

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*.

***** **A** *****
Est un grand & bel Arbre droit, rameux, dont les feuilles ressemblent à celles de l'Alaterne, mais elles sont plus arondies & découpées profondément. Son fruit est une baie 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 deterfif & astringent: mais on ne l'employe point en Medecine.

Vertus.

A B I E S.

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

La premiere est appellée,

Abies Clus. Hist.

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

Abies femina, sive *ματὴ τὰ ἄνω* J. B.

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

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

A

2 AB. TRAITE' UNIVERSEL

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 charons 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 appelée,

<p><i>Abies</i>, Dod. <i>Abies tenuiore folio, fructu deorsum inflexo</i>, Pit. Tournefort.</p>	}	<p>C. B. <i>Picea major prima, sive Abies rubra</i> <i>Picea Latinorum, sive dach à ppud.</i> <i>Abies mas. Theoph. J. B.</i></p>
---	---	---

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

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.

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.

*Abrotani
similis Sa-
xea.*

ABROTANUM.

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

Aurone.

<p><i>Abrotanum mas</i>, Brunf. <i>Abrotanum vulgare mas</i>, Dod. <i>Abrotanum mas angustifolium majus</i>, C. B. Pit. de Tournef. <i>Abrotanum vulgare</i>, J. B.</p>	}	<p><i>Abrotanum primum & minus</i>, Trag. <i>Abrotanum nigrum, seu mas</i>, Cord. in Diosc. Hist. En François, <i>Aurone mâle</i>.</p>
---	---	--

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 & acré: 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, atténuante, apertive, deterfive, vulnereire, 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 à privatis ex à privativo; & βρώνα comedo comme qui diroit une plante qu'on ne sçauroit manger, à cause de sa grande amertume. Etimologic.

ABSINTHIUM.

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

Absinthium vulgare majus, J. B. Pit. | *officinarum*, seu Diosc. C. B.
Tournefort. | *Absinthium latifolium*, Dod.

Absinthium Ponticum, seu *Romanum* | En François, *Absinthe*, *Aluïne*.

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 évalez 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 phlème.

Elle est vulnèraire, 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, & ψήεις deleclatio: comme qui diroit, plante désagréable, ou qui ne donne aucun plaisir, à cause de sa grande amertume en toutes les parties. Etimologic.

Absinthium, *Ponticum*, à νεορις 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 Avicenne*, Matt.

Althæa peregrina, Gesn. Hort.

Althæa Theophrasti flore luteo, C. B. Pit.

Tournefort.

Ibiscus Theophrasti, Dod. Gal.

Althæa Theophrasti 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 queueës moyennement longues. Ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, petites, jaunes, tout-à fait semblables à celles des mauves. Son fruit est un chapeau 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 croit dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlème, peu de sel.

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

ACACIA.

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

A ij

4 AC TRAITE' UNIVERSEL

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 gouffes 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 incrassé les humeurs , il fortifie , il résiste au venin , il arrête les hemorrhagies & le cours de ventre : il est propre pour les maladies des yeux.

Etimologie. *Acacia* ex *ἀκάζα* , *acno* ; parce que l'arbre *Acacia* est épineux ou garni de pointes. Comme le vrai *Acacia* étoit autrefois rare , parce qu'on en apportoit peu des lieux où il croît , on lui substitua le suc des petites prunes sauvages , épaissis sur le feu en consistance solide : c'est ce qu'on appelle *Acacia nostras*. Ses vertus sont fort approchantes du vrai *Acacia*.

ACACIA.

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

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

Le fruit arrête le vomissement & les cours de ventre.

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

ACAJOU.

Acajou , Theveti , Lugd.

Acajou , G. Pison.

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

| *Cajous* , Linc.

| *Cajous* , Acofte Cluf.

Pomme d'Acajou. ¶ Est un fruit gros à peu près comme une châtaigne , oblong , dur , lisse en sa superficie , ayant la figure d'un rein de mouton , de couleur d'olive ; il naît au sommet d'une pomme oblongue grosse comme une petite poire de bon chrétien à l'endroit où plusieurs fruits ont une 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 plutôt que quand l'arbre qui porte ce fruit recommence à porter des fleurs. On mange ce fruit après l'avoir fait cuire sous les cendres. Cette pomme croît à un bel arbre du Brésil appelé *Acajaiba* ; il est haut & rond comme un châtaigner , ses rameaux sont flexibles & se courbent. Son bois est fort dur , assez léger , tantôt blanc , tantôt rougeâtre , n'étant point susceptible des vers , très recherché pour faire des meubles & pour bâtir des navires , il est couvert d'une écorce qui ressemble à celle du chêne ; il en sort en Eté une gomme claire & transparente comme la gomme arabique , odorante ; ses feuilles ont la figure & la couleur de celles du noyer , mais plus odorantes ; ses fleurs sont petites , composées chacune

Acajou ,
Voyez Pl.
prem. Fig.
4.

Vin tiré de
la Pomme
d'Acajou.

Acajaiba.

Gomme
d'Acajou.

DES DROGUES SIMPLES. AC 5

de cinq feuilles & 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 approchantre de celle du lis des vallées, il s'éleve du milieu de chacune de ses fleurs un pistil qui soutient une petite tête formée en chapiteau.

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.

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.

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

Noix d'Acajou.

Amande d'Acajou.

Vertus.

Huile caustique d'Acajou.

Vertus.

ACANTHUS.

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

Carduus Acanthus; sive *Branca Ursina*,
J. B.
Branca Ursina Italarum, Guil. Epist.
Acanthus sativus, Dod.
En François, *Acanthe* ou *Branche Ursine*.

Branche 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 levre supérieure est occupée par quelques étamines qui soutiennent des sommets assez semblables à une vergète; après que la fleur est tombée, il paroît un fruit qui approche en figure d'un gland. Il renferme en deux cellules des semences oblongues, ses racines s'étendent en long & en large, de couleur noire en dehors, blanche en dedans. Cette Plante croît aux lieux humides, pierreux, dans les jardins; elle contient beaucoup d'huile & de phlegmes, peu de sel.

Vertus.

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

Achatus ex arii spina, parce que plusieurs autres Espèces 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 découpages des feuilles de l'Acanthe ont paru si belles, qu'on les a choisies pour servir d'ornement au chapiteau des colonnes de l'Ordre Corinthien.

ACARNA, SIVE ACORNA.

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

¶ Est une espece de Carlina ou une petite plante que plusieurs rangent entre les especes de chardons : Elle ne pousse qu'une tige qui s'élève à environ la hauteur de la main, gresse, couverte d'une laine blanche ; ses feuilles sont oblongues, fort rudes & épineuses en leurs bords. Elle porte ordinairement en son sommet deux petites têtes épineuses où naissent des fleurs radiées, jaunes, dont le calice est épineux ; sa semence est oblongue & assez semblable à celle du Carthame ; sa racine est 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 *ἀκάρη* spinosa stirps, plante épineuse.

A C A R N A N.

Acarnan seu *Acarne*, Plin. Rondeler. Est un poisson de mer, qui ressemble en figure & en grandeur au Rouget, mais il est blanc, couvert d'écaillés argentines ; sa tête est grosse, son museau aquilin, sa gueule petite, ses dents 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.

A C A R U S.

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

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

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

A C C I P I T E R.

Eprevier. *Accipiter*, en François, *Eprevier*, est un oiseau de proie des plus voraces ; il y en a de différentes grandeurs ; il s'en trouve qui sont presque aussi grands que des Aigles, mais ordinairement il n'est gueres plus gros qu'un chapon, couvert de beaucoup de plumes différentes 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 grenouilles : 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.

A C E R.

Acer Major, Dod. | *Acer Major multis falso platanus*, J. B.
Acer montanum candidum, C. B. Pit. | *Aceris prima species*, Ang.
 Tournef. | 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 feüilles disposées en rose de couleur herbeuse, blanchâtre; il s'éleve de chacun de leurs calices un pistile qui devient un fruit oblong, ailé, dont plusieurs pendent à un long pedicule composé de deux ou trois capslules couvertes de feüilles minces en maniere d'ailes, & contenant chacune une semence ovale ou presque ronde, dure, blancheâtre, de la grosseur de celle de l'orange, d'un goût desagreceable. Cet arbre croît dans les bois, dans les buissons, il y en a de plusieurs especes: il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Ses feüilles & ses fruits sont astringens:

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 plutôt un sucre.

Vertus.
 Sucre ou
 manne
 d'Erable.

A C E T A B U L U M.

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. | *Androsaces*, Matth.
 Tournefort. | *Androsaces petra innaescens vel major*, C. B.

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.

premiere
 espece.

La seconde espece est appellée.

Acetabulum marinum minus, P. Tournefort. | *Androsaces, Cotyledon foliosum marinum*,
 Ad. Lobel. Icon. | Seconde
 espece.
Androsaces Chamaeonche innaescens, vel minor, C. B. | *Androsaces, Lobel. Ludg. & Umbilicus marinus, Adonspeliensis*, Cam. Ep. | *Cotyledon foliosum marinum, Umbilic. marin. Adonspel.*

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.

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.

Vertus.

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

Etimologie.

8 AC TRAITE' UNIVERSEL.
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.

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

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.

<i>Acetosa rotundifolia hortensis</i> , C. B. Pit. Tournef.	} <i>Oxalis folio rotundiore repens</i> , J. B. <i>Oxalis sativa franca, rotundifolia, repens</i> , Ad. Lob. En François, Oseille ronde ou franche.
<i>Acetosa major, qua & repens</i> , Renod.	
<i>Oxalis romana & veterum</i> , Dod. Gal.	

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 troisieme espece est appellée.

<i>Acetosa minor</i> , Cast.	} <i>Oxalis minima</i> , Trag. <i>Lapatholum</i> , Dod. <i>Oxalis tenuifolia sinuata vervecina</i> , Ad. Lob. <i>Oxalis sponte nascens</i> , Cæf. <i>Oxalis ovina</i> , Tabern. Icon.
<i>Acetosa sylvestris, omnium minima</i> , Renod.	
<i>Acetosa arvensis lanceolata</i> , C. B. Pit. Tournef.	
<i>Oxalis parva auriculata repens</i> , J. B.	
<i>Acetosella</i> , Lon.	

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 paroît toute rouge sur la terre, principalement quand ses semences sont meüres: 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 beaucoup de sel essentiel. Elles fortifient le cœur; elles excitent l'appetit; elles desalterent; elles résistent au venin; elles arrêtent le cours de ventre & les pertes de sang.

Acetosa

DES DROGUES SIMPLES. AC. 9

Acetosa ab aceto, vinaigre, parce que cette plante est aigre comme le vinaigre. Etimolo-
gie.

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

A C E T U M.

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 côtes, il se dissoudra & se mêlera dans le vin, On remarquera que le vin en aigrissant n'aura point diminué son volume, au contraire il aura plutôt 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 toujours 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 fera fait de cette maniere, n'aura pas tant de force que celui qui aura dissoué 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 côtes & 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, & dominant 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 Brezil 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 distillé, vinaigre blanc. vinaigre
rouge.

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

Moult.

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.

Vinaigre
& sa des-
truction.

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.

Le vinaigre contient beaucoup de sel acide ou fluor à demi volatilisé 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 hemorrhagies

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.

A C H A T E S.

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 représenter 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 appelée

Etimo-
logies.
Sardacha-
tes.
Leucacha-
tes.
Dendro-
chates.
Coralla-
chates.

Sardachates, comme qui diroit Agate mêlée avec de la cornaline ; celle qui est de couleur blanche a été nommée *Leucachates*, à λευκὴ *Alba* & *Achates*, Agate ; celle qui représente un arbre est appelée *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.

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.

DES DROGUES SIMPLES. AC 11

On a attribué autrefois à l'Agate une grande vertu, pour résister au venin, & pour fortifier le cœur; mais cette qualité n'est qu'imaginaire, toutes celles qu'on peut accorder à cette pierre est d'être alcaline, & propre pour arrêter le cours de ventre & les hemorrhagies comme fait le corail, étant broyée & prise comme lui intérieurement. Cette pierre a tiré son nom d'une riviere de Sicile nommée Achates, proche de laquelle on dit qu'on a trouvé les premières Agates.

Vertus.

Etimo-
logic.

A C H A N A C A.

Achanaca, Theveto Lugd. est une plante des Indes, dont la feuille est grande & ressemble à celle du chou, mais elle n'est pas si épaisse, & les costes en sont plus tendres, son fruit est gros comme un œuf, de couleur jaune; il naît au milieu des feuilles; 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.

A C H I L L E A.

Achillea montana, Lugd. Tab. | *Jacoea foliis ferulaceis flore minore*, Pit.
Achillea montana arthemisia tenuifolia | Tournefort.
facie, Ad. Lob. Icon. | *Chrysanthemum Alpinum incanum foliis*
Chrysanthemum Alpinum & *Scherianum* | *abrotani multifidis*, C. B.
Jacoea affinis, J. B.

Est une espece de Jacobée ou une plante qui pousse de sa racine beaucoup de feuilles 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 feuilles des tiges à la hauteur d'un pié, revêtues 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, la racine est noirâtre & est fibrée, se repandant de tous côtez; elle croît sur les montagnes, elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

roy. Pl. I.
fig. 2.

Elle est bonne & beaucoup en usage pour l'asthme & pour les autres maladies du poumon, on se sert de sa feuille & de sa fleur en tisane, 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.

Etimo-
logic.

A C O N I T U M.

Aconitum Lycoctonum luteum majus, | *Aconitum foliis platani flore luteo palles-*
Dod. | cente, J. B. Pit. Tournefort.
Aconitum Lycoctonum luteum; C. B. | *Aconitum secundum*, Matth.
Aconitum Lycoctonum vulgarius, Clus. | *Luparia*, Trag.
Hist.

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; les feuilles sont amples, rondes, decoupées en lanieres, ou en beaucoup de parties; ses fleurs naissent en les sommets, de couleur jaune pâle, chacune d'elles est à cinq feuilles inegales representant en quelque façon une tête couverte d'un beaume: quand cette

B ij

12 A C T R A I T E ' U N I V E R S E L .

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, les racines sont ordinairement fibreuses, noirâtres; cette plante croît aux lieux montagneux, comme sur les Alpes, elle contient beaucoup de sel acré, 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. *Lycoclonum* à *λύκος* lupus, & *κτυίνω* occido, parce que cette espee d'Aconit tué les loups qui en mangent.

A C O N T I A .

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

Etimologie. Est une espee 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 les 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 volatil & d'huile.

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.

A C O R U S .

Calamus arom. officin. *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, acré au goût; on l'appelle vulgairement, mais improprement, *Calamus aromaticus*; on nous l'apporte de Lichuanie, 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, mandé 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 volatil.

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

Acorus adulterinus. C. B. glad. luteis liliis. Le faux *Acorus*, qu'on appelle en Latin *Acorus adulterinus* C. B. seu *gladiolus luteis liliis*, Fuchs, est une espee 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.

A C U S .

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

DES DROGUES SIMPLES. AD 13

iguille, d'où vient son nom; sa tête est petite, son museau longuet & dur, ses yeux gros comme deux grains de millet; sa chair est dure, sèche & de difficile digestion: il y en a de plusieurs especes qui different en grandeur; il contient beaucoup d'huile & de sel.

On l'estime aperitif.

Virtus.

A D A M A S.

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 attachent une pointe à un petit instrument, & ils s'en servent pour couper leur verre, car on sçait que le diamant coupe le verre.

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

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

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

Adamas ab à privato & à sua 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 Brouage, le diamant d'Alençon; ce dernier naît dans un village nommé Herté situé à deux lieues d'Alençon en Normandie; on les trouve tous dans des terroirs sablonneux; il y en a quelques-uns qui atteignent jusqu'à la grosseur d'un œuf de poule, ils sont si durs, & ils approchent si bien en solidité du diamant, qu'ils ont trompé plusieurs lapidaires.

A D A R C E.

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

Elle est 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.

A D I A N T U M.

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-déliés, où sont attachées beaucoup de petites feuilles, semblables à celles de la Coriandre, presque triangulaires, découpées, molles, tendres, douces au toucher, odorantes, d'un goût assez agreable: Cette plante ne porte point de fleurs; son fruit, selon les observations de

Mr. Tournefort, naît sur le plis des extrémités de ses feuilles, qui après s'être allongées, se replient sur elles-mêmes, & couvrent plusieurs capsules spheriques, qui sont collées contre les 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 mouffueux, 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 Mont-
pellier.

Adiant.
Fruicos.
Brasilian.
Capillaire
de Cana-
das.

On nous apporte 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.* *adiantum 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 feuilles presque semblables à celles de l'Adiante ordinaire, mais obtuses, oblongues, dentelées d'un côté, entieres de l'autre; molles, tendres, odorantes. Ce Capillaire est le plus estimé de tous, parcequ'il a le plus d'odeur.

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 enfetmé dans des boîtes, parce que son odeur s'y est mieux conservée. On doit le choisir nouveau, vert, odorant, entier, mou au toucher.

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

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 *alpenium*, au *Ruta murarir*, & au *Politric*.

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

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

ADIANTUM AUREUM.

Adiantum aureum minus, Tab.
Polytrichum apulei aureum, vel 2. Lon.
Politrichum aureum medium, C. B.

Polytrichum mobile, vel *primum*, Trago.
Muscus Capillaris, Dod.
En François, *perce-Mouffe*.

Est une petite plante longue environ comme le doigt, portant beaucoup de feuilles presque aussi deliées que des cheveux, de couleur jaunâtre: ses tiges portent en leurs sommitez des petites têtes languettes; ses racines sont très menuës, filamenteuses. Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crevassées & humides, entre les mouffes des vieux arbres. Elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile. C'est un fort bon sudorifique, on s'en sert dans les pleureties, 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 feuilles de cette Plante ont quelque ressemblance avec les Capillaires, & que leur couleur approche un peu de celle de l'or. Etimologies.

Muscus capillari; parce que ces feuilles sont moussueses & deliées presque comme des cheveux.

A D R A C H N E.

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 feuille propre pour resister au venin.

Vertus.

Æ R U G O.

Ærugo, seu *viride aris*, En François, *verdet* ou *verd de gris*, est une rouïllure 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 rouïllure verte bleüatre: on la separe avec des coüteaux, & on la forme en pains, on remet le reste du cuivre dans le marc du raisin pour achever de le reduite 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 aris. Verdet. Verd de gris. Vertus.

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

Æ S.

Æs, sive *cuprum*, sive *Venus*, en François *cuivre*, est un beau metal luisant, resplendissant, de couleur rougeâtre, facile à rouïller, 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. Notéz que ce metal est fort difficile à mettre en fusion: il se purifie de ses scories, & on le jette dans des moules. Si l'on fait refondre une ou deux fois le même cuivre, il sera rendu encore plus pur & plus ductile; & l'on aura le cuivre de rosette plus beau que le commun. On l'appelle en latin, *Æs polosum*. Cuprum Venus. Cuivre. Cuivre vierge.

