle aussi dans les potions, & même dans les épitèmes liquides; on le met dans les narines, on l'applique sur les temples, sur l'estomac & sur les poignets; on en trempe une petite éponge qu'on porte dans une petite boîte percée au dessus de plusieurs petits trous, pour la sentir en temps de peste & contre toutes mauvaises odeurs.

Acetum febrifugum, vel antidotus Sylvii del Boë.

℞ Radicis petasitidis, unc. ij. Angelicæ, zedoariæ, ana unc. j. Foliorum rutæ hortensis, unc. iij. Melissæ, scabiosæ, calendulæ, ana unc. ij. Nucum juglandium immaturarum incisarum, libr. ij. Pomorum citreorum recentium incisorum, libr. j.

Vinaigre fébrifuge, ou eau préservative de Sylvius del Boë.

Pour faire ce remède il faut prendre, 1°. deux onces de pétasite ou herbe aux teigneux. 2°. Des racines d'angélique & de zédoaire, de chacune une once. 3°. Trois onces de feuilles de rue de jardin. 4°. Des feuilles de mélisse, de scabieuse, de souci, de chacune deux onces. 5°. Deux livres de noix vertes & découpées. 6°. Une livre de bons citrons aussi découpés. Pilez premièrement les racines, mettez-les ensuite tremper avec les autres drogues une nuit, puis faites distiller le tout sur un feu fort médiocre, jusques à ce que les drogues commencent à se sécher: vous aurez un vinaigre fébrifuge que vous garderez dans des bouteilles de verre.

* Le pétasite ou l'herbe aux teigneux a une grosse racine charnue blanche, & d'une consistance assez tendre, d'où partent de tous côtés plusieurs filets de chevelu: cette racine pousse au printemps une tige haute de quinze à dix-huit pouces, simple, sans rameaux, purpurine, garnie de feuilles écailleuses de même couleur, elle est terminée par un épi de fleurs court & serré, portées chacune sur un pédicule fort court. Le calice de ces fleurs a quatre rangs d'écailles roy-

geâtres & est un peu évasé par en haut & en manière de cloche ; ce calice renferme quinze ou vingt petits fleurons blancs, ou un peu colorés de rouge & parfaitement réguliers. Les sommets des cinq étamines forment une gaine purpurine en pistile & débordent la fleur ; les semences sont oblongues & aplaties, couronnées d'une aigrette de poil.

La racine poussée au mois de Mai des feuilles taillées en cœur, un peu velues par dessous, larges d'un pied & demi, un peu dentées sur les bords, elles sont portées sur un long pédicule, sans cependant s'élever de terre.

Cette plante croît dans les montagnes & dans les près humides le long des ruisseaux : on la reconnoît aisément dans l'été à la grandeur de ses feuilles & par la fleur qui vient avant les feuilles dans le commencement du printemps. Si l'on tire sa racine dans cette saison, elle est un peu résineuse, âcre, aromatique & d'un goût qui n'est pas désagréable.]

Les autres drogues plus considérables de ce vinaigre ayant été décrites pour le vinaigre précédent, le surplus ne mérite pas de l'être.

Ayant bien écrasé les racines, on les pilera de nouveau dans un mortier de marbre avec un pilon de bois parmi les noix vertes, les citrons & les herbes incisées, puis on les mettra dans une cucurbitte de verre de grandeur suffisante, & on versera dessus douze livres de bon esprit de vinaigre qui ait été distillé, en sorte qu'il n'en soit monté que les trois quarts dans la distillation. On adaptera & on lutera la chappe sur la cucurbitte, qu'on laissera en digestion pendant la nuit, & le lendemain on distillera ce qui y est contenu au feu de cendres fort modéré, & on continuera la distillation jusqu'à la siccité des matières, prenant garde sur la fin qu'elles ne brûlent, & on aura un vinaigre distillé clair comme de l'eau.

Sylvius exalte ce vinaigre pour la guérison des fièvres, tant intermittentes que continues ; il veut qu'on le mêle ou dans la boisson ordinaire, ou dans les eaux distillées, dans les apozèmes, dans les mixtures ou dans les potions, dans les bouillons, &c. & qu'on y en mette autant qu'il en faut pour leur donner une acidité agréable ; il le donne pour provoquer des sueurs fort douces, pour émousser l'acrimonie de la bile, pour étancher la soif, pour corriger l'amertume de la bouche & pour arrêter le vomissement ; il le recommande aussi beaucoup contre la peste & contre toutes les maladies épidémiques. On peut aussi en mettre dans les narines, en appliquer aux temples & aux poignets, & en mouiller de petites éponges, que l'on approchera du nez, afin de récréer & de fortifier les parties nobles.

CHAPITRE XI.

Des Robs.

LE nom arabe de Rob, que les modernes retiennent encore, a été donné aux suc de fruits dépurés & cuits jusqu'à la consommation des deux tiers de leur humidité, ou tout au plus jusqu'aux trois quarts. On a donné en particulier le nom de sapa au suc de raisins dépuré & cuit de la même manière ;