

La premiere est appellée.

Premiere  
espece.*Buxus*, Dod. J. B.  
*Buxus vulgaris*, Trag.*Buxus arborescens*, C. B. Pit. Tour-  
nefort.

Elle croit à la hauteur d'un petit arbre, son tronc est souvent gros, comme la cuisse d'un homme, son bois est dur, compacte, jaunâtre; ses feuilles sont petites, oblongues, arondies, dures, épaisses, toujours vertes, lisses, luisantes, d'une odeur forte, assez agréable; ses fleurs sont petites, herbeuses, à trois ou quatre étamines, ne laissant aucun fruit après elles, mais il naît sur le même pied de la fleur un petit fruit qui a en quelque maniere la figure d'une marmite renversée, ce fruit est divisé interieurement en trois loges, dans chacune desquelles est contenuë une capsule cartilagineuse, qui par la contraction pousse ordinairement avec violence des semences assez loin de la plante, ces semences sont languettes, luisantes & brunes.

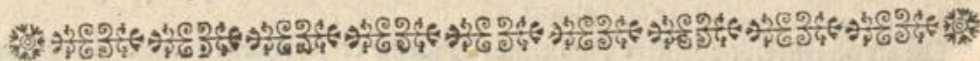
La seconde espece est appellée.

Seconde  
espece.*Buxus humilis*, Dod.  
*Buxus foliis rotundioribus*, C. B. Pit.  
Tournefort.*Chamapynos*, Trag. Tabern. Icon.  
En François *Bouis à parterre*.

Elle ne croit qu'à la hauteur de deux ou trois pieds, mais elle se répand beaucoup au large par un grand nombre de rameaux menus; ses feuilles sont plus arondies & plus vertes que celles du grand buis, mais au reste elles sont semblables aussi bien que leurs fleurs & leurs fruits; ce petit buis est employé dans tous les jardins pour faire les bords des parterres. Le buis aime les lieux ombrageux, montagneux, il demeure toujours vert en hyver comme en Eté; il contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Le bois de buis est employé chez beaucoup d'artisans comme un bois fort traitable & de beaucoup de durée, car les vers ne peuvent guere le penetrer: on en fait venir de Champagne & même d'Espagne: On doit le choisir dur, solide, assez pesant, se coupant & se polissant aisement, de couleur jaune pâle.

Il est sudorifique, aperitif; on l'employe en décoction, mais rarement.

Vertus.  
Etimolo-  
gie.*Buxus*, G. πύξος à πύκνιστος, densitas, parce que le bois du buis est solide & compacte.

## C

## C A A P E B A.

¶ *Caapeba*, G. Pison. Est une plante du Bresil qui n'est pas beaucoup differente de la Clematite, elle pousse de longs sarments qui quelquefois montent & s'attachent aux arbres voisins, quelquefois s'abaissent & rampent par terre: ses feuilles sont fort minces, les unes sont rondes: les autres ayant la figure d'un cœur, de belle couleur verte en dessous: il s'éleve d'entr'elles des pedicules roux, portant en leurs sommets au mois de Juillet, des fleurs jaunâtres ou d'un jaune pâle; il leur succede à chacune un grain gros comme un pois, de figure ovale, de couleur rouge en dehors, verte en dedans; sa racine est tortueuse, grosse à peu près comme le doigt, grisé pendant qu'elle est encore jeune, mais en vieillissant elle atteint presque la grosseur du bras & elle devient noire; cette difference a donné lieu à quelques Botanistes de distinguer



la plante en deux especes, quoi qu'il n'y en ait véritablement qu'une : sa substance est en dedans compacte, onctueuse, d'un goût tirant sur l'amer.

Cette racine est estimée fort bonne pour atténuer la pierre du rein, & de la vessie, pour résister au venin & à la morsure des serpens : on la coupe par tranches, on la met macérer quelques jours dans de l'eau, ou dans quelque autre liqueur appropriée à la maladie : elle donne à cette liqueur un goût de vin ou de bière, & l'on en fait boire pour la boisson ordinaire : on tire aussi le suc de la feuille & de la racine pilée ensemble, & on le mêle dans du vin. Vertus.

## C A C A L I A.

*Cacalia*, est une plante dont il y a plusieurs especes ; je décrirai ici les deux principales.

La première est appelée.

*Cacalia, quibusdam, J. B.*

*Cacalia foliis crassis hirsutis, C. B.*

Pit. Tournef.

*Cacalia prima & vulgaris incano folio, Clus. Pan.*

Elle pousse de grandes feuilles presque rondes, épaisses, dentelées en leurs bords, anguleuses, cotonneuses & blanches en dessous, ressemblantes à celles du petasite ; il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, velue, moëlleuse, se divisant vers la sommité en quelques rameaux qui soutiennent des fleurs disposées en bouquets, de couleur purpurine dans un calice cylindrique ; quand ces fleurs sont tombées, il naît en leur place des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette ; sa racine est grosse comme le petit doigt, entourée de fibres menuës.

La seconde espece est appelée.

*Cacalia, Dalech. in Dioscor.*

*Cacalia foliis cutaneis acutioribus & glabris, C. B. Pit. Tournef.*

*Alterum cacalia genus, J. B.*

*Cacalia glabro folio, Clus. Hist.*  
*Tussilago alpina, sive montana, Dalech, Lugd.*

Elle differe de la précédente en ce que sa tige & ses feuilles sont sans poil, & en ce que la couleur de sa fleur est d'un purpurin plus pâle, ou jaune.

L'une & l'autre espece de *Cacalia* croissent sur les montagnes & le long des torrens ; elles contiennent beaucoup d'huile, médiocrement du sel.

Elles sont propres pour amollir, pour adoucir, pour cicatrifer, pour épaisir la sérosité âcre qui tombe du cerveau, étant prise en décoction. Vertus.

## C A C A O S.

*Cacaos, sive Cacao*, est une espece d'amande qui fait la base du Chocolat & qui lui donne le nom ; elle croît en Amerique à un petit arbre appelé *Cacavate*, fort garni de feuilles ressemblantes à celles de l'oranger, mais plus longues & plus pointuës : sa fleur est grande, de couleur jaune ; elle laisse en tombant des filamens longs, lanugineux, verds, desquels se forment des fruits pointus, jaunes, qui atteignent en croissant & en meurissant la grosseur de nos melons ; chaque fruit contient vingt ou trente noisettes ou amandes grosses comme des pistaches, on en trouve même qui en renferment jusqu'à quatre-vingt ; elles sont couvertes chacune d'une pellicule jaunâtre, laquelle étant séparée, il paroît une substance tendre qui se divise en plusieurs particules inégales, huileuses, nourrissantes, laissant quelque âcreté à la bouche.

*Pl. III.*  
*fig. 8.*  
*Cacao.*  
*cacavate.*



*Cacabualt.* Les habitans du País où croît ce fruit, l'appellent *Cacabualt*; & les Espagnols par corruption, *Cacao*.

*Caraque.* On nous en apporte de quatre especes. La premiere & la seconde sont appellées, *gros & petit Caraque*, elles viennent de la Province de Nicaragua. La troisieme & la quatrieme sont appellées *gros & petit Cacao des Isles*; parce qu'elles croissent dans les Isles d'Amérique & de saint Domingue.

*Choir.* Le plus estimé des Cacaos est le gros Caraque: on doit le choisir gros, nouveau, bien nourri, pesant, de couleur brune en dehors, rouge foncé en dedans, d'un goût agréable, il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

*Vertus.* Il fortifie l'estomac & la poitrine; il provoque l'urine; il calme la toux.

*Etimologie de Caraque.* On dit que *Caraque* vient par corruption du nom d'une Isle de l'Amérique méridionale appellée Carate; que Christophle Colomb étant arrivé dans cette Isle, apprit que les habitans y vivoient ordinairement plus de cent ans, parce qu'ils ne mangent que du pain de Cacao, qu'ils y mêloient quelquefois pour le rendre plus agréable un peu de valline, de gyrosse, de canelle, ou de quelqu'autre drogue aromatique semblable, mais sans sucre; que les Espagnols en goûterent, qu'ils en prirent pour leurs malades & qu'ils s'en trouvoient très-bien; on ajoute qu'ils en portèrent en Espagne où l'on crût le raffiner en y mêlant du poivre & d'autres ingrediens, c'est ce mélange qu'on appelle Chocolat, & dont je parlerai en son lieu, en donnant la description de sa composition.

*Huile de Cacao. Usages.* On tire du Cacao, comme des bayes de Laurier, une huile épaisse, blanche & semblable à de la graisse, d'une odeur & d'un goût de Cacao, elle sert de pomade pour polir la peau; si l'on la garde long tems sans remuer, elle devient dure comme du suif.