Pour faire l'*æs ustum*, ou cuivre brûlé, on coupe le cuivre en petits morceaux quarrés, 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 metal d'une partie de son soulfre grossier. Purification du cuivre. Cuivre de rosette. Æs polosum. 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, Choir.

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

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

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

Etimologies. *Æs ab aère*, parce que le cuivre, quand on le bat, frappe 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 appelée *Venus*; ou bien parce qu'on faisoit prendre autrefois à la Déesse *Venus* les couleurs du cuivre.

On dit que les Romains adoroient autrefois la Déesse *pecunia*, Esculan son fils & 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. *Æthiopis*, Matth, Ang. Dod.
Æthiopis foliis sinuosis, C. B.

Æthiopis sive Phiomitis, Ad. Lobi.
Cotonaria quorundam.

Est une plante qui pousse de grandes feuilles larges, molles, blanches lanugineuses, semblables à celles du bouillon blanc, mais plus blanches & plus chargées de laine, sinueuses & dentelées en leurs bords, couchées la plupart en rond par terre. Il s'éleve d'entr'elles une tige quadrangulaire, revêtue d'une laine rude blanche, & portant des feuilles pareilles à celles d'enbas, mais plus petites. Cette tige se divise vers le haut en des petits rameaux qui portent des fleurs en gueule, assez semblables à celles du *Lanium*, 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

Etimologies. 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 Meroë: elle contient beaucoup d'huile, & mediocrement de sel.

Vertus. On l'estime propre pour la goutte sciartique, 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 revêtue d'une maniere de coton.

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 grisé, ou obscure, creusé en son milieu, & renfermant une maniere de noyau pierreux, qui fait du bruit quand on la secoue: on appelle ce noyau *Callimus*.

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

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 fondrières du Cap S. Vincent.

Vincent.

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

La troisième est raboteuse, & semble composée des debris de petits cailloux luisans de différentes 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 quatrième est blanche cendrée, & elle renferme dans son creux, de l'argile ou de la Marne: elle vient d'Allemagne.

On attribué 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 pulvérisée, mêlée dans quelque onguent ou emplâtre, & appliquée sur la tête, elle soit propre pour l'épilepsie: mais toutes ces qualitez ne sont qu'imaginaires, l'expérience ne s'y rapportant point.

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

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

A G A R I C U S.

Agaricus, Dod.

1 *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 *mélèze*, & sur les vieux chênes: il a pris son nom de la Province *Agarie*, ou du fleuve *Agarus*, où il croissoit autrefois abondamment: on en tite 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.

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 *mélèze*: il contient beaucoup de soufre exalté, mêlé de sel essentiel, peu de phlegme & mediocrement de la terre. Agaric femelle le meilleur.

Il est purgatif, il évacué 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.

A G E R A T U M.

Ageratum purpureum, Lugd.

Ageratum ferratum Alpinum, C. B.

Ageratum purpureum Dalechamp, J. B.

Ageratum serratum Alpinum glabrum
flore purpuracente, Pit. Tournef.

Est une plante qui pousse de sa racine beaucoup de petites feuilles oblongues, dentelées, éparfés sur la terre, d'un goût tirant sur l'amer; il s'éleve d'entre elles plusieurs petites tiges qui soutiennent un grand nombre de fleurs purpurines, très-agreables à la vûe & 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.
Etimologie.

Elle est fort aperitive, cordiale, cephalique, propre pour résister au venin. *Ageratum*, à *γίγας*, *senectus*, & à *privatio*, comme qui diroit Plante 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 Aegyptium, Alpino, seu *Lycio affinis Aegyptiaca*, C. B. est un arbre, grand comme un Poirier sauvage, peu rameux, épineux, ressemblant au Lycium: ses feuilles 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'hibble, d'un goût stiptique, tirant sur l'amer. Cet arbre croît en Ethiopie & en Egypte.

Vertus.

Ses feuilles sont aigrettes & 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.

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

Dose.

Presure.

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

Etimologie.

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

AGNUS CASTUS, sive, VITEX.

Vitex, salix
amerina,
Elaagnon.

Agnus castus, Gesn. Hort.
Agnus, sive *vitex*, Bellon.
Salix amerina, Matth.
Vitex, Trag. Dod.
Vitex foliis angustioribus cannabis modo

dispositis C. B. Pit. Tournef.
Elaagnon Theophrasti Adv. Lob.
Agnus folio non serrato, J. B.
Vitex latiore serrato folio, Lob. Icon.

Poy. 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 feuilles 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 rivières aux pais chauds: elle contient beaucoup de sel & d'huile, peu de phlegme.

Petit poivre, ou poivre sauvage.

Etimologie.

Elle est appelée *Agnus castus*, parce qu'on prétend qu'elle reprime les ardeurs de Venus; on se sert de sa feuille, de sa fleur & principalement de sa semence, pour résoudre, 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 les feuilles ont quelque ressemblance avec celles du Saule.

Lygus à ἄνω σωβο, & ἄνω δυνεο, à cause que cette plante est pliante & flexible.

A G R E S T A.

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 rejouit le cœur. Vertus.

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

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

A G R I M O N I A.

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

Est une plante qui pousse de feuilles 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 feuilles d'autres feuilles très-petites, mais de la même figure: sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menue, dure, veluë, de couleur obscure, portant depuis la moitié jusqu'au haut, des petites fleurs jaunes à cinq feuilles disposées en rose. Quand cette fleur est tombée, son calice devient un fruit oblong, herissé de pointes vers sa moitié, & renfermant quelques semences languettes: 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 ἀκρίς 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.

A G U L.

Agul J. B. | *Genista spartium spinosum foliis Polygoni;*
Albani Maurorum, Rauwolf. | C. B.

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

manne grosse comme des grains de Coriandre, du même goût & de la même saveur que la nôtre; mais si on laisse passer le Soleil dessus, elle se fond & se dissipe.

Vertus. Les feuilles de cet arbre sont estimées purgatives.

A H O U A I.

<i>Ahoai.</i> <i>Haoway.</i>	<i>Ahoai Theveti</i> Clus. in Gartz. <i>Arbor Americana foliis pomi fructu</i> <i>triangulo</i> C. B.		<i>Ahoai,</i> <i>Haoway.</i>
---------------------------------	---	--	---------------------------------

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

A I Z O O N.

<i>Militaris.</i> <i>Ad. Lob.</i>	<i>Aizoon palustre</i> , J. B. <i>Aloe. 4. seu palustris</i> , C. B. <i>Stratiotes. sive militaris Aizoides</i> ,		<i>Stratiotes aquatica</i> , Lugd. <i>Stratiotes potamios</i> , Dod. Gal. <i>Sedum aquatile</i> , Dod. fol.
--------------------------------------	---	--	---

Est une plante aquatique faite comme l'Aloës ordinaire: mais ses feuilles 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 feuilles, ayant en leur milieu des petits poils jaunes: les 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, extérieurement appliquée.

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

A L A B A S T R U M.

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

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 raffermir les dents en les nettoyant.

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

A L A N A.

<i>Tripoli.</i>	<i>Alana</i> , en François, <i>Tripoli</i> , est une pierre legere, blanche, tirant tant soit peu sur
-----------------	---

DES DROGUES SIMPLES. AL 21

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

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

Le Tripoli est deterfif & 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.*

A L A T E R N U S.

Alaternus, Cluf. Hisp. Pic. Tournef. | *Philica Elatior*, C. B.
Spina bourgi Monspelienfium, J. B. | En François, *Alaterne*.

Est un petit arbrisseau grand à peu près comme le Troesne, couvert d'une écorce noire & presque semblable à celle du Cerisier: son bois est jaune - paille, ses feuilles 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 près comme celles du sureau, disposées comme en grappes, molles, succulentes, noires quand elles sont meures; elles renferment chacune trois semences jointes ensemble, arondies sur le dos, aplaties par les côtes où elles se touchent; ses racines s'étendent beaucoup dans la terre. Il croit dans les hayes, on le cultive dans les jardins; il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel; il y en a de plusieurs especes.

Ses feuilles sont deterfives, 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.

A L A U D A.

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.

22 AL TRAITE' UNIVERSEL

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

Etimolo-
gies.

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

Galerita & *Cassita*, quod apicem cristatum qui pultam sive cassidem refert in capite habet.

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.

A L A Q U E C A.

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.

A L B U R N U S.

Albe.
Albette.

Alburnus Ansonii, 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 côtéz.

Vertus. Il est aperitif étant mangé.

A L C E A.

Alcea vulgaris, J. B. Dod.

Alcea Vulgaris major flore ex rubro-

roseo. C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Alcée* ou *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 feuilles s'élevent attachées à des queuez 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 feuilles sont découpées profondément.

Etimolo-
gie.

Alcea forte ab ἀδελφῶν, auxilio.

A L C E D O.

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 près comme une caille, de diverses couleurs, comme bleu, purpurin, rouge ou jaune; son bec est long, menu, jaunâtre; il bâtit son nid sur les rochers & sur les rivages parmi les roseaux, il se nourrit de petits poissons; il pond ses œufs en hyver pendant que le tems est serain. On 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-

DES DRÔGUES SIMPLES. AL 23

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

Les nids d'oiseaux secs & blancs que les Siamois & plusieurs voyageurs nous apportent en France, sont de la façon des Alcyons des Indes, & principalement de ceux de la côte du Royaume de Camba; ces nids ont la forme de tasses rondes, leur matière est une bave ou 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 bouillir avec du gingembre & ils le mangent.

Dose.
Nids d'Oi-
seaux des
Indes.

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

Alcedo, ἀλκῆ τῆ ἐν ἕλῃ κῆσις quod in mari pariat illa avis species.

Vertus.
Etimolo-
gie.
D. De la
duquette.

A L C E.

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 lèvres sont grandes & grosses; ses dents sont médiocres, ses oreilles sont longues & larges, ses cornes sont figurées comme celles du daim, elles pesent jusqu'à douze livres les deux, il en change toutes les années; sa femelle n'en n'a point: son ventre est ample comme celui de la vache, sa queue 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 souris: 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'accès, il s'en délivre en frottant l'ongle de son pied gauche dans son oreille, c'est pourquoi l'on estime en médecine le pied gauche de derrière, beaucoup plus que le droit: on se sert de son ongle, appelé *ungula alces*, il faut le choisir pesant, compacte, uni, luisant, noir: Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Alces.
Elan.
Ellend.

On employe l'ongle d'Elan dans les remèdes antiépileptiques, qu'on prend intérieurement; on en pend un petit morceau au cou, & l'on en fait porter des bagues aux doigts pour préserver du même mal, mais ces amulettes ne produisent rien.

Ungula
alces.
Choix.
Vertus.

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

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

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

Etimolo-
gie.

A L C H I M I L L A.

Alchimilla, Dod.
Alchimilla vulgaris, C. B. Clus. Hist.
Pit. Tournef.
Pes leonis, Brunf. Fuchf. Lon.
Stellaria, Matth. Cast. Lud.
Leontopodium, Brunf.
Pes leonis sive Achimilla, J. B.

Parta leonis officini.
Planta leonis, Dod.
Psiadum, Diosc.
Drosera & Drosium, Cord. in Hist. *Drosium*.
Stella herba Italica, Gesn. Hort.
En François, *Pied de lion*.

N^o Pl. 5.
fig. 1.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles attachées à des longues queuees 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 ; la racine est longue & presque aussi grosse que le doigt, noire en dehors, entourée de fibres : cette plante croit aux lieux herbeux & humides, dans les prez, le long des vallées : elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, mediocrement de sel.

Vertus. Elle est vulnèraire, dèterfive, astringente consolidante, elle arrête le sang, on s'en sert en decoction pour les ulceres du poumon, pour la phthisie ; on l'employe aussi exterieurement pour les ulceres.

Etimologie. *Achimilla*, parce que les Alchimistes vantent beaucoup les qualitez de cette plante. *Leontopodium ex leone*, & *πῶς pes* ; comme qui diroit pied de lion, parce qu'on a trouvé en la feuille 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. *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 plutôt 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, appelée *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, appelée *Favago australis*, C. B. est legere, poreuse comme une éponge, sentant l'*Alga*.

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

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

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

Il y en a de plusieurs autres especes.

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

vertus. La premiere & la seconde espece sont propres pour les crepelles, 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 troisième est estimée bonne pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du reit & de la vessie, pour lever les obstructions de la ratte, pour l'hydropisie ; on la prend en poudre, ou en decoction. Etant brûlée elle fait revenir le poil, si on l'applique sur la partie, delayée dans un peu de vin.

La quatrième est resolutive.

La

DES DROGUES SIMPLES. AB. 25

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

Alcyonium ab ἄλκι, mare & ἰσθμῶν γίγνηται, 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 plupart jettent des feuilles ressemblantes à celles du Gramen, d'autres à des cheveux. Je décrirai l'Alga le plus commun. Algue.

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

En François, *Algue*.

Est une plante marine, dont les feuilles sont longues d'environ un pied & demi, unies, douces au toucher, molles, faciles à rompre, tantôt blanches, tantôt rouges ou d'un verd obscur, étroites les unes plus, les autres moins, ressemblantes à des courroyes ou aiguillettes. Cette plante croît en grande quantité le long des bords de la Mer Méditerranée & 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 tue les puces & les punaises. Vertus: Etimologie. D. de la Daguecric.

Alga quod natanti vel submerso alligari solent

A L I S M A.

Alisma Matth. seu *plantago montana* | *Doronicum plantaginis folio*, C. B.
ejusdem. Pit. Tournef.
Doronicum folio ferè plantaginis oblongo J. B. | *Doronicum minus officinarum*, Lob. Icon.

En François, *Plantain des montagnes*.

Est la quatrième espece de Doronique, ou une plante qui jette de sa racine plusieurs feuilles 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 feuilles beaucoup plus petites que celles d'en bas, & en la sommité une fleur jaune radiée, semblable à celle de la Doronique ordinaire, mais plus grande. Sa semence est longue, 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. *Alkekengi*
Alkekengi officinarum, Pit. Tournef. | *Halicacabum vesicarium*, Cam. *BC.*
Solanum vesicarium. C. B. Pit. Tourn. | *Saxifraga rubra*, & 4. Brunf.

D

Halicacabum, Ang. Cast.| *Vesicaria vulgaris*, Dod.En François, *Coqueret*, ou *Alkekenge*.

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

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

A L L A.

Alla. *Halla*, En François *Aile*.

Est une espece de biere qu'on prépare en Angleterre, elle est claire, transparente, jaunâtre, piquante au goût, plus agreable à la vuë & au goût qu'aucune autre biere, mais elle donne un picotement dans le nez & dans la bouche de ceux qui en boivent, à peu près comme fait la moutarde: on dit 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 *Stoxxius* 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 biere 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 & très-doucement la bouteille; car si l'on retire le bouchon tout d'un coup, l'aile qui a une grande disposition à fermenter étant agitée par l'air qui y entre 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 enivre quand on en boit beaucoup, mais l'ivresse excitée par cette boisson est plus guaye & passe plus vite que celle qui a été excitée par la biere, la raison en est qu'elle est moins chargée de parties grossieres.

Elle est incisive, penetrante & aperitive.

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

Vertus.
Etimolo-
gie.

A L L I A R I A.

Alliaria, Dod. Trag.

Alliastrum, Gefn. Horr.

Alliaria, Dod.

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

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menuës, un peu veluës : ses feuilles 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 gouffes languettes, 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 dysenterie, pour fortifier l'estomac, pour abbatre les vapeurs hysteriques : on s'en sert en décoction.

Herbe aux
aux.

Vertus.

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

Etimolo-
gie.

A L L I U M.

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 & différentes de celles de l'oignon, en ce qu'elles ne sont point fistuleuses, mais approchantes en figure, de celles du gramen ; il s'élève 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 feuilles rangées en rond, blanches.

Quand ces fleurs sont passées, il leur succede des fruits relevez chacun de trois coins, & se divisant en trois loges remplies de semences presque rondes ; la 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 *gouffes d'ail*. Les Espagnols & les Gascons en mangent avec du pain. Sous cette bulbe sont attachées plusieurs fibres blanches qui affermissent la plante dans la terre ; on la cultive en Espagne, en Gascogne, & aux autres pais 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
gouffes
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 fièvre intermittente ; ils sont

Vertus.

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

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

Roquemboles, ou Echalottes d'Espagne.

A L N U S.

Alnus, Brunf. Trag. Matth. Dod.
Alnus vulgaris, Clus. Hist. J. B.

Alnus rotundifolia glutinosa viridis,
C. B. Pir. 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 mou, pliant, rougeâtre, léger, se corrompant assez aisément sur la terre, mais étant comme incorruptible dans l'eau; d'où vient que l'on s'en sert préferablement à tous les autres bois pour les fondemens des bâtimens qu'on fait dans les eaux: ses branches sont moëlleuses, tendres, couvertes d'une écorce grise en dehors, jaunâtre en dessous, d'un goût amer, ingrat, accompagné d'astringion; ses feuilles 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 feuilles, mais ces fleurs ne laissent rien après elles. Les fruits naissent sur le même pied de l'Aune dans des endroits separez des chatons; ce sont de petites pommes écailleuses, grosses environ comme une meure, rougeâtres: elles s'ouvrent en plusieurs paquets d'écailles, & elles laissent voir dans des fentes quelques semences aplaties, rougeâtres: ce fruit est amer & acerbe, mais la 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 feuilles 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.

Alnus quod aune alatur.

Etimologie. M. de la Duquercie. Aloës. Voy. Pl. I. fig. 6.

A L O É.

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

L'espece la plus ordinaire est appelée,

Aloë americana J. B. Pir. Tournefort. | *Aloë vulgaris*, C. B.
Dod. Pempt.

Ses feuilles sortent de la 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 soutient en sa sommité des fleurs blanches découpées profondément en six parties; il leur succede des fruits oblongs & comme cilindri-

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 la 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 ajouter foy.

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

Division
de l'Aloës,
Aloës suc-
cotrin.

en Aloës cabalin. Le premier est appelé en latin, *Aloes Succotorina*, vel *Sucotrina*, parce qu'on en tiroit autrefois beaucoup de l'Isle de Socotra, c'est le plus beau & le meilleur de tous; il est net, de couleur noire ou brune, luisante en dehors, citrine en dedans, friable, 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 épaisir au Soleil.

Le second est appelé 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 he-
patica.*

Le troisieme est appelé 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 épaisir ce suc au Soleil ou sur le feu jusqu'à une consistance solide. Il est fort noir, compacte & pesant.

*Aloës ca-
ballina.*

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

Il est fort purgatif, il rarefie le sang, il excite le mois aux femmes & les hémorrhoides, 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 dessèche, il consolide les playes, & il atténue & dissout les humeurs pituiteuses & gypseuses; il resiste à la corruption étant appliqué exterieurement.

Vertus.

Aloes ex Æthiopia, parce que cette plante croît proche des bords de la mer.

A L O S A.

Etimolo-
gie

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 noire; son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtes & son ventre sont argentins. Ce poisson aime le sel, il est délicieux à manger; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Quand l'Alose n'est pas bien fraîche, elle a un goût un peu âcre qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

*Clupea.
Alosa.*

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

Os pierreux

la pierre, pour la gravelle, pour absorber les acides, car il est alkali.
 L'Estomac de l'Alose desséché & réduit en poudre est propre pour fortifier l'esto-
 mac, étant pris par la bouche.
 Vertus. *Alofa ab alendo*, parce que ce poisson est fort nourrissant.

Etimolo-
 gie.

A L S I N E.

Morgeline *Alsine*, en François *Morgeline*, est une plante dont il y a un grand nombre d'es-
 peces; je ne décrirai ici que celle qui est la plus usitée en Medecine: on l'appelle
Alsine media, C. B. Pit. Tournesf. | *Alsine vulgaris* sive *morsus gallinae*, J. B.
Alsine major, Fusch. | *Morsus gallinae primum genus*, Trag.
Alsine minor, Dod. | *Hippia minor*, Cord. Hist.

Elle pousse plusieurs petites tiges menuës, rondes, nouées, rameuses, se couchant
 & s'étendant à terre; ses feuilles sont petites, oblongues, opposées deux à deux le
 long des tiges; ses fleurs sont petites à plusieurs feuilles, disposées en rose, blan-
 ches, soutenues par un calice à cinq feuilles; quand cette fleur est passée, il lui suc-
 cede un petit fruit membraneux, qui renferme des semences menuës, presque ron-
 des, 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, rafraichissante, adoucissante, épaississante, elle arrête les
 flux d'hémorroïdes & elle en appaise les douleurs, étant prise en décoction & appli-
 quée exterieurement.

Etimolo-
 gie. *Alsine ab alios*, lucus, parce que cette plante aime les petits bois épais & les au-
 tres lieux ombrageux.
Morsus gallinae, parce que les poules en sont friandes.

A L T H Æ A.

Althaa, Brunf. Matth. | *Malva sylvestris prima*, Cæf.
Althaa vulgaris, Camer. | *Ibiscus*, Lugd. Cast.
Althaa, sive *bismalva*, J. B. | *Bismalva*, Ger.
 Ma'us vis-
 sus. *Althaa ibiscus*, Dod. | *Malva*, sive *Malva viscus*, Ang.
Althaa Dioscoridis & *Plinii*, C. B. | *Malva palustris*, Gesn. Hort.
 En François, *Guimauve ordinaire*.

Est une espece de mauve ou une plante qui pousse plusieurs tiges, à la hauteur d'en-
 viron trois pieds & demi, rondes, veluës ou lanugineuses, creuses en dedans; ses
 feuilles sont faites comme celles de la mauve ordinaire, mais plus longues, plus épais-
 ses, 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 pastille, comme en la mauve; dans ce fruit se forment des capsu-
 les qui renferment chacune une semence ayant ordinairement la figure d'un petit
 rein; sa racine est longue, grosse comme le poulce, ronde, bien nourrie, mucilagineu-
 se, 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 *althum*, *moderi*, parce que cette plante est propre à soulager plusieurs fortes de maladies. Etimologics.

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

A L U C O.

Aluco, Bellon. 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 enfoncés à cause de beaucoup de petites plumes qui les environnent, leurs jambes sont couvertes de plumes blanches, leurs pieds sont velus & armez d'ongles longs, forts & aigus; ils habitent les édifices ruinez, les tours, les cavernes, les creux des vieux chênes, ils rodent la nuit dans les champs, ils vivent de rats, de pies & d'autres petits oiseaux, ils ont la gueule si grande qu'ils avalent des morceaux gros comme un œuf à la fois, leur cri est effroyable; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

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

A L U M E N.

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 fosses où l'on l'arrose trois fois par jour pendant un mois, afin que les parties s'en dilatent, & l'on en tire ensuite l'alun par des lotions, filtrations & congelations, comme on tire le salpêtre; il y en a de plusieurs especes, l'alun de Rome, l'alun de roche, l'alun de sucre. Alun.

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

L'alun de Rome ou de Civitavechia, appelé 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 dessécher ou calciner sur le feu pour le priver de son phlegme; puis on l'appelle *alumen ussum*; & en François *alun brûlé*, il est escharotique: on s'en sert pour consumer les chairs baveuses, & les excroissances, pour ouvrir les chancres. Alumen Romanum.
Vertus.

L'alun de roche ou de glace, ou alun blanc, ou alun d'Angleterre, & en Latin *Alumen rubeum*, 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 ussum.
Alun brûlé.
Vertus.

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

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 PLUMÉUM VERUM.

Alumen plumum.

Alumen trichites, Diosc. Plinii.

Alumen scissile;

Flos Aluminis.

En François, *Alun de plume.*

Hy. Pl. II.
48. 2.

¶ Est un sel mineral formé en petite plante haute de deux ou trois poulces, composée d'un grand nombre de beaux filamens droits, très-blancs, cristallins, resplendissans, ramassés les uns proche des autres en touffe cylindrique, mais se separant aisément, soutenus par une racine grosse comme une noisette, brute & moins blanche que la plante. Cet alun se trouve en Egypte, en Macedoine, aux Isles de Sardaigne, & de Melo; son origine vient d'une liqueur blanche, luteuse & alumineuse 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 élève, de maniere qu'elle paroît plutôt une vegetation qu'une crystalisation. 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.

Verrus.

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

Cet Alun de plume est le veritable; mais il est très-rare, on n'en trouve que dans les cabinets des curieux: celui qui porte ce nom communément, & qu'on trouve chez tous les Droguistes, est une espece de talc filamenteux, doux au toucher, ressemblant à la pierre d'Amiante, mais beaucoup plus court, de couleur blanche, verdâtre, luisante; il naît dans les mines de Negrepoint, il ne 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.

Etimolo-
gic.

Alumen plumum, 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.

A L Y S S O N.

Alysson in cavum montanum luteum, P. Tournefort. sive *Thalspi montanum luteum*, J. B. est une plante dont les feuilles 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 feuilles, disposées en croix, d'une belle couleur jaune;

jaune; quand la fleur est passée il paroît un fruit assez petit & aplati, relevé en boscette, 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.

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

Vertus.

Etimologie.

AMARANTHUS.

Amaranthus, Matth. *parvus*, Cam.

Amaranthus vulgaris, Tab.

Amaranthus Plinii minor, Eid.

Amaranthus communis minor, Gef.

Hort. Col.

Amaranthus spicatus, Eyst.

Flos amoris, Germ.

Amaranthus purpureus, Fusch. Tur.

Amaranthus simplicis panicula, C. B.

Amaranthus angustifolius, Lugd.

Circea, Trag.

En François, *Amarante*, ou *passelours*, ou *fleur de jalousie*.

Passelours.
fleur de jalousie.

Est une plante belle & réjouissante à la vûë, elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, de couleur approchante du purpurin; ses feuilles sont faites comme celles de la blette, mais plus pointuës & plus unies, d'un vert brun, rougeâtres par les bords, d'un goût fade; les fleurs sont belles, de couleur d'écarlate, disposées en épi, composées chacune de plusieurs feuilles rangées en rond les unes proche des autres: il se forme dans leur milieu un petit fruit membraneux ayant la figure d'une boîte, & s'ouvrant en travers comme une boîte à savonnettes: 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, rafraichissante, 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 ἀμαρτίνος *fleur*, & μαρμίνος, *je me flétris* & de la particule privative α, comme qui diroit une fleur qui ne se flétrit point.

Etimologie.

AMBARE.

Ambare Indica, Garc. Acoft. Trag.

Ambares, Cast.

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

Est un arbre des Indes grand & gros, dont les feuilles sont grandes comme celles du noyer, d'un verd un peu plus clair, parsemées de plusieurs veines ou nerfs qui les embellissent beaucoup; les 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 sigrelet, 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.

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

Vertus.
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.

E

Vertus.

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

A M B R A.

*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'Océan, comme vers les côtes de Moscovie & de Russie, & particulièrement 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 desséchée & durcie peu à peu par les rayons du Soleil: les autres disent que c'est une écume de veaux marins condensée: les autres prétendent que ce soit un beaume qui découle liquide par les fentes de certains rochers dans la mer, & qui se corporise & 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 liquesfiée par des feux souterrains ou par le Soleil, a coulé dans la mer, où elle s'est perfectionnée insensiblement: les autres, que c'est un amas des excremens de plusieurs oiseaux qui vivent d'herbes odoriferantes dans les Isles Maldives. Mais l'opinion la plus vrai-semblable & la mieux reçue chez les Modernes, est que l'Ambre gris prend son origine d'un amas de rayons de cire & de miel que les abeilles font sur des grands rochers, qui sont aux bords de la mer des Indes: que ces rayons demeurant long-tems exposés au Soleil, s'y cuisent; s'y confondent & y changent de forme: qu'ensuite se détachant d'eux-mêmes, ou par l'effort des vents, ou par l'élevation des vagues, ils tombent dans la mer, où ils reçoivent une nouvelle élaboration & une perfection par l'eau marine & par l'agitation des flots, pour être réduits en ambre gris tel que nous le voyons.

Ce sentiment est confirmé par plusieurs experiences. Premièrement, quelques-uns assurent avoir vû une piece d'Ambre gris qui étoit moitié ambre & moitié cire, parce qu'elle n'avoit pas reçu 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 entière 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, molassé, 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.

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.

A M B R O S I A.

Ambrosia, Dod. Pit. Tournef.

Ambrosia sativa hortensis, Lob.

Ambrosia maritima, C. B.

Ambrosia quibusdam, J. B.

conyza Hippocratis, Ang.

Arthemisia 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 après eux: ses fruits naissent sur les mêmes pieds des fleurs; mais séparément; 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 réjouit le cœur & le cerveau; elle arrête les fluxions, elle resout, elle fortifie; on s'en sert interieurement & exterieurement. Vertus.

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

A M E T H Y S T U S.

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'ivresse, 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 font les autres matieres alkalines. Vertus.

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

A M I A N T U S.

Amiantus. *Asbeston*. *Asbestos lapis*, En François *Amiante*, est une pierre ou une matiere minerale, espèce 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 espèce Lin incombustible; l'autre est en pierre brune ou noirâtre, dure, mais s'étendant sous le marteau. Asbeston.
Asbestos.
Voy. Pl. II.
fig. 3.
Lin incombustible.

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

conserver les cendres ; les corps brûloient , & la toile demuroit 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 rouïe dans de l'eau comme le chanvre , on en retire une espece de filace longue , douce au toucher , encore plus belle & plus blanche qu'au paravant , & 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 deterfif ; mais je n'y crois aucune vertu.

Amianthus, Græc *ἀμάνθος*, ab *a privato* & *μάνθη* *contamino* ; parce que cette pierre n'est point alterée par le feu.

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

A M M I.

Semen Ammi. *Ammi*, vel *semen ammeos*, est une semence menuë presque ronde , ressemblante à des grains de sable , grise , brune , de goût & d'odeur aromatique , approchant de l'origan ou du thim : la meilleure nous est apportée d'Alexandrie ou de Candie , où elle croît à une plante assez haute , rameuse , appelée *Ammioselinum*, Tab. feu *ammi vulgare*, Dod. Ses feuilles sont semblables à celles de l'Aneth. Ses rameaux portent en leurs sommitez des mouchets garnis de petites fleurs blanches , après lesquelles se forment les semences ; sa racine est grosse : 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 , appetitive , hysterique , carminative , cephalique ; elle resiste au venin ; c'est une des quatre petites semences chaudes.

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

A M M I T E S.

Ammonites. *Ammites*, sive *Ammonites*, est une pierre sablonneuse qui se trouve de différentes grosseurs , car il y en a qui sont du moins aussi grosses que des noix , d'autres comme des pois , d'autres comme des oibes , 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 laminees 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.

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

Semen Ammi.
Ammi.
Voy. Pl. I.
fig. 12.
Ammioselinum.

Choix.

Vertus.

Etimologie.

Ammonites.
Cenchrites.
Meconites.
Bezoard mineral.

Etimologie.

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

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

AMMONIACUM GUMMI.

Ammoniacum gummi, vel *gummi ammoniacum* sive *gutta ammoniaca* en François, *Gomme Ammoniac*, est une gomme jaunâtre par dehors, blanche par dedans, d'une odeur désagréable, 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 espèce de ferule, appelée 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*, à *metri trans* & *iri foramen*, à cause quelle est fort poreuse.

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

On en vend aussi chez les Droguistes, en masse, mais elle est chargée de beaucoup de graines de l'arbre & d'autres 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 atténue, elle digere, elle resout, elle est appétitive, 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 extérieurement ou intérieurement.

Ammoniacum ab ἀμμος, 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 quarrés, joints ensemble en rond, mais néanmoins séparés par des petites membranes fort minces, d'un goût âcre & mordicant, d'une odeur fort pénétrante. Cette coque n'a point de queue, 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 croît à un arbrisseau dont le bois est tortu, rougeâtre, odorant, les feuilles languettes, étroites, les fleurs blanches.

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

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

Amomum quasi ἀμμος, seu irreprehensibilis & præstans

E iij

Amome en grappe. *Voy. pl. I. fig. 2.*
Choir.
Vertus.
Etimologie.
D de la

Duquerie. *Amomum racemosum*, dont on vient de donner la description : mais on appelle encore *Amomum falsum*, *Pseudoamomum*, *Grossularia non spinosa fructu nigro*, C. B. sive *ribes nigrum*. Dod. Il n'est point en usage en Medecine.

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.

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

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

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

A M P E L I T I S.

Ampelitis, sive *Pharmacitis*, en François, *Terre ampelite*, ou *ierre 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.

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

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

A M P H I S B Æ N A.

Amphysbena vel *Amphicephalos* Aliani, Nicand. Plin. Jonst. est une espece de serpent menu, long d'environ un pied & demi, ayant la queue si courte, qu'on a peine à la distinguer d'avec sa tête : d'où vient que plusieurs Auteurs ont dit qu'il avoit double face, une à chaque bout : sa couleur est blanche, luisante, parsemée de taches rougeâtres ; ses jouës 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.

Amphibena ex ἀμφίς utrinque, & βίβιν 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 ἀμφίς utrinque, & κεφαλή, *caput* ; parce qu'on a crû qu'il avoit une tête à chaque bout.

A M U R C A.

Amurca, en François, *feces*, ou *lie d'huile*, est la résidence qui se fait au fond du vaisseau où l'on a mis l'huile d'olive nouvellement exprimée pour la laisser dépurer. Elle est émolliente, adoucissante, résolutive, propre pour calmer la douleur de tête, étant appliquée sur le front, pour arrêter les fluxions.

Feces
d'huile.
Vertus.

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

Etimolo-
gie.

A M Y G D A L A.

Amygdala, en François, *Amande*, est le fruit d'un arbre appelé en Latin *Amygdalus*, & en François *Amandier*, qu'on cultive dans les jardins. Ses feuilles sont longues, étroites, pointuës, d'un goût amer agréable. Elles ressemblent si bien aux feuilles du Pêcher, qu'à peine peut-on les distinguer quand elles sont séparées des arbres, excepté qu'elles sont plus tenaces ou pliantes. Sa fleur est aussi fort semblable à celle du Pêcher, mais elle est plus blanchâtre, & point purgative. Il lui 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 routes, sont celles qui croissent dans le Comtat Venaissin près d'Avignon. Elles doivent être larges, & hautes en couleur.

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

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

Amygdale dicta, παρὰ τὰς ἀμύγλας ἔχειν, quod post viride putamen nucleos scarificatos estendant, & in hincos debiscant, quas τὰς ἀμύγλας vocant.

Etimolo-
gie.

D. de la
Duquerie.

A M Y L U M.

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 séparé, 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 très-blanc, net, en morceaux assez gros, friables; il contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel. Il est pectoral, il épaissit & adoucit les serositez âcres qui tombent du cerveau; il arrête le crachement de sang; il est propre pour les maladies des yeux.

Amidon.

Choix.

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 consistance de colle fort claire; puis si l'on veut le rendre bleu, on y ajoute de l'émail bleu broyé; mais on lui donnera une couleur plus vive, si l'on y mêle tant soit peu d'alun & de suif de mouton.

Empois
blanc &
bleu.

40 AN TRAITE' UNIVERSEL

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

ANACAMPSEROS.

Fève crasse *Anacampseros*, vulgè *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. Fève épaisse.

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

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

ANACARDIUM.

Anacardè. *Anacardium*, en François, *Anacarde*, est une espece de fève 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 feuilles sont presque rondes, & les fruits sont des gouffes semblables à celles de nos grosses fèves : elles contiennent ordinairement chacune deux Anarcades.

Choi. 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*, à *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 appelé

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

DES DROGUES SIMPLES. AN. 41

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

Le mouron femelle est appellée.

Anagallis femina, Dod.

Anagallis terrestris, *femina*, Thal.

Anagallis phœnicea, *foliis amplioribus*

ex *adverso quaternis*, Raij *Synops.* Pit. Tournef.

Anagallis carulea flore, C. B.

Anagallis carulea femina, J. B.

Mouron
femelle.

Il differe d'avec le précédent en ce que ses feuilles 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, moderelement de l'huile & du phlegme.

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

A N A G Y R I S.

Anagyris foetida, C. B. Pit. Tour.

Anagyris vera foetida, J. B.

Anagyris, Dod.

Acopon, Diofc.

En François, bois puant.

Est un arbrisseau fort rameux, dont l'écorce est verte, brune, le bois jaunâtre ou pâle, les feuilles rangées trois à trois, oblongues, pointues, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, d'une odeur si forte & 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 gouffes longues d'un doigt, semblables à celles des Haricots, cartilagineuses: elles contiennent chacune trois ou quatre semences grosses comme nos plus petites feveroles, formées en petits reins, blanches au commencement, puis purpurines, & enfin quand elles sont tout-à-fait meures, bleuës, noirâtres. Cet arbrisseau croît aux pays chauds.

Bois
puant.

Sa feuille est resolutive, sa semence est vomitive.

Vertus.

A N A N A S.

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

Est un très-beau fruit des Indes Orientales, qui croît à une plante semblable en figure & en grandeur à celle de nos Artichauts, sa fleur est à une seule feuille formée en entonnoir & découpée en trois parties. Ce fruit est orné en son bout d'enhaut d'une petite couronne & d'un bouquet de feuilles 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.

roy. 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. Dacterte.

Il y a trois especes principales d'Ananas.

Le premier est appellé.

Premier ou

F

gros Ana-
nas blanc.*Ananas Acofta*, J. B.
Ananas aculeatus fructu ovato carne,
albida, Plum. Pit. Tournef.C. B. *Carduus Brasiliannus, foliis aloës,*
Nana fructus, sive jayama, Lugd.En François, *Gros ananas blanc.*

Il a quelquefois huit ou dix pouces de diametre, & quinze ou seize pouces de haut; son écorce devient jaune en meurissant, mais sa chair est blanche & fibreuse; il 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 près semblable à celle d'un pain de sucre; il a les feuilles un peu plus longues & plus étroites que le premier, & il ne jaunit pas tant; son goût est meilleur, mais il fait aussi seigner les gencives.