*Vertus.* Elle est fortifiante & resolutive, on en applique sur la region de l'estomac quand il est trop debile.

C A C A V I.

*Pl. III. fig. 9. Cassavi. Pain de Madagascar. Yuca. Manihot Indorum. Manihot. Xovveti.* *Cacavi*, ( Monard, ) sive *Cazabi*, ( Clus. ) en François, *Cassave* ou *Pain de Madagascar*, est une espece de pain que les Indiens font avec la racine d'une plante qu'ils appellent *Yuca*: Gaspard Bauhin l'a nommée *Manihot Indorum*, sive *Yuca foliis cannabinis*, & Jean Bauhin *Manihot Xovveti*, *Yuca & cassavi*, en France on l'appelle *Manioc* ou *Manioque*, c'est un arbrisseau qui croît à la hauteur de cinq à six pieds; sa tige est ligneuse, tortuë, noueuse, verruqueuse, fragile, moëlleuse: les feuilles sont larges comme la main, divisées chacune en sept ou huit parties toujours vertes, ressemblantes aux feuilles du chanvre: les fleurs sont des campanes d'une seule piece, blanchâtres, ayant près d'un pouce de diametre, découpées profondément chacune en cinq parties, le pistile qui est au milieu devient un fruit presque rond, gros à peu près comme une aveline, composé de trois capsules ou cellules oblongues jointes ensemble qui renferment chacune un noyau ou semence oblongue un peu plus grosse qu'un pigeon, sa racine a la figure & la grosseur d'un gros navet, de couleur obscure en dehors, & blanche en dedans. On cultive cette plante en plusieurs lieux de l'Amérique dans les terres labourées en sillons; elle est fort féconde, mais les vertus sont fort différentes suivant les climats où elle est produite; car au lieu que celle qui naît en terre ferme, est salutaire & bonne à manger crüe ou autrement, celle de saint Dominique, de Cuba, de Hayti & des autres Isles, est très-pernicieuse & un poison violent & prompt si on la mange crüe, c'est pourtant avec cette dernière qu'on fait le pain appellé *Cacavi* ou *Cassave*, en la maniere suivante.

On pèle les racines de Yuca; on les rape; & les ayant mises dans des sacs faits de feuilles de palmier, on en tire le suc à la presse, on prend ensuite le marc ou la manieré exprimée, on la fricasse à petit feu dans une poële, la remuant & la tournant d'un



d'un côté & d'autre afin qu'elle s'épaississe : puis quand elle est suffisamment cuite, on en forme des gâteaux minces qu'on fait sécher au Soleil ou sur le feu : c'est le pain de Cassave qui est bien nourrissant, & qui étant séché, se conserve comme le Biscuit sans se corrompre. Les sauvages des Antilles & tous les habitans des Indes Occidentales s'en nourrissent.

L'usage de ce pain resserre le gosier par son âpreté, & il excite un étranglement si l'on n'a eu le soin de le faire tremper dans du bouillon ou dans de l'eau, ou de le mêler avec d'autres alimens. Ceux qui n'ont point eu cette précaution, & qui veulent le manger sec, doivent avoir toujours une bouteille d'eau à la main pour s'humecter à chaque bouchée qu'ils auront mangée.

Le suc exprimé de la racine seroit un poison capable de tuer quelque animal que ce fût qui l'auroit avalé crud : mais si on le fait bouillir jusqu'à consommation de la moitié, puis qu'on le laisse refroidir, il se sera converti en une liqueur aigre qui aura le même goût, le même usage, & la même qualité que le vinaigre. Si on le fait épaissir en Sapa sur le feu, il devient doux, il sert de miel aux Indiens.

Il faut que la racine de Yuca des Isles, pour produire les effets différens dont je viens de parler, contienne un sel volatil âcre & rongeant, qui se dissipe par la coccion ; en sorte que ne restant que du sel fixe embarrassé dans l'huile, il n'ait plus la force que de faire un acide semblable au vinaigre ; encore cette aigreur se détruit-elle en sa plus grande partie lorsqu'on met évaporer & épaissir la liqueur en Sapa ; parce qu'alors l'huile étant beaucoup plus ramassée, elle enveloppe étroitement les sels, & les empêche de faire autre impression sur les nerfs de la langue, qu'une espèce de chatouillement qu'on appelle douceur.

On dit que le suc du Roucou est un contrepoison pour la Manioque.

## C A C H O S.

*Cachos Monardi*, Lugd. *seve solanum pomiferum folio rotundo tenui*, C. B.

Est une plante du Perou, laquelle croît comme un arbrisseau, fort verte ; sa feuille est ronde, mince, son fruit est semblable au *malum insanum*, plat d'un côté, rond de l'autre, finissant en pointe, de couleur cendrée, d'un goût agreable, sans acrimonie, contenant des semences fort menuës. Cette plante ne se trouve que sur les montagnes du Perou.

Sa semence est fort aperitive, elle atténue la pierre dans le rein & dans la vessie, & elle la pousse par les urines étant prise en poudre.

## C A D M I A.

*Cadmia*, Grec *καδμια*, Arabice, *climia vel chlimia*, En François, *Cadmie*.

Est une matière minérale dont il y a deux espèces générales, une naturelle, & l'autre artificielle ; la naturelle est ou métallique comme le *Cobaltum*, ou non métallique comme la *Pierre Calaminaire*. L'artificielle est une manière de scorie ou de suye qui se sépare des métaux au haut des fourneaux des Fondeurs quand ils font le lèton, la bronze, tels sont le pompholix, la tuthie. Je parlerai de chacune de ces cadmies en particulier dans leur rang.

## C Æ C I L I A.

*Cacilia*, (Jonst.) est un petit serpent qui paroît aveugle, d'où vient son nom : sa peau est brune, parsemée de taches noirâtres & purpurines, noire sous le ventre : ses dents sont si menuës qu'à peine paroissent-elles : sa langue est fourchue, il rampe d'une grande vitesse ; sa morsure est dangereuse si l'on n'y remédie par les mêmes remèdes.

Suc de  
la racine  
d'Yuca &  
ses prépa-  
rations.

Suc du  
roucou,  
contrepoi-  
son pour la  
Manioque.  
*Solanum  
Pomiferum.*

Virtus.

*Climia,  
Cadmie.*



que pour la piqueure de la Vipere. Ce serpent contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

**Vertus.** Il est propre pour resister au venin, & pour exciter la sueur. On le prepare comme la Vipere.

**Etimologie.** *Cæcilia*, vient de *cæcus*, qui signifie aveugle, parce qu'on tient que ce serpent naît sans yeux.

## CÆRULUM.

**Azur.** *Cæruleum*, En François *Azur*, est une espece d'émail bleu ou une vitrification faite de soude, de cendre gravelée, de sable & de safre, par un grand feu, laquelle a acquis une couleur plus ou moins haute ou foncée, suivant la quantité du safre qu'on y a fait entrer. On broye cet Azur en une poudre très-subtile & de belle couleur bleuë, dont les Peintres se servent. On en mêle aussi dans l'empois.

**Etimologie.** *Cæruleum* est un mot Latin qui signifie bleu, on a donné ce nom à l'Azur comme qui diroit bleu par excellence.

## CAFFÉ.

*Caffe*,  
*Coffé*,

*Coffi*,  
*Cahué*,

*Cahouch*,  
*Cahuch*,  
*Cahouach*,

**Caffé.**

Est un fruit longuet & rond comme un pignon, de couleur brune obscure: son écorce est une espece de gousse moyennement dure, ligneuse: elle renferme un grain gros comme un petit pois, de figure ovale, se séparant de lui même en deux moitiés dures, jaunâtres, tirant sur le blanc; ce fruit croît à un arbre du même nom, qu'on trouve en abondance dans l'Arabie heureuse, & principalement au Royaume d'Yemen qui en fait une partie. Cet arbre ressemble à l'Evonimus ou bonnet de Prêtre; mais ses feuilles sont plus épaisses, plus dures, & elles retiennent toujours leur verdure. On trouve la description de cet arbre & de son fruit dans l'Histoire universelle des Plantes de Jean Bauhin, tom. I. page 422. sous les noms de *Ban*, *Bon*, *Bona*, *Bunbu*, *Bunchos*.

**Ban, Bon,  
Bona, Bun-  
bu, Bunchos.**

**Choix.** On doit choisir le Caffé, bien mondé de son écorce, nouveau, net, bien nourri, de moyenne grosseur, prenant garde qu'il n'ait été mouillé par de l'eau de la mer, & qu'il ne sente le mois: il contient beaucoup d'huile & de sel fixe.

On fait rotir le Caffé dans une terrine, l'agitant incessamment avec une spatule ou avec une cueillere de bois jusqu'à ce qu'il soit presque noir; puis l'ayant réduit en poudre, on en met bouillir environ une once dans deux livres d'eau commune en une espece de vaisseau couvert, appelé *Caffetiere*, pendant un quart-d'heure; puis ayant éloigné le vaisseau du feu, & laissé éclaircir la liqueur, on la verse toute chaude dans des tasses pour la boire sans sucre, ou avec du sucre. Cette liqueur est en grand usage depuis plusieurs siècles chez les Orientaux, & à leur imitation on l'a renduë fort commune depuis quelques années dans toute l'Europe.

Le Caffé fortifie l'estomac & le cerveau; il hâte la digestion; il appaise la douleur de tête, il rarefie le sang, il rabat les vapeurs, il donne de la gayeté, il empêche l'assoupissement après le repas; il excite les urines & les mois aux femmes; il resserre un peu le ventre.

**Vertus.** Les noms de Caffé & de Cahué viennent de Cahuch, comme le prononcent les Turcs; & c'est le même que le Cahouach ou Cahouch des Arabes. Ce mot vient d'un verbe qui signifie en Arabe avoir peu d'appetit, parce que le Caff éteint l'appetit quand on en boit beaucoup.



## C A K I L E.

*Cakile Serapionis*, Anguil.  
*Eruca Cakile dicta*, Colum.  
*Nasturtium maritimum*, Lugd.

*Eruca maritima Italica Siliava hastæ  
 cuspidi simili*, C. B.  
*Raphanus marinus*, J. B.

Est une plante qui pousse beaucoup de tiges à la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles sont oblongues, quelquefois larges, quelquefois étroites, grasses, d'un goût acre & salé. Ses fleurs ressemblent à celles de la Roquette, de couleur purpurine: Il leur succede des gouffes courtes, pointuës, & qui ont la figure du fer d'une pique: elles renferment chacune deux semences. Sa racine est longue & déliée. Cette plante croît aux lieux maritimes; si on la cultive dans les jardins, elle porte sa feuille étroite; elle contient beaucoup de sel fixe & d'huile.

Elle est fort aperitive, propre pour la colique nephretique, pour la pierre, pour exciter l'urine. Vertus.

## C A L A F.

*Calaf, seu Ban*, Alpino.  
*Sassaf Syserum*, Ravv.  
*Zerumbet Serapioni*.

*Salix Syriaca folio oleagineo argenteo*: C. B.  
*Elæagnus Theophrasti*.  
*Zarneh, vel Zarabum Rhafi*.

Zarabum.

Est une espece de Saule étranger, dont la fleur naît devant la feuille. Cette fleur est languette, blanche, lanugineuse, odorante. Ses feuilles sont beaucoup plus grandes que celles du Saule ordinaire, grasses, de couleur argentine. Cet arbre croît en Egypte aux lieux humides.

Ses fleurs sont estimées cardiaques, propres contre la fièvre maligne, étant prises en conserve ou en infusion. Les Égyptiens en tirent par la distillation, une eau cordiale à laquelle ils attribuent de grandes vertus: ils l'appellent *Macahalef*.

## C A L A M B O U R.

*Calambour* est un bois verdâtre & d'une odeur agreable: on nous l'apporte des Indes en grosses buches qui servent à differens ouvrages de marqueterie: on en fait aussi des Chapelets, & les Barbiers l'employent pour donner bonne odeur à l'eau dont ils font la barbe. Il contient beaucoup d'huile à demi exaltée, & de sel essentiel.

Il est propre pour fortifier le cerveau; mais on ne l'employe guère en Medecine. Vertus.

## C A L A M I N A R I S L A P I S.

*Calaminaris lapis*,  
*Cadmia lapidosa*,  
*Cadmia eraria*,

En François, *Pierre Calaminaire*,  
 ou *Calamine*.

Calamine.

Est une Cadmie naturelle, ou une pierre médiocrement dure, dont il y a deux especes; une rougeâtre & l'autre grise.

La Calamine rougeâtre est parsemée de veines blanches, dures. Elle naît abondamment dans le Berry, proche de Bourges & de Saumur, où il y en a des carrieres toutes remplies. Rougeâtre.

La Calamine grise se trouve en Allemagne, en Angleterre, proche des mines de plomb, de cuivre. Grise.

¶ Aux confins du Duché de Limbourg est un país d'environ vingt lieux à la ronde connu sous le nom de Calmine, au lieu de Calamine; il y a dans ce lieu une mine de cuivre d'où l'on tire une grande quantité de cette pierre Calaminaire de couleur grise ou blanchâtre, qui contient beaucoup de cuivre; Et cette contrée est si



remplie de ce métal ; que dans les gros cailloux qu'on appelle pierres à paver & plusieurs autres pierres étant au Soleil en laissent voir des parcelles brillantes.

Quand la pierre calaminaire a été tirée de la mine, on la lave pour en separer la terre, puis étant sechée on la met calciner pendant huit jours à peu près comme l'on calcine la pierre à chaux, il en sort une grosse fumée sulphureuse : cette pierre calcinée étant refroidie, on la met dans un magazin où les Marchands de plusieurs villes comme de Namur, d'Aix-la-Chapelle viennent l'acheter, & la font porter dans des Fonderies pour l'y faire fondre par un grand feu ; ils y ajoutent alors un peu de cuivre afin d'exciter l'union des parties : il est à remarquer qu'il y a dans la fonderie de gros marteaux qui agissent par la force de l'eau, laquelle fait tourner une roüe pour étendre l'airain, & le mettre par plaques, afin d'être employé plus facilement par les Chaudronniers.

On dit que cette calamine calcinée produit un quart d'airain.

L'eau qui passe par la mine de cuivre dont il a été parlé en a pris une mauvaise impression, elle n'est pas bonne à l'usage ordinaire, elle fait mourir le poisson & emmaigrir les animaux qui en boivent.

**Vertus.** La Calamine est principalement employée dans la composition du Icton.

Nous nous servons de la pierre calaminaire rougeâtre dans les onguents & dans les emplâtres. Elle est astringente & propre pour dessécher & cicatrifer les playes.

## C A L A M I N T H A.

*Calamintha*, Matth.  
*Calamintha vulgaris*, vel officinarum  
Germanie, C. B. Pit. Tournefort.  
*Calamintha flore magno vulgaris* J. B.

*Calamintha montana*, Dod.  
*Nepeta montana*, Cor. in Dioscor.  
En François, Calament.

Est une plante qui croit à la hauteur d'environ un pied, se divisant en plusieurs rejettons anguleux. Ses feuilles sont presque rondes, un peu pointuës, veluës, ou legerement garnies de laine blanche, rangées deux à deux, l'une vis-à-vis de l'autre ; Ses fleurs naissent en bouquet dans les aisselles des feuilles, de couleur purpurine, chacune d'elles est un petit tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences oblongues, noirâtres contenuës dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est fibrée, toute la plante rend une odeur aromatique fort agreable : Elle croit aux lieux montagneux & pierreux ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil & fixe.

**Vertus.** Elle est propre pour fortifier le cerveau, pour résister au venin, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

**Etimologie.** *Calamintha* à *καλὴν* pulchra, *μινθῆν* mente, comme qui diroit, Belle Mente.

## C A L A M U S V E R U S.

**V. Pl. III.**  
**fig. 2.**

*Calamus verus*, seu *amarus*, est une espece de roseau qu'on nous apporte sec en petites bortes des Indes Orientales : il croit à la hauteur d'environ trois pieds ; sa tige est grosse comme une plume mediocre, rougeâtre en dehors, parsemée de nœuds & remplie d'une moëlle blanche, d'un goût soit amer. Chacun de ces nœuds pousse une feuille longue, pointuë, verte : ses fleurs naissent en ses sommités disposées en petites ombelles ou bouquets jaunes.

**Choix.** On doit choisir le Calamus en petits bâtons longs d'environ demi-pied, assez gros, nouveaux, mondez de leur petite racine, se rompant facilement, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût très-amer : il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.



Il est aperitif, il excite les mois aux femmes, il fortifie les parties vitales, il rectifie au venin. Vertus.

Comme le *Calamus* est rare, on lui substitué dans la Theriaque & ailleurs l'*Acorus* Substitut.  
*verus*, qu'on appelle vulgairement *Calamus aromaticus*. Calamus  
aromaticus.

## GALCATREPOLA.

*Calcatrepola*, Matth.

*Carduus stellatus*, sive *Calcitrapa*, J. B.

*Polyachantha*, Cord. Hist.

*Spinatella*, Tabern.

*Hippobastum*, Col. Phytob.

*Carduus stellatus foliis papaveris cyratici*, C. B. Pit. Tournef. Calcitrapa.