Troisieme
Ananas,
Pomme de
renette.
Pita.

Le troisieme est appellé

Ananas non aculeatus, Pita dielus, 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'A-
nanas.

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

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 envoie par tout. Cette confiture est propre pour reveiller la chaleur naturelle.

A N A S.

Canart.
Caac.]

* *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'atroupe 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

Barbo-
teux.

Sauvageon

Oiseau de
Riviere.

aussi beaucoup de plus sel volatil. Son petit Canart est appelé en Latin *Anaticula* & en François Halebran ou Halebrent.

Anaticula.
Halebran
ou Hale-
brent.
œufs de
Cane.

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

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

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

Vertus.
Foye.
Graisse de
Canart.
Étimologi-
e.
Natron.
Soude
blanche.
Nitre des
Anciens.
Choix.

Sa graisse est émolliente, adoucissante, résolutive.

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

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

ANATRON.

Anatron, sive *natron*, En François *Soude blanche*, est un sel tiré de l'eau du Nil en Egypte par cristallisation 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.

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

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

Il y a aussi l'*Anatron* artificiel, qu'on appelle en Latin *Anatronum 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 bouillir la dissolution, on la coule & on la fait évaporer en consistance de sel.

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

ANCHUSA.

Anchusa, Gef. Hor.

Anchusa puniceis floribus, C. B.

Anchusa Monspeliensis, J. B.

Anchusa minor, seu *Alcibiadion*, vel

Onochiles, Ad.

Buglossa rubra, vel *Anchusa* 2. Lon.

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

Alcibiadion.
Onochiles.

En François, *Orcanette*.

Est une espèce de Buglose, ou une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur

Pl. II.
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 faut la 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.

Choix. 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.

Vertus.

Orcanette
de Constantino-
ple.

On nous apporte quelquefois du Levant une espece d'Orcanette, appelée *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.

A N D A.

Anda, G. Pison, est un arbre du Bresil, dont le bois est spongieux & leger; la feüille languette, 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.

A N D I R A. *Arbor.*

Andira, sive *Angelyn*, G. Pison, est un arbre du Bresil dont le bois est dur & propre pour les bâtimens; son écorce est de couleur cendrée, ses 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 noirissant peu à peu, & ayant comme une suture à un de ses côtez, d'un goût très-amer; il est couvert d'une écorce dure, & il renferme un grain ou une amande jaunâtre, d'un mauvais goût, tirant sur l'amer avec quelque 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 engraisent.

Autre es-
pece d'An-
dira ou Au-
gelyn.

A N D I R A, *Animal.*

Andira, si *Avendira gnacu*, G. Pison, sont des especes de Chauve-souris du Bresil, dont les plus grandes égalent nos pigeons; on les appelle *Chauve-souris cornues*, à cause d'une maniere d'excroissance ou de corps pliant qu'elles ont au dessus du nez; leurs ailes sont longues de plus de demi-pied, leur couleur est cendrée; elles ont les oreilles larges, les dents blanches; leurs pieds ont chacun cinq doigts armez d'ongles aigus; elles courent après 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 cor-
nues du
Bresil.

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

A N D R O S A C E.

Androsace altera, Matth. Clus. Hist. | *Androsace vulgaris latifolia annua*,
J. B. | Pit. Tournefort.

Alsine affinis Androsace dicta major, J. B.

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 feuilles sont longues & larges, veluës, nerveuses comme celle du Plantain, dentelées autour, se rependant à terre en rond, sa fleur est petite, blanche, évalée 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, languettes; 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.

Etimolo-
gie.

Androsace quasi àrdèi àncas φισορτα hydropsi & podagra utilis.

A N D R O S E M U M.

Androsenum, Dod. | *Siciliana aliis Ciciliana vel Androsenum*, J. B.
Androsenum maximum frutescens, | *Siciliana*, Gef. Hor.
C. B. | *Herba Siciliana*, Tab.
Clymenum, Ang. Gef.

En François, *Toute-saine*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rougeâtres, rondes, ligneuses, dures principalement en bas; ses feuilles sont oblongues, semblables à celles du Mille-pertuis, 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 près, 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 feuilles jaunes, disposées en rond, plus grandes

& plus belles que celle du millepertuis ; 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 résineux , 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, modérément de sel & de phlegme.

Tota sum.
Etimolo-
gie.

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

Vertus.

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

Etimolo-
gie.

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

A N E M O N E.

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 soutiennent en leur sommet chacune une belle fleur large, ronde, à plusieurs feüilles 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 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 coësse ordinairement corroneuse : 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.

Pluche.

Vertus.

Elle sont deterfives, aperitives, incisives, vulneraires, dessicatives, mais on n'en sert guères qu'exterieurement ; on l'employe dans les errhines, dans les colyres, pour les ulceres des yeux.

Etimolo-
gie.

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

A N E T H U M.

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 fenouil ; 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-

DES DROGUES SIMPLES. AN 47

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 guères que de la semence.

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

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

Archangelica.
Poy. 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 extérieurement, blanche intérieurement, 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.

Elle est cordiale, stomacale, cephalique, aperitive, sudorifique, vulneraire: Elle résiste au venin, on l'employe pour la peste, pour les sievres 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 possède. Etimologie.

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.

d'Afrique, d'Amerique; il est d'un naturel doux, & l'on se fie si bien à sa bonnairété, 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.

Etimo-
logie. *Anguis, quod complicari & contorqueri potest, atque semper sit angulosus, vel quod angat & premar.*

De la Du-
querie.

A N H I M A.

Anbima, 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 extrémité, ronde, blanche, comme un os, entourée de petites plumes très courtes, blanches & noires; son col est long de plus de sept doigts, & son corps de presque un pied & demi, ses ailes sont grandes & de différentes couleurs, sa queue est longue de dix doigts & large comme celle de l'oye, ses pieds ont chacun quatre doigts armez d'ongles; sa voix est forte, criant *vihu vihu*; on ne le trouve jamais seul, la femelle est toujours accompagnée du mâle; & quand un des deux meurt, l'autre le fuit de près: 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.

A N I L.

Gali. *Anil*, Garz. Acoft.
Nil, sive Anil, Cam.
Knger. *Agnil*, Fragofo.
Coachira Indor.
Annil, sive Indigo.

Gali, sive Nil, herba rosmarini facie,
Linsc. 4. part. Ind. Orient.
Herba Anil, sive Enger, 4. part. Ind.
Orient.

Est une plante du Bresil haute d'environ deux pieds, ressemblante au Romarin, ses feuilles sont rondes, assez épaisses; ses fleurs sont semblables à celles des pois rougeâtres, elles sont suivies de gouffes 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.

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.

A N I M É.

Gomme
animé. *Animé gummi*,
Gummi Aminea, Serap.
Minea Galeni.

Aminea, myrrha, Cæs.
Animum, Amato.
En François, Gomme animé.

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

La

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 guère profondément, & il est très-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 ailes, & 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 ailes 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 résister au venin; la dose est de deux ou trois dragmes.

Chenocopus.
Etimologie.

* L'excrément de l'Oye est appelé en Latin *chenocopus*, ex *χένω*, Anser, & *κοπιος* *stercus*; il est incisif, il atténue 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 vermillon marin; il contient un peu de sel volatil & fixe, très-peu d'huile & beaucoup de terre.

Vertus.

Il est alkali, resolutif, dessicatif.

ANTHORA.

Anthora, Ad. Lob. Dod.
Anthora, Matth. Gef. Hor.
Aconitum salutarium, seu *Anthora*,
C. B. Pit. Tournef.

Napellus Moysis, Avicennæ.
Anthora flore luteo Aconiti, J. B.
Aconitum salutarium, Taber. Icon.

Poy. 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'Aloüette, d'un goût amer: ses fleurs naissent au haut de sa tige en maniere d'épi; chacune d'elles représente en quelque maniere une tête couverte d'un heaume de couleur jaune-pâle, d'une odeur qui n'est point desagréable. Quand cette fleur est passée, il se forme un fruit à plusieurs guaines membraneuses, disposées en maniere de tête, & renfermant des semences anguleuses, ridées, noirâtres. Sa racine est

composée de deux navets, ayant à peu près la figure & la grosseur d'une Olive, de couleur brune, ou jaunâtre en dehors, moëlleux & blancs en dedans, garnis par le bout d'endas, ou en dessous de beaucoup de fibres, d'un goût amer. Cette plante croit 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 eleitaire, 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.

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

Vertus.

Etimolo-
Gic.
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'envoie 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.

Purifica-
tion de
l'antimoi-
ne.

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.

Antimoi-
ne crud.
Antimoine
de Hon-
grie.

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 messe 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. | *Antirrhinum majus alterum folio longiore*, C. B.
Nares vituli, sive *os leonis vulgo*. Cæf. | *Cynocephalos*, Plinif.

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 moëlle blanche; ses feuilles ressemblent à celles du *Lern-*

52 AN TRAITE' UNIVERSEL

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

Anarrhinum.
Mouron violet.

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

Lychnis Agria.
Oeil de chat.

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

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

Vertus.

Cette plante n'est gueres 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 *avros*, flos & *in naris*, parce que la fleur de cette plante représente des narines de veau.

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

ANTRISCUS

Antriscus, Plinii, quibusdam semine }
longuo cicutaria vel cherophylli, J. B. }
Charophyllum sylvestre, C. B. }

Cerfolium sylvestre, Tab.
Ampium sylvestre. Ger Ico.
Daucus sepiarius, Ges Col.

Est une plante haute d'environ deux pieds, rameuse, velue; sa tige est d'un vert brun, rougeâtre, velue, moëlleuse en dedans: ses feuilles approchent en figure de celles du cerfeuil, ou de la ciguë, belles, d'un goût presque insipide; ses fleurs sont en ombelles aux sommités de ses branches, composées chacune de cinq feuilles blanches: sa semence est menuë, languette, 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 très-dur, osseux, gros comme un noyau de pêche, ayant en sa superficie trois trous aux côtes, & 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.

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

Huile de palme.
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, languettes, étroites, vertes, ressemblantes à celles du Rubia, & disposées en étoiles autour des nœuds des tiges, hérissées de petits poils un peu piquans s'attachant aux habits; ses fleurs sont très-petites, formées en 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 deterfive, resolutive, sudorifique: elle resiste au venin, on s'en sert interieurement pour la petite verole, pour les sievres malignes.

Vertus.

Asperugo, parce que cette plante est rude au toucher.

Etimologies.

Ompphalocarpon; parce que sa semence a quelque ressemblance avec un ombilic, appellé en Grec *ομφαλός*

Philantrapon, à *φιλία*, *άνθρωπος* & *άνθρωπος*, homo; parce qu'elle s'attache aux habits des hommes.

A P E R.

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

Lape.

Marcaffin.

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 très 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.

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

Dose.

Graisse.

Vertus.

Parties de la generation.

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

- Fiel. Son fiel est propre pour resoudre les tumeurs serophuleuses.
 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 néanmoins quand il est encore jeune, car alors il va en compagnie avec les autres.

A P I O S.

- Apios*, Matth. Ang. Dod. J. B.
Apios, vera, Ad. Lob.
Tithymalus Characias radice Pyriformi, Mor. H. R. B.
Tithymalus tuberosus Dioscoridis, Lugd.
- Tithymalus tuberosa pyriformi radice*
 C. B. *Ischas*, Cluf. 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 mélez 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'inférieure purge par bas; mais toutes les parties de la racine ont une même vertu.

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

A P I S.

Mouche à miel, Abeille, Avette. *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 croit 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 soit de la chair de lion,

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

L'origine des mouches à miel vient d'un peu de germe ou fresslement blanc qui se trouve au fond 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.

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 ailes plus courtes, sa couleur est rougeâtre, au lieu que celle des autres est plus brune. Quelques Anatomistes prétendent que ce soit une femelle.

L'abeille succe la substance des fleurs, & elle la renferme dans une salle ou 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 adhérente à ses jambes, comme il sera dit en son lieu.

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

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.

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

A P I U M.

Apium Brunf. Fuch.

Apium palustre, Matth.

Apium palustre & *Apium Officinarium*,

C. B. Pit. Tournef.

Apium vulgare ingratius, J. B.

Padudapium, Ad. Tab.

Elofelinum, Tur. Dod. Lob.

En François, *Ache*

Etimologie.

Apium officinarum.

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

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

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

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

Celeri Ba-
lorum.*Apium dulce*, *Celery Italorum*, Raii
Hist. Pit. Tournesf.*Belinum*, sive *Apium dulce*, Park.
En François, *Celery* ou *Sceleri*.

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

Etimolo-
gies.

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 ἰσος palus, & ἰσλιος, *Apium*, Ache des Marais.

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

A P O C Y N U M.

*Apocynum Aegyptiacum lactescens sili-
qua Asclepiadis*, C. B.

Apocynum Syriacum, seu *Palustrinum*
sive *Aegyptiacum*, Clus. Hist.

Apocynum Aegyptiacum, floribus spi-

ratis, Pit. Tournesfort.

Beidelsar, Alpini, sive *apocynum sy-
riacum*, J. B.

Ossar vulgo in *Aegypto*,

Essula Indica, quibusdam.

En François, *Apocin*.

Foy. 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 feuilles sont longues, larges & épaisses comme celles de l'Aloës, opposées le long des tiges, blanches, remplies de même que les autres parties de la plante, d'un suc blanc comme du lait, amer & acre: les fleurs naissent aux sommitez des branches en maniere d'épi, 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 queue 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 coton très-fin, très-mollet, & très-blanc, qu'on appelle *Houatte*, ou *Houette*: on trouve dans ce coton des semences faites comme celles des Courges, mais la moitié plus petites, rougeâtres, remplies d'une pulpe blanchâtre, d'un goût amer. Sa racine est longue, robuste, entourée de fibres. Cette plante est d'un bel aspect, sa tige & ses feuilles sont couvertes d'une espee 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, *Oenf de Ossar*.

Houatte,
ou Houet-
te.Etimolo-
gie.

Ossar.

Beidel of-
sar.Oenf de
ossar.

Virtus.

Ses feuilles étant pilées & appliquées en cataplasme, 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

DES DROGUES SIMPLES. AP 57

Le Coron 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 *ἀπο* & *κύων* canis, comme qui diroit, *Plante de chien*, parce que les Anciens ont crû que l'Apocin faisoit mourir les chiens. Etimologie.

A P O S.

Apos, Jonston, sive *Hirundo marina*, *quibusdam*, est une espece d'Hirondelle, ou un petit oiseau très-garni de plumes: sa tête est fort large, son bec est petit, noir; mais il l'ouvre beaucoup, car il avale tout d'un coup une des plus grosses mouches. Son col est très-court, ses ailes sont longues, sa queue est 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.*

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

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

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

A P U A.

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 batils. 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 après le feu, ils se sont fatiguez. *Apua*
Aphya
Enchois.

Les Enchois contiennent beaucoup de sel & d'huile; ils sont aperitifs & propres pour exciter l'aperit; 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 très-petits poissons, & en particulier à l'Enchois.

H

Eau. *Aqua*, en François, *Eau*; est une liqueur que tout le monde connoît. Elle s'éleve étant rarifiée par la chaleur du Soleil, jusqu'à la moyenne region de l'air, où elle est soutenüe 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 différentes, suivant les impressions qu'elle prend des terres par où elle passe.

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

Vertus. Elle est aperitive.

*Aqua fon-
tana.* 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 pu-
tealis.* 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 flu-
vialis.* 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 pa-
lustris.* 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 bouillir auparavant.

**Eau com-
mune.** * Toutes ces eaux sont appellées eau commune; elles sont distinguables par plusieurs effets differens qu'elles produisent non seulement dans la Médecine, mais dans les arts; par exemple les blanchisseuses s'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 savonnettes y employent aussi l'eau de riviere par la même raison.

pour les
savonnet-
tes.

pour les
Teintu-
riers.

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 coton, de la futaine, & d'autres matieres molasses, mais cette eau ne réussit pas quand il s'agit de les teindre en bleu, en jaune, en vert, elle fait paroître ces couleurs rouillées.

*Aqua mi-
nerales.*

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

Bourbon, de Vichi, de Baleruc, d'Aix, elles ont été échauffées par des feux souterrains sur lesquels elles ont passé, ou même en traversant des terres enflammées; c'est la raison pourquoi l'on voit souvent du soufre que ces eaux ont entraîné, & qui se 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 toujours par les feux souterrains, 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, pourvu qu'on s'en serve sur les lieux & qu'on soit conduit par un habile Medecin; mais si on les transporte, elles n'ont plus la même vertu, parce que leurs parties volatiles s'échappent ou perdent leur mouvement en se condensant.

Les eaux minerales chaudes sont particulièrement propres pour les rhumatismes, pour la paralysie, pour la 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 Pafcy. Leurs vertus sont différentes suivant les qualitez des sels qu'elles ont dissous & suivant leur quantité. Elles sont ordinairement aperitives.

Eaux minerales froides.

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

Eau de forge.
Eau de Ste. Reine.
Eau de Pafcy.

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 ἄδω, ab ἄδω, plus, 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.

A Q U I F O L I U M.

Aquifolium, sive *Agrifolium* vulgo,
J. B. Pit. Tournef.
Aquifolia, Trag.

Agrifolium, Dod.
Rex aculeata, *baccifera*, *folio sinuato*
C. B.

En François, *Houx*.

Est un arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre; son tronc & ses rameaux sont flexibles, couverts d'une écorce double, visqueuse, grise ou verte extérieurement & pâle intérieurement, d'une odeur désagréable quand on la separe;

H ij

son bois est dur, compacte, pesant, blanc dans sa substance, & noirâtre vets le cœur; ses feuilles sont grandes comme celles du laurier, dures, aigües, piquantes, ou épineuses tout au tour, de couleur verte luisante, attachées à des queue's courtes; sa fleur est ordinairement d'une seule feuille coupée en rosette à quatre quartiers; son fruit est une baye ronde, molette, rouge, d'un goût douçâtre 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.

Choir. 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, ànis acies, acumen & folium;* comme qui diroit, arbrisseau dont les feuilles sont armées de pointes.

A Q U I L A.

Aigle. *Aquila*, en François *Aigle*, est un oiseau estimé le plus grand & le plus fort des oiseaux de proye; on l'appelle aussi le *Roi des oiseaux*. Il y en a de différentes grosseurs; on en voit qui sont d'une grandeur prodigieuse. Sa tête est moyennement grosse à proportion du reste du corps: son bec est long, gros, crochu ou recourbé en dessous, dur, robuste, noirâtre: ses yeux sont petits, enfoncés, mais vifs & très-perçants; son cerveau est tellement chaud, qu'il est comme desséché; ses ailes sont droites, 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 lièvres, de petits cerfs, de tortuës, d'écrevisses, de serpens. Cet oiseau se trouve en Allemagne, en Pologne, en Danemarc, en

Vertus. Provence; il vit très 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 extérieurement: 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 vü d'experience.