*Carduus muricatus*, Clus.

En François, *Chausse trape*, ou *Chardon étoilé*,

Est une espece de chardon étoilé, ou une plante qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, sa tige est anguleuse, un peu veluë, rameuse; ses feuilles sont grandes & ayant quelquefois jusqu'à un pied de longueur, assez larges, découpées profondément, molles, blanchâtres; les sommitez sont terminées par des têtes grosses comme celle du bleüet, garnies d'épines roides, picquantes, disposées en étoiles, & soutenant des bouquets de fleurons évasés par le haut, découpez en lanieres, de couleur purpurine, quelquefois blanche; quand ces fleurs sont tombées il naît en leur place des petites graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette; la racine est longue d'un pied, grosse d'un pouce, blanche, remplie de suc. Cette plante croît dans les champs & proche des Villes; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Sa racine est fort aperitive & propre pour le calcul du rein, pour exciter l'urine, pour lever les obstructions, pour exciter la sueur, pour purifier le sang. Vertus.

*Calcatrepola* & *Calcitrapa*, à *Calcitrare*, ruer des pieds, regimber, parce que les bestiaux étant piquez par ce chardon, ruent des pieds & regimbent. Etimologie.

## CALCATRIPPA.

*Calcatrippa*; Cord. Hist.

*Consolida regalis hortensis flore minore*, C. B.

*Consolida regalis sativa*, Tabern. Icon.

*Delphinium hortense flore minore*, Pit. Tournef.

*Flos regius flore purpureo*, Dod.

En François, *Pied d'Alouette*.

Est une espece de pied d'Alouette ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, se divisant en plusieurs rameaux; ses feuilles sont découpées profondément de beaucoup de parties, de couleur verte noirâtre; ses fleurs sont belles, agréables, rangées par ordre aux sommitez des tiges & en maniere d'épi, de couleur bleuë ou cendrée, ou blanche, ou rouge ou incarnate; chacune d'elles est à plusieurs feuilles inégales dont les plus grandes se forment & s'allongent en éperon par derriere. Quand cette fleur est passée il paroît un fruit composé ordinairement de trois graines oblongues, rondes, noirâtres, dans lesquelles on trouve des semences anguleuses, noires, d'un goût désagréable: on cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs; elle contient beaucoup de l'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est astringente, consolidante, vulneraire, propre pour temperer les ophthalmies, pour appaiser les ardeurs de l'estomac & du bas ventre; on s'en sert extérieurement & intérieurement. Vertus.

*Calcatrippa* à *Calcitrare*, ruer des pieds, regimber: on a donné ce nom au pied Etimologie.



d'Aloette à cause que la fleur a la figure d'un éperon, avec lequel on fait regimber les chevaux.

*Consolida regalis*, à cause de la vertu consolidante de la plante & de la beauté de sa fleur.

## C A L C E O L U S.

*Calceolus marianus*, Dod. P. Tournef.

*Helleborine flore rotundo*, sive *calceolus*, C. B.

*Damasonium nothum*, Dod. Gal.

*Damasonii species quibusdam sive calceolus D. Marie*, J. B.

*Ellebrodine ferruginea*, Dalechampii. Lugd.

En François *Sabot*, ou *Soulier de Notre-Dame*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, portant quelques feuilles larges, vénéuses, ressemblantes à celles du plantain, rangées alternativement; son sommet est garni d'une fleur ordinairement unique, composée de six feuilles inégales, quatre opposées en croix & deux placées en leur milieu: ces dernières représentent en quelque manière un sabot, de couleur jaune & ferrugineuse ou purpurine noirâtre: après cette fleur il paroît un fruit qui a la figure d'une lanterne à trois côtes & qui contient des semences semblables à de la sciure du bois; sa racine est grosse, jettant plusieurs fibres menuës. Cette plante croît sur les montagnes, dans les forêts, dans les bois.

Elle est détersive, & vulnérable, employée extérieurement.

Vertus:  
Etimologie:

On a nommé cette plante *calceolus*, parce que le milieu de sa fleur a une figure approchante d'un petit sabot, qui est une espèce de soulier.

## C A L C U L U S H U M A N U S.

Ludu.  
Calcul.  
Gravelle.

*Calculus humanus*, sive *Ludus*, en François, *Calcul* ou *gravelle*, est le sable ou les pierres qui se forment en plusieurs parties du corps humain, comme dans le rein, dans la vessie, dans le fiel: leur origine vient de la rencontre des matières alkali- nes, des sels acides & d'un peu de soufre qui se penetrent, s'unissent intimement, se coagulent, & se petrifient ensemble; ces pierres ont des figures approchantes de celles du bezoar, tantôt unies, tantôt raboteuses, on en trouve de grises, de blanches, de rouges, de verdâtres, de jaunes safranées comme celles du fiel.

Vertus.

On les estime aperitives, propres pour lever les obstructions, pour atténuer la pierre du rein étant prises intérieurement, mais je craindrois qu'elles ne fussent plutôt capables d'augmenter le calcul que de le diminuer.

Les pierres qui se tirent du fiel sont sudorifiques, on pourroit appeller celles-là

Bezoar-hu-  
main.  
Etimologie.

*Bezoar humain*, car elles ont beaucoup de rapport avec la pierre de Bezoar.  
*Calculus*, à *calceo*, *soulier*, parce que les petites pierres ou le gravier se font sentir dessous les souliers.

## C A L I D R I S.

Chevalier.

*Calidrie*, *Bellonii*, *Jonst.* en François, *Chevalier*, est un oiseau aquatique gros comme un pigeon, fort garni de plumes; son bec est long, rouge, noirâtre vers le haut, sa tête, son col, ses ailes & sa queue sont de couleur cendrée, son ventre est blanc, ses jambes sont fort longues.

Etimologie:

Comme son corps est haut monté & qu'il marche vite on l'appelle *Chevalier*; comme si l'on disoit, *monté sur un cheval*. Il habite les prez, les étangs, les rivages, il entre même dans l'eau jusqu'aux cuisses, sa chair est fort delicate à manger & de bonne odeur; il y en a de plusieurs sortes qui different dans leurs couleurs; ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile à demi exaltée.

Vertus.

Cet oiseau est restaurant, fortifiant.



## C A L I N.

*Calin*, est une espece de metal ressemblant au plomb & à l'étain, que les Chinois préparent & dont on fait plusieurs ustenciles au Japon, à la Cochinchine, à Siam, ils en couvrent même leurs maisons: nous voyons souvent ici des boëtes de Thé fabriquées de ce métal, on en apporte aussi des caffetieres.

## C A L T H A.

*Caltha flore simplici*, J. B.

*Caltha vulgaris*, C. B. Pit. Tournef.

*Calendula*, Dod.

*Calendula simplici flore*, Ger.

*Chrysanthemum*, Lob.

*Clymenum*, Dioscoridis, Col.

En François, *Souci*.

Est une plante dont les tiges sont menuës, un peu anguleuses, veluës, rameuses, spongieuses, laissant quelque viscosité aux doigts quand on les touche: ses feuilles sont attachées à leur tige sans queue, oblongues, assez larges, charnuës, molles, veluës, blanchâtres, d'un goût herbeux accompagné d'un peu de chaleur; ses fleurs naissent aux sommets des branches, belles, grandes, rondes, radiées, de couleur dorée, d'une odeur un peu forte & assez agréable; elles sont suivies par des capsules courbées qui contiennent chacune une semence languette; ses racines sont ligneuses, fibrées; cette plante croît dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est cardiaque, cephalique, aperitive, elle excite les urines & les mois aux femmes, elle provoque la sueur, elle resiste au venin. Verrus.

Elle est bonne pour les Ecrouëlles prise en ptisanne ou en sirop, elle en excite la supuration, & souvent elle les guerit, pourvû qu'on en use long-temps.

On dit que *Caltha*, est un diminutif de *Calendula*, & que cette plante a été appelée *Calendula*, parce qu'elle fleurit ordinairement aux premiers jours des mois qu'on appelle *Calendes*. Etimologie.

*Chrysanthemum*, *aurum* & *αἴθος* *flos*, comme qui diroit *fleur dorée*, car la fleur du Souci est d'un jaune doré.

## C A L X.

*Calx viva*, en François, *Chaux vive*, est une pierre qui a été long-temps calcinée par un grand feu dans des fourneaux faits exprès: cette pierre auparavant qu'elle ait été calcinée est appelée *Lapis calcarius*, ou *pierre à chaux*, elle est dure, compacte, grise. Chaux vive.

Pour faire la chaux on range des pierres dans le fourneau, & l'on donne dessous un grand feu de flamme toujours égal jusqu'à ce que la pierre soit tout-à-fait calcinée; il est essentiel aux ouvriers de conduire ce feu toujours d'une même force, car si la flamme qui a commencé à passer entre les pierres étoit rallentie quelque temps avant la fin de l'ouvrage, on ne pourroit jamais reduire ces pierres en chaux quand on brûleroit cent fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervalle de chaleur les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former se sont refermez, & la matiere s'est assésée tellement qu'elle a tout confondu, en sorte que la flamme n'y peut remonter, car elle ne trouve plus entre les pierres les mêmes interstices qui y étoient auparavant. Lapis calcarius.  
Pierre à chaux.

Dans l'operation de la chaux toute l'humidité de la pierre est emportée par le feu, mais à la place de cette humidité il s'y introduit une grande quantité de corps ignez qui se cantonnent & se referment dans les pores les plus étroits de la matiere, comme dans des petites cellules.



C'est à ces corpuscules ignez qu'il faut attribuer l'effet corrosif de la chaux, & son bouillonnement lorsqu'on l'a mise dans de l'eau; car alors l'humidité ayant pénétré les petites prisons de ces corps de feu, ils écartent par leur grand mouvement, tout ce qui s'oppose à leur passage; & ils sortent si impetueusement, qu'ils font bouillir l'eau avec chaleur considérable. Le bouillonnement dure jusqu'à ce que toutes les parties de la chaux ayant été dilatées, les corps de feu soient en liberté & ne fassent plus d'efforts pour sortir.

Le plâtre  
cuit est une  
chaux.

chaux vive  
naturelle.

Le plâtre cuit est aussi une espèce de chaux; mais comme dans la calcination, les pores de cette pierre n'étoient pas disposés à retenir une si grande quantité de parties ignées que ceux de la chaux, elle ne s'échauffe pas si fort quand on jette de l'eau dessus.

On trouve quelquefois en certains climats, lors qu'on fouille bien avant dans la terre, une chaux vive naturelle, ou qui a été faite par des feux souterrains.

Les tuiles, les briques, & plusieurs autres terres & pierres qui ont été calcinées, ne sont point devenues chaux, parce que leurs pores n'étoient point disposés comme ceux de la pierre, à renfermer les parties du feu.

Le plomb, l'antimoine, & plusieurs autres matières métalliques ou minérales reçoivent, quand on les calcine, une si grande quantité de corpuscules de feu, qu'elles en augmentent considérablement de volume & de poids. Néanmoins ces espèces de chaux ne s'échauffent ni ne bouillonnent point avec l'eau, comme fait la chaux vive; parce que leurs parties étant incomparablement plus solides & plus liées, les secousses de l'eau ne sont pas capables de les ébranler, ni de pénétrer les cellules des corps ignez pour procurer leur sortie; il faut réduire ces matières en fusion par le feu, si l'on veut en chasser les corps du feu.

L'esprit de vin ni les huiles ne font point bouillonner la chaux vive qu'on met dedans; au contraire, ces liqueurs sulphureuses bouchent par leurs parties rameuses les pores de la chaux, & empêchent que l'air n'y entre pour en faire sortir les corpuscules ignez, à peu près de même qu'il arrive quand on couvre un sel volatil d'esprit de vin pour empêcher qu'il ne se dissolve & ne se dissipe.

On ne peut point tirer de sel de la chaux, quelque peine qu'on s'y donne, & quelque exactitude qu'on y apporte. C'est pourquoi je ne puis pas être de l'opinion commune, qui veut que la chaux vive agisse par son sel.

Mais on me dira sans doute que les corpuscules de feu que j'ai logez dans la chaux, ne sont pas plus démonstratifs que le sel; & que si je n'admets point le sel dans cette pierre calcinée parce que je n'en trouve point, je n'y dois pas admettre non plus de corpuscules ignez, jusques à ce que j'en aye fait voir.

Je reponds qu'il y a bien de la différence; car le sel est une matière condensable qui se manifeste aisément à nos sens, qu'on doit voir, toucher, goûter. Mais il n'en est pas de même des particules ignées, ce sont des corps trop subtils, trop rarefiez & trop en mouvement pour qu'on puisse les faire voir distinguer des matières grossières, on ne les connoît que par leurs effets; & si l'on avoit trouvé le moyen de les condenser séparément, ils ne seroient plus corps de feu, parce qu'ils auroient perdu leur mouvement qui est essentiel & absolument nécessaire à leur nature.

Je ne peux pas non plus être du sentiment de ceux qui veulent que dans la chaux il y ait un acide, lequel étant delayé par l'eau qu'on jette dessus, & rencontrant l'alcali, fasse l'effervescence & la chaleur que nous voyons arriver quand on a jetté de l'eau sur la chaux; car quelle apparence y auroit-il qu'un acide fut demeuré en son entier dans la pierre après une si forte calcination, où tout nous paroît être devenu alkali? il y a bien plus lieu de croire que s'il est entré de l'acide dans la composition

naturelle



naturelle de la pierre dont on a fait la chaux: cet acide a changé de nature en rompant & brisant ses pointes, non seulement dans son union étroite avec la terre lorsqu'il se pétrifie, mais dans la calcination violente qu'on donne à la pierre pour la reduire en chaux.

La chaux vive mêlée avec des acides, foment plus vite & avec beaucoup plus de force qu'avec de l'eau, parce qu'étant une matiere fort alkaline, les pointes acides qui sont dans un grand mouvement y entrent avec plus d'action, & écartent d'abord rudement les parties, donnant issuë aux petits corps de feu qui sortent avec beaucoup de rapidité.

La chaux est un peu corrosive, elle consume les chairs baveuses; on la met éteindre & tremper dans de l'eau, puis on filtre l'infusion. C'est l'eau de chaux.

Vertus.  
Eau de  
Chaux.

\* Elle est détersive & vulnéraire, appliquée extérieurement. On s'est enhardi depuis quelques années de faire prendre par la bouche de la seconde eau de chaux mêlée avec trois ou quatre fois autant de lait & un peu de sirop violat, pour remedier à l'asthme & à la phtisie, ce remede a produit un bon effet à quelques-uns, mais il échauffe beaucoup, & peu de poitrines s'en accommodent.

Cette seconde eau de chaux se fait en mettant tremper une seconde fois dans de nouvelle eau chaude, la chaux qui a été éteinte dans la premiere eau, & la filtrant par un papier gris, elle a bien moins de force que la premiere: il se forme à la superficie de la premiere eau de chaux nouvellement faite une maniere de peau glacée, ou de crème transparente, fragile, un peu sulphureuse & sans goût apparent: si l'on separe cette crème, & qu'on mette l'eau en évaporation quelque tems, il s'en formera une autre semblable à la premiere; si l'on separe celle-là & qu'on continue à faire encore évaporer l'eau de chaux à plusieurs reprises, elle en produira de nouvelle, & à mesure qu'on en separe, cette eau perdra de sa force & elle n'agira que foiblement sur la distillation du sublime corrolif où l'on l'employe: cette experience peut faire conjecturer que les corpuscules de feu que la chaux contient, & qui lui donnent sa qualité sont principalement renfermées dans les parties de cette crème, puisqu'à mesure qu'on l'a separe & qu'on l'en prive, sa force s'affoiblit, mais on peut dire aussi que par l'évaporation qu'on fait d'une partie de l'eau, on laisse échaper beaucoup de petits corps de feu.

Seconde  
eau de  
Chaux.

Crème ou  
pellicule  
de l'eau de  
Chaux.

La chaux éteinte & lavée est propre pour la brûlure: cette matiere ne fait plus boiillonner ni échauffer l'eau qu'on met dessus; mais si l'on y verse une liqueur acide il se fera une effervescence & une chaleur considerable, parce que les pointes acides penetreront les particules de la chaux où l'eau n'avoit pas pû aller.

Vertus:

*Calx à nigris, nro;* parce que la chaux est une pierre brûlée & brûlante.

Etimolog.  
gie.

## CAMELOPARDALIS.

<i>Camelopardalis,</i>	<i>Giraffa,</i>	<i>Saffarat,</i>	
<i>Camelopardalus,</i>	<i>Anabula,</i>	<i>Nabula Ethiop.</i>	
<i>Ovis fera,</i>	<i>Nabis,</i>	En François, <i>Giraffe</i> ou <i>Panthere.</i>	Panthera:

Est une espece de chameau qui tient aussi du Leopard, en ce qu'il est marqueté ou parsemé de tâches comme lui. Il est grand de corps à peu près comme le chameau ordinaire: il porte à chaque côté de sa tête une petite corne, & au milieu du front un tubercule qui fait comme une troisième corne. Son cou est fort long, ayant jusqu'à sept pieds d'étendue, garni de crins semblables à ceux du cheval: sa queue est petite, menuë, & couverte de poil vers le bout. Son pied est fendu en deux comme celui du bœuf: sa langue est longue de deux pieds, & ronde comme une anguille, de couleur obscure, tirant sur le violet: il mange des herbes, il porte sa tete facilement.



aux rameaux des arbres, & il broute les plus tendres : on les trouve en Afrique chez les Troglodites & en Ethiopie.