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

A Q U I L E G I A.

<i>Aquilegia</i> , Trag. Fuch.	}	<i>Aquilegia</i> , Dod.
<i>Aquilegia sylvestris</i> , C. B. Pit. Tourn.		<i>Aquileia</i> , Fuch.
<i>Isopirum Dioscoridis</i> , Colum.		<i>Aquileia, simplex</i> , Cam.
<i>Aquilegia flore simplici</i> , J. B.		<i>Aquilina</i> , 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 queue's. 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

DES DROGUES SIMPLES. AR 61

belle fleur panchée en bas, composée ordinairement de deux sortes de feuilles, 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, douceâtre au goût. Cette plante croît aux lieux montagneux, rudes, dans les bois, dans les prez gras. On la transporte dans les jardins, où on la cultive à cause de la beauté de sa fleur: on l'appelle alors *Aquilegia hortensis simplex*. Sa fleur prend une couleur rouge, ou blanche, ou bleuë, ou incarnate, ou de châtaigne, ou de couleurs mêlées: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Aquilegia hortensis simplex.

Elle est aperitive, vulnèraire, détèrutive: 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 scorbur.

Virtus.

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.

A R A C H U S.

<i>Arachus, Lugdun.</i>	}	<i>Vicia parva, sive cracca minor cum</i>
<i>Arachus, sive Cracca minima Ad. Lob.</i>		<i>multis siliquis hirsutis, J. B.</i>
<i>Cracca alterum genus, Dod.</i>		<i>Vicia segetum cum siliquis plurimis</i>
<i>Arachus altera, Dod. Gal.</i>		<i>hirsutis, C. Pit. Tournef.</i>
<i>Cracca minor, Taber.</i>		<i>Vicia minima vel quarta, Trago.</i>

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

Est un espece de Vesse, ou une plante qui pousse plusieurs petites tiges grêles, foibles, rameuses: ses feuilles sont petites, étroites, vertes, opposées deux à deux ou attachées par paires le long d'une côte qui finit par une main, & qui s'attache aux blez ou 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 paroît des gouffes 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.

Virtus.

A R A N E U S.

Aranens. 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 fen-

Sentimens
de M. Bon
sur les
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 crochus attachées par des articulations à l'extrémité de la tête, c'est avec ces pinces qu'elles tuent les mouches & les autres insectes qu'elles veulent manger, leur bouche étant immédiatement au dessous; elles ont aussi deux 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 mouler; ces mamelons sont musculeux & garnis d'un sphieter; on en voit encore deux autres un peu en dedans, du milieu desquels sortent plusieurs fils en une quantité tantôt plus grande, tantôt plus petite, c'est par une mécanique fort singuliere que les Araignées s'en servent; lorsqu'elles veulent passer d'un lieu en un autre, elles s'y suspendent perpendiculairement à un de ces fils, tournant ensuite la tête du côté du vent: elles en lancent plusieurs de leur anus qui partent comme des traits, & si par hazard le vent qui les alonge les colle contre quelque corps solide, ce qu'elles sentent par la résistance qu'elles trouvent en les tirant de tems en tems avec leurs 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 toujours à les lâcher jusqu'à ce que leur longueur & la force avec laquelle le vent les pousse & les agite, surmontant l'équilibre de leur corps elles se sentent fortement tirer: Alors en rompant le premier fil qui les tenoit suspenduës, elles se laissent emporter au gré du vent & voltigent sur le dos, les patés 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 réunion 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 remue 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 croit que cette espece d'insecte est Androgine, ayant toujours 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 préparé & ramolis entre les doigts pour les mettre sur une quenouille: ces coccons d'Araignées sont de couleur grise étant recens, mais ils deviennent noirâtres lorsqu'ils ont été exposez long-tems à l'air: On pourroit peut-être trouver des coques d'Araignées de différentes couleurs & d'une meilleure soye, sur tout celle de la tarentule, mais la rareté en rendroit l'expérience trop difficile, ainsi il se faut borner aux coques des Araignées les plus communes, qui sont celles à jambes courtes & qu'on rencontre aux endroits qui sont à l'abri du vent & de la 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 aisément toutes sortes de couleurs, & l'on en peut faire des étoffes, puisqu'il en a fait faire des bas & de mitaines que nous avons vûes & 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 soit nette: on les mit ensuite tremper dans un grand pot avec de l'eau de savon, du salpêtre & un peu de gomme Arabique, on mit bouillir le tout à petit feu pendant deux ou trois heures, on relava ensuite toutes ces coques d'Araignées avec de l'eau tiede pour en bien ôter tout le savon, on les laissa sécher, on les fit ramolir un peu entre les doigts pour les faire caider 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 aisément & le fil qu'on en tire est plus fin & plus fort que celui de la soye ordinaire.

La difficulté se réduit donc à avoir un assez grand nombre de coques d'Araignées pour en faire des ouvrages considerables. M. Bon établit des preuves pour convaincre que les Araignées fourniroient plus de soye que les vers à soye à cause de leur fécondité; car elles multiplient beaucoup plus que les papillons des vers à soye, & chaque Araignée pond 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 toujours dans leur coque jusqu'à ce que la grande chaleur les oblige de sortir & de chercher leur nourriture.

Si donc on pouvoit trouver le moyen de nourrir dans des chambres des petites Araignées, on auroit beaucoup plus de coques de cet insecte que de celles des vers à Soye, ayant toujours 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.

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'autoit 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'envoyé (c'est toujours 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, presque aussi beaux; polis, & lustrez, d'une couleur grise agréable; approchante du gris de souris; cette couleur étoit naturelle à la soye des Araignées; mais il ne faut pas douter qu'ayant été lavée avec de l'eau de savon dans laquelle on avoit fait dissoudre du Salpêtre & un peu de gomme arabique, elle n'eût acquis par-là, plus de poli, plus de lustre, & un certain éclat: On la devida alois, 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 différence & de la justesse des faits.

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

Le naturel vorace des Araignées montre assez que leur nourriture ne doit pas être tirée des plantes, qu'ainsi ni les feuilles ni les fleurs, ni les fruits, ne doivent pas être propres à les nourrir. M. de Reaumur n'a pas laissé de tenter ces sortes d'alimens pour n'avoir pas à se reprocher d'avoir négligé quelque chose, & parce qu'il sçavoit qu'en matiere d'expérience, il arrive souvent ce qu'on ne croyoit pas devoir arriver; mais tout ce qu'il a éprouvé en ce genre n'a point été une nourriture pour cet insecte: il avoit pourtant bien crû que les mouches n'étoient pas le seul aliment qu'on pût donner aux Araignées, car quoique celles qui se: leur toile dans les angles des murs & dans les jardins en vivent, il avoit observé plus d'une fois qu'elles mangent également les autres insectes, lors qu'ils s'embarraissent dans leurs toiles: les Araignées qui habitent des trous dans des vieux murs lui avoient encore mieux appris

Sentimens
de M. de
Reaumur
sur les
Araignées.

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 jettés dans ces filets & dans ces trous, & que les Araignées les y eussent transportés. Il me parut donc, dit M. de Reaumur, qu'il n'y avoit point de nourriture dont je dussé me promettre d'avantage de réussite; l'expérience ne trompa pas mon attente, ayant renfermé dans des boîtes plusieurs grosses Araignées de diverses especes qui avoient passé l'hiver: car il y en a qui vivent plusieurs années, je leur donnai des morceaux de vers & les conservai en vie par ce moyen.

Je tentai ensuite, 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 préfèrent à toute autre; je ne l'employai qu'à cause du rapport qu'elle me parût avoir avec la chair tendre & molle des insectes que les Araignées 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 mou alors; ceux qui se feront 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 échapper du sang lorsqu'on le coupe. Après avoir arraché de ces plumes à des Pigeons jeunes & vieux; je les divisais 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 préférer à toute autre nourriture; j'en voyois quelquefois cinq à six assemblées sur un même morceau de plume que chacune suçoit du côté où il avoit été coupé.

Jusqu'ici poursuit M. de Reaumur, tout paroît aller à merveille pour les Araignées, voici des nourritures simples dont il semble qu'il étoit seulement question; peut-être en trouveroit-on d'autres aussi commodes, même parmi les insectes, pendant qu'on se serviroit de celles-là qui ne sont pas plus difficiles à trouver que les feuilles de Meurier qu'on donne aux vers à 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 déjà fournis, mais cette union ne dure pas long-tems. M. de Reaumur distribua en différentes boîtes quatre à cinq mille Araignées auxquelles il avoit vu abandonner leurs coques; ces boîtes avoient à peu près la longueur & la largeur d'une carte à jouer: comme il

avoit observé que ces petits animaux s'attachoient au verre qui couvroient ces boîtes, il leur avoit fait à chacune une ouverture à une ligne de distance de ce verre par laquelle il faisoit entrer une carte qui étoit appuyée sur la largeur de la boîte: 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 précaution de faire un grand nombre de trous à cette carte, afin que par ce moyen, on pût donner à manger à beaucoup d'Araignées en très peu de tems; on les voyoit les premiers jours, chercher cette nourriture avec empressement, & plusieurs s'attachoient au même morceau de plume; mais leur naturel feroce se déclara bien-tôt, les plus grosses prirent goût à manger les plus petites, & chaque fois, dit M. de Reaumur, que je les regardois, j'en voyois une petite qui étoit devenue la proie d'une un peu plus grosse, & au bout de quelque tems à peine m'en resta - il une ou deux dans chaque boîte. 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 avoir, faisant une quantité d'œufs si prodigieuse.

Il ne sembleroit donc rester d'autre parti à prendre pour élever des Araignées que de les loger separement; on pourroit par exemple, avoir des boîtes divisées en plusieurs petits compartimens qui formeroient plusieurs cellules; mais de donner à manger à chacune de ces Araignées 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 nécessité où l'on est de distribuer les Araignées dans les cellules, jette encore dans un autre embarras qui ne diminue pas peu l'avantage qu'elles ont sur les vers du côté de leur fécondité, car pour profiter de cet avantage, il faut pouvoir garder un grand nombre d'œufs qui ayent été fécondés par l'accouplement; & pour cela il faut mettre nécessairement 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 précisément ce tems qui doit précéder de peu celui où elles ont envie de faire leurs œufs; il seroit aisé à trouver si elles faisoient tous leurs œufs à peu près dans les mêmes jours de l'année, mais il y a plusieurs mois de différence entre le tems que les unes pondent, & celui où les autres pondent à leur tour.

La fécondité des Araignées, comme M. Bon l'a observé, est prodigieuse, mais après tout, dit M. de Reaumur, les vers sont féconds de reste, quand on suppose- roit 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 élevés, pour faire une exacte comparaison de leur soye avec celles des Araignées; qu'ils ont toujours donné au moins trois ou quatre cens œufs; il est aisé de voir qu'on peut multiplier le nombre des vers autant qu'on voudra, si cela 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 conséquent 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 différentes par leurs couleurs que ne l'est celle des vers qui est toujours aurore ou blanche, au lieu que les coques d'Araignées en donneroient de jaune, de blanche, de grise, de bleu celeste, & d'un beau brun cassé; les Araignées qui donnent la soye de couleur de cassé sont rares, on n'en trouve guere que dans quelques champs de genets où l'on trouve aussi de leurs coques dont la soye est forte & très-belle. Elles sont formées fort différemment de toutes les autres coques d'Araignées; leurs œufs sont renfermez dans la soye brune qui est dévuïdée assez lâchement au tour, comme dans toutes les autres coques, mais cette soye brune est enveloppée elle même d'une autre coque de soye grise dont le tissu est très-serré, assez épais, & semblable à ce qui reste sur la coque d'un vers à soye lorsqu'on l'a dévuïdée en partie.

Les Araignées font leurs œufs dans les coques où se trouve la soye qui les enveloppe plusieurs mois de l'année; elles y travaillent non seulement au mois d'Août & de Septembre, comme M. Bon l'a remarqué; mais il y en a qui font ces coques dès le mois de May, & d'autres les font dès 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 précédentes.

Les deux sortes de fils des Araignées ne différent 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 près de leur anus divers mamelons qui sont autant de filieres dans lesquels se moulent la liqueur qui doit devenir la soye, lorsqu'elle se fera 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 très-sensibles, mais les deux autres le sont moins; & on ne les distingue pas aisément sans le secours de la loupe; ces deux petits mamelons sont posés chacun proche de la base des deux gros qui sont les plus près de l'anus; chacun de ces six mamelons sensibles sont composez eux mêmes de petits mamelons, ou plutôt 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 conséquent 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 soutenu sans rompre, & s'est rompu lorsque je lui en ai attaché un des trois grains, au lieu que les fils des coques soutiennent environ trente-six grains, & ils ne se cassent que lorsqu'on les charge d'un plus grand poids.

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

ment jusqu'à soutenir 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 vérité 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 entièrement ce désavantage, car il est plus difficile de joindre ensemble plusieurs brins, & sans compter que c'est une peine de plus, il est toujours à craindre que les fils ne tirent pas tous également, & par conséquent que leur assemblage n'ait pas la somme des forces que chaque fil auroit séparément, cette multiplicité de brins qui compose chaque fil de soye d'Araignée, pour le faire aussi gros qu'un fil de soye de vers, contribue peut-être en partie à rendre les ouvrages faits de cette soye moins lustrez que ceux qui sont de soye de vers: car leur lustre est effectivement moins beau, & la cause en est que plus un brin de soye a de petits vuides qu'un autre brin de soye, moins il paroît lustré, car il réfléchira moins de lumière à cause que ces petits vuides seront évidemment en plus grand nombre dans un fil composé de plusieurs fils différens & réellement séparés, que dans celui qui étant de même grosseur, n'est point composé de différens brins: Les parties de la liqueur visqueuse qui le composent, s'étant sans doute appliquées plus aisément les unes proche des autres, doivent se toucher en plus d'endroits, que ne peuvent faire divers fils réellement séparés; ainsi en supposant que chaque fil de soye d'Araignée n'est pas plus lustré naturellement qu'un fil de soye de 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 aient 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, les 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, devoit 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-vingtième partie d'un fil de soye simple; lequel fil de soye simple n'est lui-même que la deux centième partie d'un fil de soye des plus fins de ceux dont on se sert pour coudre; car, dit M. de Reaumur, j'ai souvent divisé ces brins de soye en deux cens fils, ou à peu près, de sorte qu'un brin de soye d'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 intervalles vuides entr'eux, qui paroïtroient 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 faibles en pesoient plus de trois, de sorte qu'en prenant la livre de seize onces, il faut du moins deux mille trois cents quatre vers pour avoir une livre de soye.

J'ai pesé avec même soin un grand nombre de coques d'Araignées, & j'ai toujours trouvé qu'il en falloit environ quatre des plus grosses pour égaler le poids d'une coque de vers; & qu'elles pesoient chacune environ un grain, de sorte qu'il faudroit quatre des plus grosses Araignées pour donner autant de soye qu'un ver, s'il n'y avoit pas plus de déchet sur la soye des unes que sur celle des autres, & si elles donnoient toutes de la soye; mais les coques des Araignées sont sujettes à un grand déchet dont les coques 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 onces 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 procédé M. Bon les espèces d'Araignées comme formées de mâles & de femelles, je veux dire si on ne les prend pas pour hermaphrodites: il n'y aura que les Araignées femelles qui fassent des coques, d'où il s'ensuit que si l'on suppose qu'on a autant d'Araignées femelles que de mâles, ce qui doit arriver à peu près, vingt-quatre des plus grosses Araignées ne donneront pas plus de soye qu'un seul ver, il faudroit donc environ cinquante-cinq mille deux cent quatre-vingt seize Araignées des plus grosses pour avoir une livre de soye, lesquelles Araignées il auroit été nécessaire de nourrir séparément pendant plusieurs mois; d'où l'on voit combien il est à craindre que la soye qu'on en retireroit n'engageât à des dépenses peu proportionnées à sa valeur, puisqu'elle couteroit vingt-quatre fois autant que celle des vers; quand on supposeroit même qu'on n'est pas obligé de mettre les Araignées séparément, & que chaque Araignée n'occupoit pas plus de place qu'un ver: ce qui seroit une supposition fautive: car il faut leur en donner assez à chacune, afin qu'elles puissent faire leur toile: mais si l'on vouloit entrer dans le détail du calcul des frais qu'elle coûteroit, étant obligé de les nourrir séparément, & de leur donner des espaces assez grandes pour les loger chacune commodément, on verroit d'une manière très-claire que la soye des Araignées coûteroit incomparablement plus que celle des vers.

Qu'on ne croye pas au reste, continué 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 Pais, & qui pa-

voissent 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-vingt ne donneroient que le même poids de soye que fournit une seule coque de vers: par conséquent qu'à peine six cens soixante & trois mil cinq cens cinquante Araignées pourroient 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 déjà certain par le rapport de tous les voyageurs que celles de l'Amerique sont beaucoup plus grosses que les nôtres, d'où il semble aussi qu'elles doivent faire de plus grosses coques. Les vers qui quoique originaires des pais éloignés 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 conçues 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 pais chauds, aura trouvé des coques plus abondantes & plus garnies de soye que ne sont celles des Araignées qui naissent dans nos pais temperés, & 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 sievres intermittentes & particulièrement pour la sievre 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 vulnèraire, 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 aussitôt 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. *Aranca*, ab *arā* compono, apto, parce que l'Araignée prepare sa toile avec beaucoup d'industrie.

A R A R A.

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

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

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

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

Arbre triste. *Arbor tristis*. Garz. Acoftæ; En François *Arbre triste*, est un arbre des Indes qui croît en Malabar, à Goa; sa figure & sa grandeur approchent de celle du prunier; les branches sont menuës, ayant d'espace en espace un petit nœud duquel sortent

DES DROGUES SIMPLES. AR 71

deux feuilles grandes & larges comme celles d'un prunier, molles & lanugineuses, vertes; les 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 safran; son fruit est gros comme un lupin, vert, ayant la figure d'un cœur, & renfermant d'une part & d'autre une semence de la grosseur d'un noyau de carrouge ou 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, les fleurs tombent & les feuilles se flétrissent; on le nomme en Canarin *Parisataco*, en Malayo, *Singadi*, en Decan, *Pul*, en Arabe, *Guart*, en Perse & en Turquie, *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.

*Parisataco,
Singadi,
Pul, Guart,
Gul.*

A R B U T U S.

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

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

En François, *Arbousier*.

Est un arbrisseau ou petit arbre dont le tronc est couvert d'une écorce rude, crevaslée, poussant beaucoup de rameaux rougeâtres en haut; ses feuilles sont oblongues, larges comme celles du laurier, lisses, vertes, dentelées ou crenelées en leurs bords; les 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 *Memacylon* ou *Unedo*, & en François *Arboux*; il est partagé en cinq loges qui renferment des semences oblongues. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux, dans les bois, il s'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 mou & plus agréable au goût, que celui de l'Arbousier ordinaire.

*Unedo Me-
macylon.
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.

A R D E A.

Ardea, en François, *Heron*, est un oiseau aquatique dont le corps est menu, maigre, le bec long, groslet, 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.

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.

A R D O S I A.

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 Gènes; on la retire de ces carrieres après 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, & particulièrement celle que les Ouvriers appellent *la rousse noire*. Celle qu'on tire des côtes de Gènes est la plus dure & la plus épaisse: on en forme de tables, des carreaux.

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

A R E C A.

Fifsel. *Areca palma species*, Scalig.
Fufel. *Areca sive Fufel*, Cluf. in Garz, Lugd.
Avellana
Indica. *Palma cujus fructus sessilis Fufel dicitur.*

Fufel Serapioni: *Fifsel* & *Fufel**
Avicena
Fufel, sive *Areca*, Garz.
Avellana Indica, Acolta.
En François, *Areque*.

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

Chofool. Ce fruit que les Indiens appellent *Chofool*, n'étant encore qu'à demi mûr, étourdit & enivre ceux qui en mangent; étant mûr il est insipide & astringent. Ils le reduisent en poudre après l'avoir fait secher au Soleil; & l'ayant mêlé avec du Beile, & 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 épaisi seul, est appelé 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.

Etimo-
logie.

A R E N A.

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

Est une matiere dure, pierreuse, ou une terre calcinée reduite en poudre, & souvent même vitrifiée en chacun de ses grains par une forte chaleur du Soleil, c'est pourquoi les pais les plus chauds dans l'Afrique, dans les deserts de Zara, dans la 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 différentes propriétés pour les Arts, suivant leur netteté, leur couleur, les lieux d'où ils sont tirez, le mélange qui s'y est fait; par exemple le sable blanc & principalement le plus net qui paroît par le moyen d'un microscope en petits cristaux est employé pour les verreries, tel est nôtre sable d'Etampes, le sable de Pouzol en Languedoc est estimé le meilleur pour les édifices maritimes; le sable de riviere est bon pour affermir & rendre praticables les avenues, les allées & plusieurs chemins dans les jardins & ailleurs; il est encore employé pour faire de bon ciment qui puisse servir aux ouvrages de maçonnerie étant mêlé avec de la chaux.

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

On trouve aux environs de Rome, proche de la Porte saint Pancrace, qui étoit le janicule de l'ancienne Rome, un sable jaune que les Italiens appellent *Arena gialla*, c'est-à-dire, sable doré; parce qu'entre les 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.

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'est pas en dureté la pierre d'émeri.

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.

Ces trois especes de sable talqueux d'Italie sont employez pour mettre sur l'é-

A R G E M O N E.

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 premières de la racine, sont oblongues & étroites: mais celles qui les suivent & embrassent la tige, sont longues, déchiquetées comme celles du pavot cornu, non velus, mais molles, armées en leurs bords de pointes jaunâtres, fort aiguës,

K

Sable d'E-
tampes.

Sable de
Pouzol.

Sable de
riviere.

*Arena
fossilis.*

Sable de
cave.

*Arena
gialla.*

Sable doré.

Sable de
Pezaro.

Sable d'Al-
banie.

Sable pour
l'écriture.

*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; la racine est languette, 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 quod a ῥίμα oculorum, sive nubeculam expurget.*

A R G E N T U M.

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'Amérique, comme de Rio, de la Platta, du Perou: on le trouve souvent embarrassé dans des pierres blanches, crystallines & mêlées avec de l'or, du cuivre, du plomb; on l'affine en fortant 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 reflexe 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 mélange 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'élève plus de fumées, on verse l'argent dans une lingotiere pour l'y laisser refroidir; c'est ce qu'on appelle *argent de coupelle*. Les Scories de l'argent mêlées avec le plomb, font la litarge dont je parlerai en son lieu. Cès 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 plutôt mis en fusion que si on l'avoit mis fondre seul dans un creuset, parce que les parties sulfureuses du plomb servent beaucoup à exciter la fusion des metaux.

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

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 mélange fondu dans de l'eau froide, il s'y condense en grenailles, on jette l'eau, on fait secher ces grenailles & on les met dissoudre dans deux ou trois fois autant d'eau forte, l'argent se dissout & l'or se précipite au fond du vaisseau, car il ne peut être penetré par ce dissolvant.

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

On jette la dissolution d'argent dans une terrine où l'on a mis beaucoup d'eau & une plaque de cuivre, on laisse le mélange cinq ou six heures en repos, ou jusqu'à ce que tout l'argent soit précipité & comme adhérent à la plaque de cuivre ; on le ramasse alors & on le fait sécher ; c'est ce qu'on appelle précipité d'argent & quelquefois chaux d'argent : l'eau qui a servi à cette précipitation est devenue bleüe, 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 extérieurement.

On pourroit encore faire précipiter 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 soutint, tomberoit par son propre poids.

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

Ce qu'on appelle un carat en l'or est un denier en 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 devoit 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 matière d'argent par vingt-quatre deniers comme en matière d'or par vingt-quatre carats ; on double le denier d'argent, & l'on dit de l'argent à douze deniers, pour faire entendre de l'argent bien pur ; de l'argent à onze deniers & demi, de l'argent à onze deniers, pour faire entendre les degrez de pureté, & ainsi du reste.

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

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

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

Argentum à Græco ἀργύριον Argent.

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

A R G I L L A.

Argilla, En François, *Argile* ou terre glaisë, ou terre grasse, est une terre grais-

K ij

Or de depart.

Précipité d'argent. Chaux d'argent. Eau seconde.

Vertus,

Précipitation de l'argent par de l'eau salée.

Denier d'argent, ce que c'est.

Argent de vaisselle.

Vertus.

Dose.

Etimologie.

Terre glaisë.

se ou grasse
Tuiles,
Briques.
Vertus.
Etimolo-
gie.

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

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

A R I E S.

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.
Etimolo-
gie.

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

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

A R I S A R U M.

Arisarum latifolium majus, C. B. Pit. 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, soutenuës par des queueës longues; il s'élève 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 vulnérables, detersives, propres pour les fistules des yeux en collyre, pour les ulcères 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.

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

Aristolo-
che.

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

Aristolochia rotunda, Matth. Dod. J. B.

Aristolochia rotunda vera, Trag.

Aristolochia famina, Lugd.

Aristolochia rotunda flore ex purpura nigro C. B. Pit. Tournefort.

Aristolochia prima, Cæf.

Premiere
espec.
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 queueës 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,

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

La seconde espece d'Aristolochie ronde est appellée.

Aristolochia rotunda altera, Cluf. | *Aristolochia rotunda flore ex albo pur-
purascente*, C. B. Pit. Tourn.

Seconde
espece d'A-
ristolochie
ronde.

Elle differe de la precedente, en ce que les tiges sont plus nombreuses, mais plus courtes; en ce que les 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'Aristolochie, est appellée longue. Il y en a de deux especes.

On nomme la premiere.

Aristolochia longa, Dod. J. B. | *Aristolochia altera, radice pollicis cras-
situdine*, Cæf.

Aristolochie
longue
Premiere
espece.
Voy. Pl. II.
fig. 7.

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

La seconde Espece d'Aristolochie longue est appellée.

Aristolochia longa Hispanica, C. B. | *Aristolochia longa altera*, Cluf. Hisp.
& Hist. J. B.

Seconde
espece d'A-
ristolochie
longue.

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

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

On nomme la premiere.

Aristolochia Clematidis recta, C. B. | *Aristolochia altera radice tenui*, Cæf.
Pit. Tourn.

Aristolochie
Clematite
Premiere
espece.
Voy. Pl. II.
fig. 5.

Aristolochia Sarracenia, Dod.

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; les fleurs naissent en grand nombre dans les aisselles de

feuilles, 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 plates, 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 pais chauds.

La seconde espece d'Aristolochie Clematite est appellée.

Seconde
espece d'A-
ristolochie
Clematite.

Aristolochia clematidis, Dod.
Aristolochia clematidis serpens, C. B.
Pit. Tourn.

Aristolochia clematidis non vulgaris,
J. B.
Aristolochia clematidis 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 feuilles 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 Aristolochie clematite, mais sa fleur est jaune ou purpurine, noirâtre, & garnie en dedans d'une laine fine: sa racine est longue, sarmenteuse, composée de gros fibres, serpentante, de couleur pâle, d'un goût âcre, un peu astringent, mais qui n'est point désagréable: toute cette plante est odorante. Elle croît principalement en Espagne, dans les buissons, dans les Olivettes.

Les racines d'Aristolochie clematite sont employées en 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'Aristolochie est nommée petite: il y en a de deux especes.

La premiere est appellée.

petite Arif-
toloche.
premiere
espece.
Voy. pl. II.
fig. 8.

Aristolochia renuis, *pistolochia*, Dod.
Aristolochia altera, *plures radices*
spargens, Cæsalp.
Aristolochia polyrrhifos, J. B.

Aristolochia pistolochia, dicta C. B.
Pit. Tournes.
Aristolochia polyrrifon, 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 feuilles 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 pais chauds, comme en Languedoc, en Provence.

La seconde espece de petite Aristoloche est appellée.

Seconde
espece de
petite Aristoloche.

Aristolochia pistolochia altera, J. B.
Pistolochia cretica, C. B. Pit. Tourn.

Pistolochia altera, *sempervivens*,
Clus. Hist.

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 feuilles sont semblables à celles de l'autre espece, mais plus pointuës, attachées à des queueës assez longues : sa fleur & son fruit sont pareils à ceux de l'Aristolochie longue ; mais sa fleur est d'un rouge moins brun, attachée à un long pedicule ; & son fruit est plus petit : les 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 résister à la malignité des humeurs, pour exciter l'urine & la sueur, pour atténuer la pituite, pour aider à la respiration, pour la gangrene : quelques-uns leur substituent la racine de l'Aristolochie Clematite ; mais il s'en faut beaucoup que cette dernière racine n'ait autant de vertus que celle de la petite 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*, & λήγισα, *purgamenta que post partum egrediuntur* : Etimologics.
comme qui diroit plante propre à faire sortir les matieres qui doivent suivre les accouchemens : Car Dioscoride prétend que l'Aristolochie est propre à cet effet.

Clematitis, à κλέμα *palme virga* ; parce que les tiges de cette espece d'Aristolochie sont des verges ou sermens.

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

A R M A D I L L O.

Armadillo, sive *Tatus*, Gesn.
Tatou, Theveti.

Echinus Brasiliannus, Jonst.

Tatus. A

Est un animal à quatre pieds, du Bresil, gros comme un chat, ayant le museau d'un cochon, la queue longue d'un lezart, les pieds d'un herisson terrestre : il est couvert & armé de toutes parts comme d'un 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 queue de cet animal un petit os qui étant pulverisé subtilement ; réduit 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 accompagnés de surdité. On n'emploie qu'un de ces grains à la fois.

A R M E N I A C A.

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* ,

Caf.

Mala Armeniaca majora , C. B.*Armeniaca fructu majori* , *nucleo amaro* , Pit. Tournef.*Malus armeniaca major* , Matth. Ep.*Armeniaca mala majora* , Cam. Epit. J. B.*Armeniacum* .
Abricot.

Cet arbre ressemble au pêcher ; mais son tronc est un peu plus gros , couvert d'une écorce plus noire , les branches sont plus étendues , les feuilles 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 feuilles disposées en rose , à peu près comme celle du Pêcher , de couleur de rose pâle. Quand elle est tombée , il lui succede un fruit charnu , presque rond , qui croît à la grosseur d'une petite Pêche , applati sur les côtes , & sillonné dans sa longueur ; de couleur rougeâtre d'un côté , & de l'autre jaunâtre : sa chair est tendre , douce , délicieuse , d'une odeur agréable. Elle renferme un noyau osseux applati , dans lequel on trouve une amande un peu amere , agréable au goût. Ce fruit est appelé en Latin , *Armeniacum* , en François *Abricot*. On cultive l'Abricotier dans les jardins , contre les murailles. Cette espece d'Abricotier porte des fruits plus gros & beaucoup plus agréables au goût que les autres.

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 a Gesnero*.

Cet arbre differe du precedent en ce que la couleur de son fruit est plus blanche , & 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.*Pracoquum**Malum Armenium* , *vel Pracoquum commune* , Genes. Hort.*Malus Armeniaca* , Dod.*Malus Armeniaca minor* , C. B.*Precocia* , 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 expression comme on tire celle des amandes ordinaires.

Elle

Elle est propre pour les brouiffemens d'oreille, pour la surdité, pour adoucir les hemorrhoides.

Armeniaca ab Armenia, parce que l'Abricot a pris son origine d'Armenie, Province du Levant, d'où il fut porté à Rome. Les Anciens ont encore donné à l'Abricot le nom de *Pracox* ou *Pracoquum*, c'est-à-dire, un fruit mûr devant la saison, parce qu'ils avoient mis ce fruit entre les especes de pêche, qui ne meurissent qu'en Automne.

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

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 moins bleuë, plus charg e de gangue ou d'impuretez, & en ce qu'elle naît dans les mines d'argent, au lieu que le *Lapis lazuli* se trouve dans les mines d'or. On doit choisir la plus haute en couleur.

On broye la pierre Armenienne, on la lave comme le *Lapis lazuli* pour en separer la gangue & du sable luisant qui ressemble à des paillettes d'or, puis l'ayant fait secher on la vend sous les noms de cendre verte ou de vert de terre, ou de bergbleau; elle est en usage dans la peinture.

La pierre Armenienne pr par e est d terfive & dessicative appliqu e exterieurement, on s'en sert aussi interieurement pour purger la m lanchole, 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 form e ordinairement en gros morceaux durs, pesans, cassans, très blancs, lissés, luisans ou cristallins, de substance sulphureuse, caustique; cette matiere est tir e d'une espece de cadmie naturelle, ou pierre appell e *Cobaltum*, dont je parlerai en son lieu, voici la maniere de faire l'arsenic.

On met le *Cobaltum* sur le feu dans un fourneau fait exprès, & 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 continué 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 cr  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.

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

L

& son huile.
Vertus.

Etimologie.
ic.g

Lapis Armenis

Melochites.

Pierre Armenienne.

Choix.

Preparation de la

Pierre Armenienne.

Cendre verte. Vert de terre.

Bergbleau.

Vertus.

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

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 après qu'il a été pris; parce que le sel qui fait sa corrosion, est lié & embarrassé naturellement dans du soufre, & il lui faut quelque 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 fondue, l'huile, buës par écuelles le plutôt qu'on peut, afin d'envelopper & d'affoiblir les pointes du sel caustique, & pour l'évacuer par haut & par bas. Le lait ensuite étant pris en bonne quantité, acheve d'adoucir l'acreté du poison.

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 toujours une mechante impression dans le corps.

Etimologie. *Arsenicum* vel *Arrenicum* ab *αρσενος*, sire *αρσενος* 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*.

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 détective, 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.

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

A R U M.

Arum, en François, Pied de Veau, est une plante dont il y a plusieurs especes, Pied de Veau. je n'en décrirai ici que deux qui sont employées en Medecine.

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 paroît des bayes rouges, entassées comme en grappe 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 tuberculeuse, plus grosse qu'une aveline ronde, blanche, acre au gout, garnie de fibres.

La seconde est appellée.

Arum venis albis, C. B.
Arum maculatum, Cord. Schol.
Aron aliud folio maculato, Thal.
Dracunculus minor, Ges. Ap. Lac.

Dracunculus alter, seu Hemicophyllos, ^{Seconde espece Hemicophyllos,}
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, hydrogogue; 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.

A R U N D O.

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.

Arundo palustris, Math.
Arundo vulgaris, sive papyrus
Dioscoridis, C. B. Pit. Tournef.
Arundo vulgaris palustris, J. B.
Canna secunda qua femina, Diosc.
Ang.

Arundo vallaris, Ama.
Calamus vulgaris, Cord. in Diosc.
Arundo palustris, canna sepiaria,
Tabern. Icon.

Premiere espece.

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'allongent, 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 appelée.

Arundo domestica, Matth.
Arundo Cypria, Dod. Gal.
Calamus, sive *arundo crassa*, Gæf.
Arundo magna, Gæf. Hor.
Arundo domestica, *calamus Cyprius*,
Tabern. Icon.

Arundo sativa quæ, *Dioscoridis*
& *Theophrasti*, C. B. Pit. Tourne-
fort.

Canna quarta quæ *donax*, Ang.
Arundo maxima & *horrensis*, J. B.

Spode des
Arabes.

Vertus.

voy. Pl. II.
fig. 10.

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 précédente, 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.

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

ARUNDO SACCHARIFERA, en François *Canne à Sucre*, ou *Cannamele*, &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.

A S A R I N A.

Asarina, Lob. Lugd. Pit. Tournef.
Asarina Lobelii flore *hederæ terres-*
tris, 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. 1.

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 diversément 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 ulcères du poulmon, pour l'asthme.

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

A S A R U M.

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

<i>Cabaret</i> ,	<i>Oreille d'homme</i> ,	<i>Girard Rouffin</i> .
<i>Nard sauvage</i> ,	<i>Oreillette</i> ,	<i>Rondelle</i> .

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 queuees assez longues; ses fleurs naissent proche de la racine, soutenues par des pedicules courts qui sortent du bas des queuees 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 toujours 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, récemment sechée, bien nourrie, entiere, grosse comme une plume à écrire des plus menuës, nettoyée de ses fibres, grise, d'une odeur pénétrante, & assez agréable, d'un goût âcre & un peu amer; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Voy. Pl. II.
fig. II.

Choir.

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 privato, & vasis 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, En François *Echalotte*, est la racine d'une espece d'oignon appellé *Cepa Ascalonica*, Matt. Pit. Tournef. | *Cepa Ascalonica sive fissillis*. 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 feuilles 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 feuilles rangées en fleurs de lys: elles sont suivies par des fruits presque ronds, remplis de semences rondes: on cultive cette plante dans les jardins potagers: car sa racine est d'un grand usage dans les 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 pais nommé *Ascalonia*, où elle croissoit autrefois abondamment.

A S C A R I D E S.

Ascarides, en François, *Ascarides*, sont des vers très-petits & menus qui naissent ordinairement à l'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 *jumentaris*.

Jumentaris. *Etimologie.* *Ascarides*, ab *ἀσκαρίσ*, *vermis*.

A S E L L U S.

Asellus, sive *Merlangius*, en François, *Merlan*, est un poisson de mer assez connu dans les poissonneries, il est ordinairement long d'environ un pied, gros comme le bras, mou, 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.

Asellus est le diminutif d'*Asinus*, comme qui diroit *petit asne*, parce que disent plusieurs Auteurs, sa couleur approche de celle d'un asne, mais il n'y a pas la moindre ressemblance: il est vrai que ce nom est generique aussi bien que particulier, & qu'il peut y avoir sous ce genre quelque poisson de couleur d'asne.

A S I N U S.