**Etimologie.** Cet animal est doux & traitable, c'est pourquoi on l'a appelé *ovis fera*; comme qui diroit, bête sauvage, douce comme un mouton.

**Vertus.** Ses cornes & ses ongles sont propres pour l'épilepsie, pour arrêter les cours de ventre, pour résister au venin, étant rapées, pulvérisées & prises intérieurement.

**Etimologie.** On a appelé cet animal *Camelopardalis*, parce qu'il tient du chameau qu'on appelle en Latin *Camelus*; & du Leopard appelé *Pardus*.

## CAMELUS.

**Chameau.** *Camelus*, en François, *Chameau*, est un animal à quatre pieds, fort haut, doux, traitable & de grand service par toute l'Afrique & en Asie. Son cou est long, son corps est fort gros & ample, ayant une bosse sur le dos & quelquefois deux, sa queue est semblable à celle de l'âne; ses fesses sont petites pour la grosseur du corps; ses jambes sont fort longues. Sa femelle porte onze ou douze mois son petit dans son ventre, & elle n'en fait ordinairement qu'un à chaque portée. Dès qu'il est né, on lui plie les quatre pieds sous le ventre, & l'on charge son dos afin qu'il se tienne en cette posture pendant dix-huit ou vingt jours, & que ses genoux soient rendus souples; ensuite on le laisse relever. Quand il est parvenu à un âge & à une grandeur raisonnable, on s'en sert pour porter, comme on se sert des chevaux en Europe; mais comme cet animal est fort haut, & qu'il seroit difficile à charger, on l'accoutume dès sa jeunesse à se mettre à genoux, dès qu'on lui a donné pour avertissement un coup de baguette au genou & un au cou; aussi voit-on qu'il se baïsse alors jusqu'à terre, & qu'il s'y tient tant qu'on veut, en ruminant continuellement, & jettant quelques cris, s'il est jeune.

Cette situation où l'on le fait mettre souvent, lui fait venir un calus au genou, qui lui sert de coussinet & qui lui empêche de sentir la dureté de la terre. Quand il est chargé, il se relève au moindre signe qu'on lui donne; & on le conduit facilement avec une simple corde qu'on lui attache en façon de bride. Le chameau d'Afrique est de plus grand service que ceux des autres pays: les Arabes en tirent un grand profit, car il travaille beaucoup, & il souffre aisément la faim & la soif pendant plusieurs jours. Il aime beaucoup le chant & les instrumens; c'est pourquoi quand les chameaux vont en caravane, ceux qui les conduisent ont soin de chanter & de siffler pour les faire marcher plus vite. On le nourrit avec de l'orge, du foin: mais quand il est déchargé, on le laisse paître dans les champs où il broute des herbes, des épines, des joncs, des chardons, des branches d'arbres, puis il rumine. On dit qu'étant dans les deserts, il peut passer dix ou douze jours sans boire n'y manger: on ne l'abreuve que de trois en trois jours; il préfère l'eau bourbeuse à l'eau claire, il en avale une grande quantité à la fois, en sorte que son estomac en est un réservoir pour plusieurs jours. Quelques-uns assurent que les Turcs se trouvant quelquefois dans les deserts de la Lybie, où ils manquent d'eau, tuent leurs chameaux dans la grande extrémité, & leur ouvrent le ventre pour tirer de leur estomac l'eau qui y est, & laquelle ils boivent pour s'empêcher de mourir.

Il y a trois espèces de chameaux; le premier appelé *Hugium*, est le plus grand & le plus robuste, il porte jusqu'à la pesanteur de mille livres. Le second appelé *Becheti*, ne se trouve qu'en Asie; il est plus petit que le premier; son dos est garni de deux bosses qui le rendent plus facile à monter: on les charge toutes deux. Le troisième, appelé en Latin *Dromas sive Dromadarius*, en François, *Dromadaire*, & en Arabe, *Raguabil*, est le plus petit, le plus maigre & le plus menu: il ne sert que de monture aux voyageurs, & il marche si vite, qu'il peut faire jusqu'à quarante lieues

*Hugium.*  
*Becheti.*  
*Dromas,*  
*Dromadaria.*  
*Dromadaire.*  
*Raguabil.*



en un jour, continuant ainsi huit ou dix jours de suite par les deserts sans prendre que fort peu de nourriture. On se sert du poil de chameau pour faire plusieurs étoffes.

Toutes les parties du chameau contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile : sa chair excite l'urine, étant mangée ; sa graisse est émolliente, adoucissante, résolutive, propre pour les hémorroides : son cerveau étant desséché & pris en poudre, est bon pour l'épilepsie ; son fiel mêlé avec du miel est estimé propre pour la squinancie ; son lait amollit le ventre, excite l'appétit, soulage les asthmatiques ; son sang est dit propre pour disposer les femmes à la conception, si l'on en foment la région de la matrice après les menstrues, son urine est bonne pour nettoyer les dents ; on en tiroit autrefois le sel armoniac : sa fiente est vulnérable, détersive, résolutive : son lait & sa chair sont fort bons à manger ; les Arabes en font de bons repas.

*Camelus à κάμηλο, laboro*, parce que le chameau travaille beaucoup : *vel à καμηλί, humile & breve*, parce que quand on veut le charger, il s'abaisse & se met à genoux. Etimologie.

Ce nom peut venir encore du mot Hebreu *Gamal* qui signifie chameau.  
*Dromas & Dromadarius à δρόμος, cursus*, parce que le Dromadaire est fort agile à la course.

C A M M A R U S.

*Cammarus, sive Astacus fluviatilis*, en François, *Homard*, est une grosse Ecrevisse de mer, fort bonne à manger : on en trouve aussi dans les lacs. Elle contient beaucoup de sel & d'huile ; on trouve quelquefois dans sa tête deux petites pierres blanches. *Astacus fluviatilis.*

Ce poisson est propre pour la phtisie, pour la fièvre hectique, pour les cancers, pour exciter l'urine, pour chasser la pierre du rein, pour la squinancie, contre la morsure d'une bête enragée : on en prend la décoction & l'on en mange la chair. Vertus.

Les pierres de sa tête sont apertives, sudorifiques, résolutives, détersives.

*Cammarus, græc. κάμηλος à κάμηλο flecto*, parce que le dos de cet Ecrevisse est courbé en voûte. Etimologie.

C A M P A N U L A.

<i>Campanula, Ang. major, Fuch.</i>		<i>urtica, J. B.</i>
<i>Campanula vulgarior foliis urticae, vel major &amp; asperior, C. B. Pit. Tourn.</i>		<i>Trachelium majus, Dod.</i>
<i>Campanula major &amp; asperior, folio</i>		<i>Uvularia major, Trag.</i>
		<i>Cervicaria, major, Dod. Tab.</i>

En François, *Campanule*, ou *gantelée* ; ou *gands Notre-Dame*.

*Gantelée. Gands Notre-Dame.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, veluës ; ses feuilles sont disposées alternativement le long des tiges, & semblables à celles de l'ortie, mais plus pointuës, garnies de poils ; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, elles sont faites en cloches, évasées & coupées sur leurs bords en cinq parties, de couleur bleuë, ou violette, ou blanche, soutenuës chacune par un calice découpé aussi en cinq parties : lorsque la fleur est tombée ce calice devient un fruit membraneux divisé en plusieurs loges, qui contiennent des semences menuës, luisantes, roussâtres ; sa racine est blanche & ayant le goût de celle de la Réponse : cette plante est empreinte d'un suc laiteux, elle croît dans les prez, le long des rivages, aux lieux sombres, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, médiocrement du sel.

\* Si après avoir retiré de la terre la racine de la Campanule, on la coupe par tranches ou par rouelle à l'épaisseur de trois ou quatre lignes, & qu'on remette ces rouelles séparément en terre, elles produiront chacune une plante de la même espee, c'est une



expérience que M. Marchand après l'avoir faite, a rapporté à l'Academie Royale des sciences.

**Vertus.** Elle est astringente, déterfivè, vulnèraire, propre pour les inflammations de la bouche & de la gorge.

**Etimologies.** *Campanula*, c'est-à-dire, *petite cloche*, on a donné ce nom à la Campanule, à cause que ses fleurs sont faites en petites cloches.

*Trachelium*, à *raduus*, *asperitas*, parce que cette plante est rude au toucher, ou bien parce qu'elle est propre pour les inflammations de la trachée atere.