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

DES DROGUES SIMPLES. AS 87

par le grand service qu'il rend ; la femelle est appellée en Latin *Asina*, en François, *Aneffe*, & son petit *Asellus*, en François *Asnon* ; il est d'un temperament melancolique, stupide, patient, lent, mais laborieux & fort obstiné : il a l'ouïe très-fine, peut-être en partie à cause de l'amplitude & de la longueur de ses oreilles ; il porte des fardeaux très-considerables ; il aime les chardons, il va les chercher dans les champs ; il 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.

Asina.
Aneffe.
Asellus.
ANON.

Le lait d'âneffe 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 peccorral, 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'âcreté, & les ardeurs d'urine, il lâche le ventre & il engraisse.

Lait d'âneffe.
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.
Ongle.
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.

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

Urine.
Vertus.
Graisse.
Vertus.
Fiente.
Etimologie.

Sa graisse est resolutive.

Sa fiente est propre pour arrêter le sang.

Asinus ab ἀσίνω tristem esse, parce que l'âne est un animal melancolique.

A S I U S L A P I S.

Asius, sive *Assius lapis*, sive *Sarcophagus*, En François, pierre d'asso, ou pierre assienne, 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'Ass.

La fleur legere qu'on trouve sur cette pierre, est deterfiv, 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 les 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 σαρξ 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.

A S P A L A T H U S.

Aspalathus, en François, *Aspalat*, est un bois compacte, pesant, oleagineux, odorant, de couleur purpurine, obscure & marbrée, d'un goût un peu amer, & piquant. Son écorce est épaisse, raboteuse, grise : plusieurs Auteurs disent qu'il est tiré d'un petit arbre épineux des Indes ; mais la 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.
179. 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 atherée, & de sel volatil.

Vertus.
Substitut
de l'Aspa-
lat.

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

Bois d'Ai-
gle.

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

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

A S P A R A G U S.

Asparagus hortensis, Dod.*Asparagus sativa*, C. B.*Asparagus hortensis & pratensis*, J. B.

Asperge.

Pit. Tournefort.

En François, *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 feuilles, vertes au commencement, puis blanches, bonnes à manger, & de grand usage dans les cuisines: elles montent si on les laisse sur la terre, jusqu'à la hauteur de plus de trois pieds; & elles se divisent en rameaux garnis de feuilles menuës, déliées, approchantes de celles du fenouil, & de beaucoup de petites fleurs pâles à six feuilles disposées en rose, lesquelles étant tombées, le pistille qui faisoit le milieu, devient un fruit ou une baie 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 croit une especes 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.

Erimolo-
gie.

Asparagus, ab *aspergendo*, parceque ses feuilles sont propres à asperger ou arroser.

A S P E R.

Apron.

Asper, Rondel. Jonst.I *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.

A S P E R U G O.

Topiaria.
Echium.
Lappula-
tina.*Asperugo vulgaris*, Pit. Tournefort.*Echium lappularum quibusdam* J. B.*Asperugo spuria*, Dod. Belg.*Alyssum Germanicum Echivides*, Lobel.*Buglossum sylvestre caulibus procumbentibus*, C. B.

Lugdun.

*Cynoglossa forte topiaria sive**Aparinc major*, Plinii.*Crucialis quadam*, Casf.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges grêles, tendres, anguleuses, nouïées, 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, médiocrement larges, rudes, percées de quelques trous; ses fleurs naissent à l'opposite des feuilles, chacune d'elles est un entonnoir à pavillon ordinairement découpé en cinq parties, de couleur bleuë, soutenu 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 deterfive & 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.

A S P E R U L A.

- | | | |
|--|---|---|
| <p><i>Asperula odorata flore albo</i>, Dod. Gal.
 <i>Asperula</i>, sive <i>Rubeola montana odora</i>, C. B.
 <i>Caprifolium</i>, vel <i>stellaria</i>. Brunf.
 <i>Hepatica stellata</i>, Tab.
 <i>Matrisylvia</i>, Trag. Cord. in Dioscor.
 <i>Rubiis accedens Asperula quibusdam</i>,</p> | <p>sive <i>hepatica stellaris</i>, J. B.
 <i>Aspergula odora nostra</i>, Adv.
 <i>Aparine sylvestris quadam</i>, Cord. in Diosc.
 <i>Aparine latifolia humilior montana</i>. Pit. Tournef.
 <i>Alyssos</i>, Gesn. Hort.</p> | <p><i>Stellaria</i>,
 <i>Hepatica</i>,
 <i>stellaris</i>.</p> |
|--|---|---|

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 creusées vers le milieu: sa racine est menuë, filamenteuse, rampante 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 & rejouir 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.

A S P H O D E L U S.

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 appelée.

- | | | |
|---|--|-------------------------|
| <p><i>Asphodelus</i> I. Cluf. Hist.
 <i>Asphodelus ramosus</i>, Lob.
 <i>Asphodelus primus</i>, Ang.
 <i>Asphodelus major flore albo</i>,</p> | <p><i>ramosus</i> J. B.
 <i>Asphodelus major</i>, Cluf. Hist.
 <i>Asphodelus albus ramosus mas.</i> C. B.
 Pit. Tournef.</p> | <p>Premiere espece.</p> |
|---|--|-------------------------|

Elle pousse de sa racine des feuilles semblables à celles du poireau, mais plus longues & plus étroites; il s'élève du milieu une tige à la hauteur de trois pieds, ronde,

P. II. fig. 13.

unie, forte, rameuse, garnie depuis son milieu jusqu'en haut de beaucoup de fleurs à une seule feuille formée en fleur de lys découpée en six quartiers jusqu'à la base, de couleur blanche mêlée de rouge: quand cette fleur est passée, il paroît en sa place un fruit presque rond, charnu, relevé de trois coins, divisé intérieurement en trois loges dans lesquelles on trouve des semences triangulaires, brunes: sa racine consiste en un très-grand nombre de navets suspendus par une tête, d'un goût un peu amer & pénétrant: on en fait tremper & bouillir dans de l'eau pour en enlever l'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'Asphodèle qui est bon à manger & nourrissant.

Pain d'asphodèle.

Seconde espece.

Asphodelus II. Clus. Hist.

Asphodelus caule simplici, Cæf.

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 nettoyer les vieux ulceres, & pour resoudre.

Etimologie.

On a nommé la seconde espece d'Asfodèle *Hastula regia*, parce qu'on a prétendu qu'en fleurissant elle representoit un sceptre royal.

A S P I S.

Aspis, en François, *Aspie*, 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 *â privativo* & *aspis*, sibilis, comme qui diroit serpent qui ne sifle point.

A S S A F O E T I D A.

Stercus diaboli.

Pl. VII. fig. 2.

Choix.

Asa foetida, est une gomme en gros morceaux jaunâtres, d'une odeur forte & très-désagréable, d'où vient que les Allemans l'appellent *stercus diaboli*; elle découle du tronc d'un arbrisseau dont les feuilles ressemblent à celles de la 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 & pénétrant.

Vertus.

Elle est fort bonne contre toutes les maladies Histeriques; elle incise, elle attenuë, elle amollit, elle deterge, elle resout: elle pousse par transpiration, on l'employe exterieurement & interieurement.

Les Maréchaux usent beaucoup d'*Asa fatida* pour les maladies des chevaux.

ASTACUS MARINUS.

Astacus marinus, est une espèce d'écrivisse de mer marquée de taches, ses yeux sont vifs; elle a deux petites cordes à la tête, huit pattes, quatre desquelles sont fourchues, & les autres simples; sa chair est bonne à manger; il y en a de plusieurs espèces qui diffèrent en grandeurs & en couleurs. Elles contiennent toutes beaucoup de sel & d'huile.

Elles sont pectorales & aperitives, propres pour la phtisie, pour l'asthme, pour les cancers, pour restaurer, pour purifier le sang. Vertus.

La Pierre qui se trouve dans sa tête, sa coquille, ses pattes qu'on appelle en Latin *chela cancri*, sont propres pour atténuer la pierre du rein, pour exciter l'urine, pour adoucir les humeurs acres & acides du corps; pour arrêter les cours du ventre & les hémorragies, étant prises en poudre, la dose est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Pierre d'Ecrivisse.
Chela cancri.
Dose.

A S T E R.

Aster atticus, Matt. Dod.

Aster atticus purpureus, Fuch.

Aster atticus, purpureo flore, J. B.

Aster atticus caruleus vulgaris, C. B.
Pir. Tournef.

Triflorus 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: les tiges se divisent vers les sommitez en plusieurs rejettons ou petites branches qui soutiennent des fleurs radiées, belles, agreables à la vûë, disposées à peu près 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; la racine est déliée, fibrée, d'un goût amer, un peu aromatique.

On fait deux différences de cette espèce d'*Aster*, une qui porte des feuilles larges, l'autre qui porte des feuilles plus étroites: elles croissent toutes deux aux lieux incultes, rudes, pierreux, aux vallées: elles contiennent beaucoup de sel & d'huile.

L'*Aster* est aperitif, resolutif, détersif; on employe sa fleur pour les inflammations de la gorge, des aînes, contre les morsures des bêtes venimeuses, prise en decoction & appliquée extérieurement. Vertus.

Le nom d'*Aster* a été donné à plusieurs plantes, à cause que leurs fleurs sont radiées en maniere d'étoiles. Etimologie.

A S T E R I A.

Asteria.

Astroites.

Lapis stellaris,

En François, Pierre étoilée.

Est une pierre unie, polie, opaque, de figures & de grosseurs différentes, 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 espèces.

La première qui est la véritable, est parsemée de petites figures étoilées, poreuses, & naturellement aussi exactement gravées que si un habile Ouvrier avoit pris plaisir à y travailler. Première espèce.
véritable.
Seconde espèce.

La seconde représente des roses ou diverses autres figures.

M ij.

Troisième
espece.
*Astroites
undulatus*

La troisième est traversée d'outre en outre par des lignes larges, poreuses ou spongieuses, qui serpentent à la manière des rivières. On l'appelle *Astroites undulatus*. Il y en a de plusieurs espèces qui diffèrent par leurs grandeurs & par leurs couleurs.

Quatrième
espece.

La quatrième est la moins belle; on y aperçoit plutôt 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 conséquent alkalines, elles sont pénétrées & secouées par les pointes de ces acides.

Vertus.

On attribue aux pierres étoilées plusieurs qualités médicinales, comme d'être propres contre la peste & contre les autres maladies contagieuses, de chasser & de tuer les vers, de purifier le sang, d'empêcher l'apoplexie, mais on ne doit rechercher en elles aucune autre qualité que celle d'adoucir les acides du corps, & d'arrêter les cours de ventre & les hémorragies, comme font plusieurs autres matières alkalines.

Dose.
Etimologie.

La dose est depuis quatorze grains jusqu'à un scrupule.
Asteria, sive *Astroides* ab *αστηρ*, *Aster*, Etoile, parce que cette pierre est étoilée.

A S T R A G A L U S.

Astragale.

Astragalus Monspeulanus, 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, revêtues des deux côtés de beaucoup de très petites feuilles courtes, pointues, velues, un peu amères, 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 légumineuses, purpurines, ou quelquefois blanches, ramassées ensemble: il leur succède, après qu'elles sont tombées, des petites gousses languettes, 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, médiocrement du sel.

Vertus.

Sa racine & la semence arrêtent le cours de ventre & excitent les urines, étant prises en décoction. Elle est aussi employée extérieurement pour déterger & dessécher les playes.

A S T R A N T I A.

Astrantia est une plante dont il y a deux espèces; une grande & une petite.

Première
espece

La première est appelée.

Astrantia major, Mor. Umb.

Astrantia nigra, Gef. Hor.

Osteritium montanum, Trag.

Imperatoria nigra, Tab.

Veratrum nigrum, Dioscor. Dod.

Astrantia major corona floris purpu-

rascente, Pit Tourn.

Helleborus niger sanicula folio major,
C. B.

Sanicula femina adulterina, Trag.

Sanicula femina quibusdam; aliis

helleborus niger, J. B.

DES DROGUES SIMPLES. AT 93

Elle pousse des feuilles ressemblantes à celle du Sanicle, un peu rudes au toucher, attachées à des queues longues. Il s'éleve d'entr'elles deux ou trois tiges revêtues de quelques feuilles & portant en leurs sommitez des bouquets ou ombelles de fleurs blanches tirant sur le purpurin, soutenuës par des couronnes de feuilles. Ces fleurs sont composées ordinairement chacune de cinq feuilles 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 mi-*
Helleborus minimus, *Alpinus*, *Astran-* } *nor*, C. B.
ia 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 ra-
diez ou dispsez en maniere d'étoile. Etimolo-
gie.

A T R A C T Y L I S.

Atractylis, Math. Dod. } *Atractilis vera flore luteo*, J. B.
Atractilis lutea, C. B. Pit. Tourn. } *Cnicus atractylis 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 feuilles sont oblongues, lineuses, 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 *ἀτρακτος*, *fusi*, fuseaux, parce que les anciens se servoient de la tige
de cette plante pour faire des fuseaux. Etimolo-
gie.

A T R A M E N T U M.

Atramentum, En François, *Encre*, est une espece de teinture ordinairement noire, Encre.
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.

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 ajoute un peu de gomme Arabique pour la rendre luisante, plus adhe-
rante au papier, & de plus longue durée, car l'encre où il n'est point entré de gom-
me est plus aisée à s'effacer que celle où il y en a. On prend par exemple, deux livres
Atramen-
tum scrip-
torium.

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 ajoute dix ou douze onces de vitriol vert ou blanc, & une once de gomme Arabique concassée, on les laisse fondre sur un petit feu: le vitriol fait prendre en peu de tems à la liqueur une couleur noire & la fait encre, parce qu'apparemment l'Acide de ce vitriol ayant été affoibli par la substance sulfureuse & absorbante de la noix de galle, sa partie ferrugineuse & noire s'étend & se fait paroître dans la liqueur; on laisse reposar l'encre & on la separe de dessus ses fèces, en la versant par inclination dans quelque Vaisseau où l'on la garde.

Un grand nombre d'autres matieres vegetales astringentes pourroient servir à la place de la noix de galle pour faire de l'encre, telles sont le gland, le bois de chéne, 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

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
d'Impri-
merie
Encre de
la Chine.

L'encre de la Chine nous est apportée en petits pains ou bâtons quarrés, 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 déclaré 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 Nanxin, on orne quelquefois ces bâtons d'encre de quelques feuilles d'or après les avoir parfumez, mais ceux là demeurent presque tous au pais pour les grands Seigneurs, on n'en transporte gueres: on y imprime souvent la figure d'un dragon.

Les Chinois se servent de cette encre pour écrire après l'avoir dissoute dans quelque liqueur. Elle est fort noire, luisante, & très-commode; on employe en France celle qu'on y a apporté pour tracer des desseins d'Architecture.

Encre rou-
ge.

L'encre rouge est faite avec de la rosette rouge delayée dans de l'eau.

Encre jau-
ne.

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.

A T R I P L E X.

Atriches.
Bonnes
Dames
Prudes-
Femmes
Follettes.
Premiere
espece.

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.

La premiere est appellée.

Atriplex sativa alba, Lob.

Atriplex domestica, Ang. Matth.

Atriplex hortensis alba, sive pallidè

Atriplex alba, hortensis, J. C.

virens, C. B. Tourn.

Elle croît à la hauteur d'un homme, rameuse, portant des feuilles larges, poin-

DES DROGUES SIMPLES. AT 95

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 revêtues 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 précédé par aucune fleur; ce fruit est tout-à-fait applati, arrondi pour l'ordinaire, échancré & composé de deux feuilles appliquées l'une sur l'autre, bosselées & renfermant dans leur pli une semence presque ronde & platte: la 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 précédente qu'en ce que sa feuille & sa fleur sont rouges ou purpurines.

L'une & l'autre espece croissent dans les jardins potagers où l'on les cultive; elles contiennent beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elles sont humectantes & rafraichissantes: elles amollissent le ventre: on s'en sert dans des decoctions de lavemens. Vertus.

ATTELABUS ARACHNOIDES.

Atelabus 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 extérieurement.

Vertus.

AVACCARI.

Avaccari, [Gracix] 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 dysenteries inveterées provenant 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 Emaillieurs 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.

Avena vesca, Ad. Lob.

Pit. Tournefort.

Premiere
espece. Elle pousse des tiges ou tuyaux menus, qui portent quelques feuilles étroites & approchantes de celle du gramen; ses fleurs naissent clairsemées dans des épis, & attachées à des filets déliés; chacune d'elles est composée de plusieurs étamines contenues dans un calice à écailles. Lorsque cette fleur est passée, il naît en sa place une semence longue & menuë, envelopée dans les feuilles du calice & disposée en épis. Cette semence est l'avoine que tout le monde connoît; sa racine est petite, fibreuse; on cultive cette plante dans les champs.

Seconde
espece.

La seconde espece est appellée.

Avena nigra, C. B. J. B. Pit. Tourn.
Avena altera, Ang.

Avena sylvestrior nigra, tenuiorque,
Caf. Bromos, Ama.

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 deterfive, astringente, resolutive, adouçissante, 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.

Etimolo-
gie.

Avena ab *avere* souhaiter, parce que les chevaux aspirent à manger de l'avoine quand ils la sentent.

A V I L A.

¶ *Avila* est une pomme des Indes qui surpasse en grosseur une grosse orange, de figure ronde, 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 près comme nos pieces de trente sols, épaisses d'un demi doigt, couvertes chacune d'une écorce médiocrement épaisse, dure, ligneuse, un peu raboteuse principalement en sa partie convexe, de couleur jaunâtre: sous cette écorce est 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.

A V O S E T A.

Spinzago
d'aqua.

Avoseta Italarum, 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.

A U R A.

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

DES DROGUES SIMPLES. AU 97

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 séché au Soleil, est fort odorant.

Sa chair étant mangée est propre pour la verole; ses plumes brûlées sont détersives, vulnérables, & propres pour empêcher le poil de croître, si l'on en applique la cendre sur la chair.

AURANTIUM.

Aurantium,
Arantium,

Aurantium,
Aureum malum,
Malum auratum,

Pomum Nerantium, vel
Anerantium,
Narangion.

En François, Orange.

Est une espèce de pomme ronde, belle, jaune, odorante, qui croît à un arbre appelé 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, toujours vertes; sa fleur est belle, blanche, fort odorante, composée ordinairement de cinq feuilles disposées en rond, & soutenues par un calice. On cultive cet arbre dans tous les jardins, mais principalement aux pays chauds.

* Il est à remarquer que les feuilles & les fleurs de l'Oranger paroissent perforées comme celles du Millepertuis, quand on les regarde au Soleil, ou par un microscope, mais elles ne le sont point ni les unes ni les autres: ce sont des vessicules remplies d'eau qu'on prend pour des trous.

Il y a deux espèces générales d'Oranges, une petite, jaune, verdâtre, amère & acide: l'autre grosse, de belle couleur jaune, dorée, douce ou goût. L'Orange amère est la plus usitée en Médecine: Son écorce superficielle dont on fait les zests, est empreinte de beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, qui font presque toute l'odeur du fruit. Son suc est acide, & par conséquent rempli de sel essentiel.