*Uvularia*, *ab Uvula*, *lucette*, parce que la campanule est bonne pour les maladies de la luette.

*Cervicaria* à *cervice*, *le cou*, parce que cette plante est propre pour les maladies de gosier qui est contenu dans le cou.

## C A M P H O R A.

*Camphora*. *Camphura*. En François: *Camphre*.

Est une espece de resine legere, blanche, fort volatile, & si combustible qu'elle brûle sur l'eau où elle nage, y conservant sa flamme & s'y consumant tout-à-fait; elle est d'une odeur forte & penetrante, d'un goût âcre tirant sur l'amer & échauffant beaucoup la bouche: cette resine découle du tronc & des grosses branches d'un arbre qu'on dit ressembler au noyer & qui croît dans l'Isle de Borneo en Asie & en la Chine; on la trouve au pied de l'arbre où elle s'est figée en grains de différentes grosseurs & figures, secs, legers, friables, blancs, transparens, de l'odeur & du goût qu'a été dit, ces grains tombant les uns sur les autres, s'englutinent legerement & font des masses plus ou moins grosses, lesquelles si l'on les presse un peu entre les doigts s'égrainent comme des grains de sel, c'est cette matiere qu'on appelle Camphre brut; on la ramasse doucement évitant autant qu'on peut qu'il ne s'y mêle de la terre, du sable, ou quelqu'autre saleté, car elle est plus ou moins estimée suivant qu'elle se rencontre plus ou moins pure; celle qui vient de la Chine n'est pas si bonne que celle qui naît en l'Isle de Borneo.

**Rafinement ou Purification du Camphre.** On raffine le Camphre brut en le faisant sublimer dans des Vaisseaux sublimatoires par un petit feu, afin de le purifier d'un peu de terre qui s'y est mêlée quand il est tombé de l'arbre, cette terre reste au fond du vaisseau après la sublimation; on peut voir ce raffinement & plusieurs autres operations sur le Camphre décrites dans mon cours de Chymie de la dixième Edition. On nous apporte d'Hollande le Camphre raffiné en pains plats & orbiculaires comme un couvercle de pot, car on le fait fondre aisément sur un petit feu, & on lui donne la forme qu'on veut.

**Choix.** Le Camphre doit être choisi blanc, transparent, net, agréable, d'une odeur forte, penetrante, desagréable, s'enflamant très-facilement & brûlant sur l'eau: il est composé d'un soulfre & d'un sel si subtil & si volatil, qu'à peine peut-on le garder quelque tems bien renfermé sans qu'il diminuë; on le couvre ordinairement de graine de lin, afin que par la viscosité de cette semence, ses parties volatiles soient retenues.

**Vertus.** Il est hysterique, il appaise les vapeurs, il resiste au venin, il aide à la respiration, il reveille les esprits, on s'en sert exterieurement & interieurement, on en fait sentir aux femmes hysteriques, on leur en applique sur le nombril, on en pend au cou dans un noüet pour les fievres intermittentes. On en mêle dans les remedes qui servent au scorbut, ou à resister à la gangrene.

\* Le Camphre est employé dans la matiere des feux d'artifice, & c'étoit un des principaux ingrediens qu'on faisoit entrer dans le feu gregeois dont on faisoit autrefois tant d'usage, on en mêle aussi dans quelques compositions de verni.

**Feu gregeois.** On tire par incision de la racine de l'arbre qui porte la canelle une liqueur qui



a une odeur de camphre assez forte. On trouve aussi quelque odeur de camphre dans plusieurs plantes comme dans celle qui par cette raison a été appelée *Camphorata* dans l'abrotanum, dans l'aspic ou grande lavande, dans le Romarin.

Le Camphre est appelé chez les Arabes, *Capur & Casur*, d'où sont venus les noms *Camphora & Camphura*.

Etimologie.  
Capur.  
Casur.

## C A M P H O R A T A.

*Camphorata hirsuta*, C. B. Raij, Hist.

*Camphorata Monspeliensium*, Adv. Lob. J. B.

*Camphorata major Monspeliensium* Park.

*Chamaepeuce*, Ang.

*Selago*, Plinii, sive *camphorata*, Lugd.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grossettes, dures, ligneuses, rameuses, veluës, blanchâtres, relevées alternativement par des nœuds, d'un chacun desquels sortent beaucoup de petites feuilles entassées les unes sur les autres, languettes, menuës, veluës, médiocrement dures ou roides, d'une odeur aromatique & sentant le camphre quand on les écrase entre les doigts, d'un goût un peu âcre; elle fleurit aux mois d'Août & de Septembre; sa fleur est un petit vase herbeux duquel sortent quatre petites étamines surmontées chacune par un sommet rouge ou de couleur de roses, il succede à cette fleur une semence oblongue, noire; sa racine est presque aussi grosse que le pouce, elle a plusieurs têtes; elle croît aux lieux chauds & sablonneux; elle est très-commune aux environs de Montpellier, on en trouve aussi vers Frontignan; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil, peu de phlegme.

Elle est cephalique, aperitive, resolutive, déterfive, elle résiste au venin, elle excite les mois aux femmes, elle abat les vapeurs, elle est propre pour les vers. Elle provoque la sueur, on l'estime beaucoup pour l'hydropisie, pour l'asthme étant prise en décoction ou en poudre. Vertus.

Comme cette plante n'est pas commune par tout, on lui substitue souvent l'*Abrotanum*, qui possède à peu près les mêmes qualitez. Substitut.

On appelle cette herbe *Camphorata*, à cause de son odeur qui approche de celle du Camphre lorsqu'elle a été écrasée. Etimologie.

*Selago à seligendo*, parce que cette herbe est choisie pour résister au venin.

## C A N C A M U M.

*Cancamum*, est une gomme très-rare qui semble plutôt un assemblage de plusieurs especes de gommes ou resines unies ou aglutinées les unes contre les autres, qu'une seule gomme; car elle est comme divisée en quatre différentes substances, qui ont chacune leur couleur séparée. La première ressemble au Succin, elle se liquéfie à la chaleur du feu, & elle a l'odeur de la gomme lacque. La seconde est noire, elle se liquéfie aussi par le feu, mais elle rend une odeur beaucoup plus douce que la précédente. La troisième est semblable à de la corne, sans odeur. La quatrième est blanche; c'est la gomme Animé dont j'ai parlé en son lieu.

On dit que ces gommes découlent d'un arbre de moyenne hauteur dont les feuilles approchent de celles du mirthe; il croît en Afrique, au Brésil, en l'Isle de saint Christophle.

Le *Cancamum* est propre pour déterger & consolider les playes, pour resoudre, pour fortifier, pour les maux de dents. Vertus.

On substitue au *Cancamum* entier, la seule gomme Animé.

*Cancomum*, à *κατακαυσος* calefacio, parce que cette gomme excite de la chaleur dans la partie où l'on l'applique. Etimologie.



Hermite,  
Bernard  
l'Hermite.

*Cancellus* est une espece d'Ecrevisse fort petite, qu'on appelle en François, *Hermite* ou *Bernard l'Hermite*, parce qu'elle fuit les autres & qu'elle se retire dans la premiere Coquille qu'elle rencontre: la figure de son corps est languette, mais en gros elle a l'air d'une araignée, excepté qu'elle est un peu plus grosse; elle porte sur sa tête deux petites cornes menuës, rougeâtres, ses yeux sont assez élevez, sa bouche est entourée de petits filamens qu'on peut appeller de la barbe; ses deux pattes superieures sont fourchuës & elles lui servent de mains pour approcher de sa bouche ce qu'elle y veut mettre, elle a des dents: on la trouve proche des rochers dans la bouë, enclose ordinairement dans une coquille grosse comme une noix, formée en cône, épaisse, très-dure, raboteuse, canelée, grise en dehors, polie & blanche en dedans: cette coquille renferme si bien l'animal qu'il est fort difficile de l'en faire sortir par force; quelques-uns en mangent après l'avoir fait laver & cuire, elle contient beaucoup de sel volatil. Elle est apertitive & propre pour la pierre.

Vertus.

Soldat.

On trouve dans les Isles de l'Amérique une espece de *Cancellus* beaucoup plus grand que celui dont je viens de parler, car il est long de trois ou quatre poudes, on l'appelle *Soldat*, à cause qu'il se revêt & s'arme d'une coquille étrangere; ceux qui l'ont examiné, & entr'autres le R. P. du Terre disent qu'il a la moitié du corps semblable à une sauterelle marine, excepté que son écaille est un peu plus dure, que celle de la sauterelle; il a deux pattes mordantes dont l'une est assez menuë, mais l'autre est plus large que le pouce & ronde, elle bouche tout le trou de sa coquille, & elle lui sert, non-seulement de main, mais de défense, car elle serre & étroitement ce qu'elle a attrapé; il a outre ces pattes, quatre autres pieds plus menus, assez semblables à ceux d'un crabe; le reste de son corps est long & gros environ comme la moitié d'un doigt, couvert d'une peau assez épaisse & rude au toucher, sa queue est composée de trois petites ongles ou écailles.