L'écorce de l'Orange amère est fort estimée pour jouir, pour fortifier l'estomac & le cerveau, pour résister à la malignité des humeurs, pour exciter les mois aux femmes.

Le suc d'Orange amère est cordial, humectant; on en mêle avec de l'eau & du sucre pour faire une espèce de Julep fort agréable au goût qu'on appelle Orangeât.

L'Orange douce contient un suc doux & agréable, composé de beaucoup de phlegme, d'un peu d'huile & de sel acide essentiel.

Son écorce contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & une médiocre quantité de sel volatil acide.

Ce fruit est humectant, cordial, rafraîchissant, propre pour défalterer dans les fièvres continuës.

Sa semence a la même vertu que celle du Citron: Mais on ne s'en sert point en Médecine.

On nous apporte les meilleures Oranges de Portugal, des Isles d'Hieres en Provence, de Nice, de la Sioutat; il en vient même de l'Amérique & de la Chine: On choisit les plus grosses, les plus pesantes, comme étant les plus succulentes, qui ayent l'écorce mince & odorante, nouvellement arrivées.

La fleur d'Orange est cephalique, stomacale, hystérique, propre contre les vers.

Aurantium ab aurco colore, parce que ce fruit a extérieurement la couleur de l'Or.

N

Vertus!

Malus a-
rantia.
Oranger.
Orange
amere.

Orange.
douce.
l'corce
d'Orange
amere.

Vertus.

Suc d'O-
range
amere.
Orangeât.
Orange.
douce.

Vertus.
Semence.
Oranges.
de Portu-
gal, d'Ita-
lie, de Pro-
vence, de
la Chine.
Choix.
Fer d'O-
range.

Vertus.
Etimolo-
gie.

Aurichalcum, en François, *Cuivre jaune* ou *Leton*, est un mélange de cuivre & de pierre calaminaire qu'on a mis ensemble en fusion par un feu très violent dans des fourneaux faits exprès. La découverte du 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 plupart du cuivre jaune se fait en Flandres, en Allemagne. La pierre Calaminaire a embarrassé & étendu le sel acre du métal, en sorte qu'il ne donne pas tant d'impression aux liqueurs, que le cuivre rouge. De plus comme la calamine coûte peu, le cuivre jaune est moins cher que le cuivre naturel.

On se sert du cuivre jaune pour faire un grand nombre d'espèces 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.

L'or d'Allemagne est de l'Auripeau rebattu jusques à ce qu'il soit très-mince, on le garde dans des livres de papier: il sert aux Peintres.

La Bronze des Peintres est de l'or d'Allemagne broyé: on en met dans 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.

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 diffèrent que par la quantité de l'étain qui a été fondu avec le cuivre: c'est depuis douze livres jusques à vingt-cinq pour cent livres de cuivre.

On se sert de la Bronze pour faire des mortiers, des cloches, & beaucoup d'autres ouvrages. La meilleure est celle qui 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 embrasèrent la Ville de Corinthe, car les différens métaux qui y étoient, se liquesfient par le feu, & se confondirent diversement ensemble, mais comme le Métal 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*.

Aurichalcum vient du Latin *Aurum*, Or, & du Grec *κράσις* *Cuprum*, Cuivre, comme qui diroit *Cuivre doré*.

Leton; 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 sambucinus *Fungus membranaceus auriculam referens*, sive *sambucinus*, C. B.

roy. Pl. III. fig. 14.

Est un champignon sans queue, ou selon M. Tournefort une espèce d'Agaric qui se trouve attaché & adhérent au tronc du Sureau; ce champignon a la figure & souvent la grandeur de l'oreille d'un homme, mais on en trouve de plus grands & de plus petits; sa substance est membraneuse, cartilagineuse, cuiracée, pliée, de couleur grise noirâtre; il contient beaucoup d'huile & du sel volatil.

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

Fungorum perniciosorum 1. genus, Clus. *Agaricus auriculæ forma*, Pit. Tourn.

En François, *Oreille de Judas*.

servir interieurement, car c'est une espece de poison.

Auricula Juda, à cause que ce champignon a la figure d'une oreille, & qu'il se trouve attaché au Sureau, où l'on dit que Judas se pendit après avoir trahi le Sauveur du monde. Etimologie.

AURICULA LEPORIS.

<p><i>Auricula leporis umbella lutea</i>, J. B. <i>Auricula leporis Monspeliensium</i>, Gesn. Hist. Anim. <i>Bupleurum angustifolium herbariorum</i>, Lob. Ico.</p>	<p><i>Bupleurum angustifolium</i>, Tabern. Icon. <i>Herba vulneraria</i>, Trag. <i>Bupleurum folio subrotundo, sive vulgatissimum</i>, C. B. Pit. Tournef. <i>Isophyllum</i>. Cord. Hist.</p>	<p>Oreille de Lievre.</p>
---	--	---------------------------

En François, Oreille de Lievre.

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, voidé en dedans, de couleur tantôt rougeâtre, tantôt verte; ses feuilles sont simples, rangées alternativement le long de la tige, languettes, étroites, nerveuses, un peu plus larges en bas, ses fleurs naissent au sommet de la tige en ombelles ou bouquets, de couleur jaune; chacune d'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 croit 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 lièvre.

AURICULA URSI.

<p><i>Auricula ursi Myconi</i>, Lugd. <i>Auricula ursi Myconi pilosa carulea</i>, J. B. <i>Sanicula Alpina foliis borraginis villosa</i>, C. B.</p>	<p><i>Verbascum humile alpinum, villosum borraginis flore & folio</i>, Pit. Tournefort.</p>	<p>En François, Oreille d'Ours.</p>
--	---	-------------------------------------

¶ Est une espece de Verbascum ou une plante qui pousse de sa racine des feuilles éparfes & rampantes à terre, ayant à peu près la figure de celles de la borrahe, un peu découpées aux bords, épaisses, nerveuses, veluës par tout, rudes au toucher, & particulièrement vers la racine, car à l'endroit d'où ces feuilles sortent, il s'amasse une grande quantité de poils ou de filamens qui se joignent ensemble en 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 soutiennent en leurs sommitez des fleurs bleuës à une seule feuille 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 croit 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 tuffera*.
Yerva tuffera.
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, compacts, de grosseurs, de figures & de couleurs différentes; les uns sont d'un jaune doré, luisant & resplendissant, les autres d'un jaune tirant sur le rouge, les autres d'un jaune verdâtre, luisant ou brillant en des endroits, mais moins resplendissans qu'aux premiers.

Orpiment artificiel. L'orpiment artificiel est un mélange qu'on fait par la fusion d'une partie de soufre jaune commun avec dix parties d'arsenic blanc; il nous est apporté d'Allemagne où l'on le prépare en gros morceaux pierreux jaunes ou 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 après 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 précieux de tous les métaux; il naît dans plusieurs mines, en diverses parties du monde, mais la plus grande quantité vient du Perou, d'où il est apporté en barres ou lingots à Cadix, par les Gallions d'Espagne.

On tire aussi de l'or de l'Asie, de l'Afrique & de l'Europe, tantôt en morceaux purs, qu'on appelle or vierge; tantôt en grains, tantôt en pierre, tantôt en paillettes.

Or vierge. Le premier est appelé or vierge, parce qu'il est sorti de la mine pur, sans avoir besoin de preparation, il est si mou qu'on y imprime aisément un cachet ou ce qu'on veut, on le trouve en morceaux de différentes grosseurs.

Or en grains. Le second qui est en grains n'est pas si pur que le premier.

Oren pierre ou mine d'or. Le troisième est un or mêlé avec d'autres métaux & de la marcasite ou pierre minerale, qui forment ensemble comme une pierre appelée mine d'or.

Or en sable, & en paillettes. Le quatrième 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 après les grandes pluyes & les torrens d'eau. On voit beaucoup de Negres en Afrique qui

DES DROGUES SIMPLES. AU 101

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 cémentation, par l'antimoine.

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 lames d'or avec cette pâte dans un creuset, on couvre le creuset, on le place dans un fourneau, & l'ayant entouré d'un grand feu, on laisse calciner la 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.

Purification de l'or par la coupelle & par le départ. Par la cémentation

On purifie l'or par l'antimoine en la maniere suivante.

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 après 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 étincelles, puis on la verse dans un culot de fer graissé & chauffé, frappant tout autour afin que le regule tombe au fond : Quand tout est refroidi, l'on renverse le culot & l'on 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 très-violent autour du creuset, jusqu'à ce que les fumées soient passées & que l'or reste en belle fusion, clair & net, on le verse alors dans un culot comme auparavant, & quand il est refroidi l'on en 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 purification est preferable à toutes les autres quand on veut purger exactement l'or des autres métaux.

Par l'Antimoine.

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 cémentation 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 Orfèvres.

* 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 pu 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.

Amalga-
me d'or.

Usages.

Feuilles
d'or.

Usages.

Le grand
œuvre ou
la Pierre
philoso-
phale des
Alchimis-
tes.

qu'on ne peut trouver d'or à 24. carats ; parce qu'il y reste toujours quelque legere portion d'argent , pour bien qu'il ait été purifié.

L'or se mêle & s'unit facilement avec le vis 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 vis argent , on remue la matiere avec une petite verge de fer ; & quand on sent qu'elle est liée , ce qui arrive en peu de tems , on la jette dans une terrine remplie d'eau ; elle s'y congele & elle devient maniable : on la lave plusieurs fois pour en ôter la noirceur , & l'on en separe le mercure superflu , & qui ne s'est pas bien lié , en la mettant dans un linge & la pressant un peu entre les doigts. On jette beaucoup de vis argent sur l'or , afin qu'il s'en charge autant qu'il pourra ; car plus il entre de mercure dans l'Amalgame , plus il est doux & maniable , mais l'or n'en peut recevoir qu'une certaine quantité , quand ses pores en sont pleins , le reste est inutile.

L'amalgame d'or sert aux Doreurs , car il s'étend facilement sur leurs ouvrages.

L'or purifié s'étend plus sous le marteau qu'aucun des autres metaux : les Bateurs d'or le réduisent en feuilles très minces qu'ils mettent dans des petits livres ; ces feuilles d'or sont employées pour la dorure ; on s'en sert aussi dans les compositions de Pharmacie préferablement aux autres préparations de ce metal , non seulement parce qu'elles s'y mêlent 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 après 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 toujours estimé le plus parfait ; & une secte très-nombreuse de Philosophes qu'on appelle Alchimistes , se sont imaginé que la production de l'or étoit le but où la nature tendoit dans les mines ; 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 enchainement d'autres raisonnemens qui ne sont pas plus justes que le premier : il croient qu'ils pourront perfectionner les metaux imparfaits en suppléant au défaut de la nature , & faire de l'or ; c'est ce travail qu'ils appellent le grand œuvre ou la recherche de la Pierre Philosophale : pour y parvenir , quelques-uns d'eux font un mélange de ces métaux avec quelques matieres propres à les purifier ; & ils les calcinent long-tems par des grands feux , afin d'achever de les perfectionner , comme si la nature avoit manqué de chaleur en les produisant.

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 croient l'y trouver de même qu'on trouve la semence du Vegetal dans le vegetal & celle de l'animal dans l'animal : pour y parvenir , ils tâchent d'ouvrir l'or 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 toujours égal qui approche le plus de celui dont la nature se sert.

Les autres cherchent la semence de l'or dans les mineraux , comme dans l'antimoine ,

où ils prétendent qu'il y ait un Soufre & un Mercure 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'entourent ; & que les rayons qu'il jette & qu'il fait briller de tous côtez, proviennent des étincelles 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 réservent à eux seuls le nom de véritables Philosophes, ou de Philosophes par excellence : S'ils parlent, c'est par monosyllabes : S'ils s'expliquent, c'est par des termes obscurs & des mots 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 toujours nommé chez eux, Soleil ; l'Argent, Lune ; l'étain, Jupiter ; le plomb, Saturne ; le sel armoniac, sel solaire, ou sel mercurial des Philosophes ; le Nitre, Cerbere, ou sel infernal ; l'esprit de Nitre, sang de Salamandre ; l'antimoine, loup, ou racine des métaux, ou Protée, & ainsi du reste. Leurs 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 depositaires 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.

Le but où les Alchimistes aspirent par leur grand travail est, comme j'ai dit, de trouver la semence de l'or ; plusieurs d'entr'eux prétendent y être parvenus & la posséder parfaitement ; c'est ce qu'ils appellent poudre de projection ; ils lui attribuent la vertu de convertir en or quelque métal que ce soit ; mais nous ne voyons point d'experiences de ce prétendu fait, celles qu'ils ont voulu faire en beaucoup de rencontres étoient des tours de passe-passe, dont j'ai décrit quelques-uns ailleurs, par lesquels ils jettent de la poudre aux yeux & engagent plusieurs personnes à faire de la dépense & à souffler avec eux.

Sel solaire,
Sel Mercurial des
Philosophes, Cerbere, sel infernal,
Sang de salamandre,
racine des Métaux.

Poudre de projection

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 différentes & 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'expérience est qu'on le rend dans les selles au même poids & au même état qu'on l'avoit pris , parce qu'il est trop dur pour être penetré & digéré 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'empêche d'agir comme il faisoit , ce mélange ensuite est entraîné par les urines ou par les selles ; il est encore bon pour les coliques de Plombier & de Vitrier qui sont causées par une vapeur du plomb.

Le mercure s'accroche si facilement à l'or , que si une personne à qui on excite le flux de bouche par le moyen du mercure, a mis des 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 revivifiés en or , non plus que l'huile & le sel qu'on a tiré d'un vegetal ne peuvent plus être remis en plante : ils ont appelé ces prétendus sels & soufre d'or , Or potable , parce qu'ils pourront être dissous dans toutes sortes de liqueurs , & être pris en potion ; ils lui attribuent la vertu d'être un préservatif contre toutes sortes de maux , de guerir toutes les maladies , de prolonger la vie , en un mot d'être la medecine universelle.

Ces belles qualitez de l'or potable sont fondées sur plusieurs autres chimeres ; les Alchimistes & les Astrologues assurent qu'il y a une grande correspondance & un commerce particulier entre le Soleil & l'or , par des influences qu'ils se communiquent l'un & 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 réjouir , de purifier le corps de toutes ses mauvaises humeurs , & de rendre la vie heureuse , longue & exempte de maladies ; que tous leurs principes étant sûrs , il n'y a pas lieu de douter que l'or n'ait de grandes vertus ; mais que comme ce 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 soufre & 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 tombent d'eux mêmes. Premièrement les Alchimistes prétendent gratis qu'on peut resoudre l'or en ses premiers principes & en tirer du sel & du soufre; car ce métal est si dur & tellement lié en ses parties insensibles, qu'on n'a jamais pu trouver un moyen de le dissoudre radicalement, ni d'en 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 toujours or entier & disposé à être remis par la fusion, en son premier état. Les préparations d'or que quelques personnes nous veulent faire passer pour du sel ou du soufre de ce métal, ne se trouvent, quand on les examine de près, 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 soufre, il seroit encore en question de sçavoir quelle vertu ces principes auroient, ce qu'on reconnoitroit par les experiences qu'on en feroit; mais il n'y a aucun lieu de croire qu'ils produisissent autant d'effets comme on veut le persuader. La correspondance de l'or avec le Soleil, & les influences particulieres qu'on veut qu'il en 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 réussit ordinairement le mieux à ces fortes 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 menstres spiritueux qui fortifient le cœur & chassent par transpiration les mauvaises humeurs; on crie alors miracle, & l'on attribue cet effet à l'or qui n'y a nulle part, puisqu'il n'en est point entré dans la liqueur.

D'autres moins trompeurs que ceux dont je viens de parler, font dissoudre l'or dans des liqueurs spiritueuses à la maniere ordinaire, & comme la dissolution d'or est toujours jaune, ils la font passer pour du 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 très-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 rarez & 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.

A U T O U R.

Autour est une écorce qui approche en figure & en couleur de la canelle, mais elle est un peu plus épaisse & plus pâle, ayant en dedans la couleur d'une muscade cassée, avec beaucoup de petits brillans ; son goût est presque insipide, & elle n'a point d'odeur ; elle nous est apportée du Levant. Elle entre dans la composition du Carmin.

A Z A R O L U S.

Tricoccus.

Paliurus Africana.

Azarolus, Cæf. Cast.

Mespilus aronia Dioscoridis, Dod.

Mespilus proprement dite, que *Tricoccus*, Cord. in Diosc.

Mespilus aronia veterum, J. B.

Mespilus prima, Matth.

Mespilus apii folio laciniato, C. B.

P. t. Tournef.

Anthedon, Theophrasti & Plinii.

Paliurus Africana, Ruellio.

En François, *Azerolier* ou *Azarolier*,

Est une espèce 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 grappes de couleur herbeuse, chacune d'elles est à plusieurs feuilles disposées en rose, & soutenues 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 manière 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 appelé *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*.

A Z E D A R A C H.

Azedarach, Dod. Pit. Tournef.

Pseudosycamoros, Matth.

Azaderacheni Arbor, J. B.

Arbor fraxini folio flore carulco, 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 Chapelliers ; & par cette raison plusieurs appellent l'*Azedarach*, *Arbre Saint*. Il croît particulièrement 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 decoction pour faire mourir les poux, & pour faire croître les cheveux.

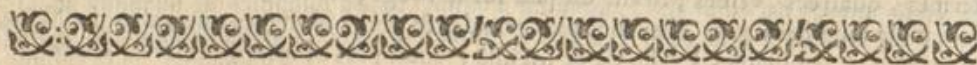
Azedarach, est un nom Arabe.

A Z Y M U S.

Azymus, en François, *Azyme*, *Pain à chanter*, est un pain aplati, mince comme du papier, très blanc, cassant; mais s'amolissant dès qu'on le trempe dans quelque liqueur, & devenant mucilagineux: il est fait de fine farine sans levain: on s'en sert pour envelopper les pillules & les bols qu'on veut faire avaller aux malades. Il contient beaucoup d'huile, peu de sel.

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.

Azymus ex a privativo & ζύμη fermentum, quasi fermenti expers; parce que ce pain est fait sans levain.



B

B A L Æ N A.

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 liquidé comme de l'huile; & c'est ce qu'on appelle *Huile de Baleine*, on s'en sert dans plusieurs ouvrages. On doit choisir la plus claire, la moins puante. Celle qu'on fait en France est préférable à celle 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.

L'huile de Baleine est résolutive & amollissante.

Balæna à Græco φάλαινα vel βάλαινα car les anciens Grecs avoient coutume d'employer un β pour un φ: on l'appelle encore *Balæna à βάλαινα jaccré*, parce qu'une espece de Baleine jette & élance fort haut de l'eau de la mer par une ouverture qu'elle a au front.

Cete, κητή ἀπὸ τοῦ κείτος, ob sinuosam cavitatem, seu cavum ventrem.

B A L A N I.

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 *Tollipèdes*. 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.

Ils sont aperitifs.