Cet animal vient tous les ans une fois au bord de la mer, pour y jeter ses œufs & pour y changer de coquille; car comme celle qu'il a naturellement lui laisse la partie de derriere nuë, il s'applique dès qu'il a assez de force à en chercher une autre qui soit proportionnée à sa grandeur, & quand il l'a trouvée il fourre son derriere dedans, il l'ajuste sur soi, & ainsi revêtu des dépouilles d'autrui, il va dans les rochers, dans les arbres creux où il se nourrit de bois pourri, de feuilles, comme font les crabes; mais comme il croît & que la coquille qu'il s'est adaptée ne grandit point, il s'y trouve pressé tellement qu'il est obligé d'en aller chercher une autre: il descend donc au bord de la mer, & c'est un avertissement pour ceux qui sont curieux de l'examiner, car il s'arrête à toutes les coquilles qu'il rencontre pour les considerer, & quand il en a trouvé une qu'il croit lui être propre, il quitte la sienne, & se fourre avec grande précipitation le derriere dans la nouvelle, comme s'il avoit honte d'être nud. Or si par hazard deux de ces petits animaux se trouvent en même tems dépouillez pour entrer dans une même coquille, ils se battent & se mordent jusqu'à ce que le plus foible cede & quitte la coquille au plus fort, qui en étant revêtu fait trois ou quatre caracoles sur le rivage: que s'il trouve que cette maison ne lui soit pas propre, il la quitte & recourt vite à son ancienne, ou bien il en va chercher une autre ailleurs; il change souvent jusqu'à cinq ou six fois avant que d'en trouver une propre.

Quand on le prend il jette un petit cri & il tâche d'attraper avec sa patte mordante celui qui le tient, & s'il peut une fois l'attraper, on le tueroit plutôt que de lui faire lâcher prise: cependant il serre furieusement la main & cause de grandes



douleurs, le plus prompt remede pour en être délivré est de chauffer sa coquille, car alors il quitte ce qu'il tenoit & même sa coquille, & il s'enfuit nud: les habitans du pais le mangent & en font grand cas, mais il est pernicieux pour les étrangers.

On trouve dans sa coquille environ demi cueillerée d'eau claire qui est un remede souverain contre les pustules & vessies qu'excite sur la peau le lait ou l'eau qui tombe de dessus les branches d'un arbre du pais nommé *Manchenilier*.

Les habitans des Isles pêchent ce poisson, & aussi-tôt qu'il est pris ils l'enfilent par la tête, & ils l'exposent au Soleil qui le fait fondre en sorte qu'il n'y reste que les arretes: cette substance fonduë est une huile épaisse comme du beurre; en Hyver elle est de couleur blanche tirant sur le jaune, à demi liquesfiée; en Eté elle est rougeâtre d'une odeur puante & d'un goût de poisson délagreable.

Sa vertu est estimée admirable pour les rhumatismes, à quoi les Sauvages sont fort sujets, il les guerit si promptement que ceux qui en ont ressenti les effets, les attribuent à une espece de miracle. Ils vendent cette huile fort cher, ce qui est cause qu'elle est fort rare en France. \* Le Frere Yon Jesuite m'ayant fait le plaisir de m'en envoyer de la Martinique à Paris, j'en ai fait des experiences pour les rhumatismes, mais je ne me suis point apperçu que ce remede eut produit de meilleurs effets que nos huiles de vers, de laizard, de castor; un remede n'agit pas toujours également dans les differens climats, il se peut faire que les Sauvages ayant les pores plus ouverts qu'on ne les a ici, la transpiration de l'humeur du rhumatisme se fasse plus facilement & plus promptement quand on les frotte de cette huile; peut-être aussi a-t'elle perdu une partie de son sel volatil & de sa vertu par le transport.

## C A N C E R.

*Cancer* en François *Ecrevisse* ou *Cancre*, est un poisson à écaille dont il y a deux especes generales, une de mer & l'autre d'eau douce.

Les *Ecrevisses* de mer sont appellées *Hommars*, elles sont la plupart beaucoup plus grandes que celles des rivieres, on en trouve en Amerique d'une grosseur monstrueuse & qui ont près de trois pieds de longueur, les unes & les autres ont des mordants ou pattes fourchues, disposées en maniere de tenailles noires, proportionnées à leur grandeur, elles leur servent comme des mains pour nager, pour porter les alimens à leur bouche & pour se défendre, car elles pincent fortement; leur chair est ordinairement blanche & savoureuse, mais indigeste.

Leurs pattes noires appellées en Latin *Chela Cancrorum*, sont fort appetitives, propres pour la pierre, pour la gravelle, pour exciter l'urine, pour purifier le sang.

Les *Ecrevisses* d'eau douce ou de riviere sont connues de tout le monde; il y en a de beaucoup d'especes & de grandeurs differentes: les mâles ont dessous la queue une espece de cordon qui regne tout le long, & auquel sont attachées de maniere de jambes courtes & foibles, de couleur blanchâtre; les femelles n'ont point ce cordon, mais il paroît quelquefois en sa place certains poils tendres & faciles à rompre; les Cuisiniers sçavent bien profiter de cette espece de cordon, ils le tirent & le separent de l'*Ecrevisse* pour le démêler dans les sauces, ce qui y donne un bon goût. En general les *Ecrevisses* considerées ou comme aliment ou comme médicament sont toutes à esûmer; elles contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elles sont propres pour la phtisie, pour l'asthme, pour réparer les forces abatues, pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour déterger les ulcères de la gorge, pour purifier le sang, prises en bouillon ou en substance. Un bouillon d'*Ecrevisses* écrasées fait dans du lait est très-bon pour arrêter le vomissement, si l'on en use quelques jours de suite trois ou quatre fois par jour ou même plus souvent.

Eau qui se trouve dans sa coquille.

Vertus. Mance-nille. Huile ou graisse qu'on en tire.

Vertus.

Ecrevisse. Cancre.

Hommars.

Chela Cancrorum. Vertus.



Pierre d'E-  
crevisse ou  
yeux d'E-  
crevisse.

Lapides  
oculi  
concri.

Choix.  
Pierres  
d'Ecrevis-  
ses contre-  
faites.

Vertus.

Dose.

Il naît dans l'Ecrevisse de riviere immédiatement au dessous de la tête, vers son estomac deux pierres grosses comme de pois, aplaties, orbiculaires, caves d'un côté ou comme creusées, inégales ou rudes au fond, arondies & polies de l'autre côté, ayant en quelque maniere la forme d'un ceil, quoique ce n'en soit point, l'animal ayant les siens propre situez à la place ordinaire de la tête; ces pierres ressemblent assez à des petites pastilles, elles sont tendres, aisées à rompre; leur couleur est d'un blanc grisâtre en dehors, très-blanches en dedans, sans odeur, ni goût apparent; elles s'y trouvent placées une de chaque côté, non pas vis-à-vis l'une de l'autre, mais tournées obliquement; on les appelle en Latin *lapides cancri, oculi cancri*, les Ecrevis- ses se déchargent de ces pierres deux fois l'année, au Printemps & en Automne, après avoir frayé & s'être depouillées de leur robe ou écaille pour en prendre une nouvelle qui naît à sa place, tendre aux premiers jours, mais qui s'endurcit peu à peu.

Les Ecrevissees femelles ne portent point de pierre, j'en ai trouvé souvent dans les jeunes & petits Ecrevissees mâles vivantes, elles avoient la même figure des autres, mais elles n'étoient pas plus grosses que des grains de vessé, de substance fort tendre, de couleur bleuâtre en dehors; on ne trouve point de ces pierres dans toutes les Ecrevissees mâles, & il n'est pas ordinaire d'en rencontrer en Eté pendant les grandes chaleurs. Les petites Ecrevissees dont j'ai parlé ne font point le dépôt de leurs petites pierres jusqu'à ce qu'elles ayent grossi avec elles, & qu'elles ayent atteint le degré de leur dureté & de leur perfection; ces pierres alors ne sont guère moins grosses que les ordinaires: celles que nous achetons chez les Droguistes, & que nous employons en Medecine, viennent la plupart des Indes Orientales où l'on en trouve souvent une si grande abondance aux bords des rivieres qu'on les ramasse à poignées.

Les Ecrevissees des Indes Occidentales rendent aussi de ces pierres, mais elles sont plus petites, on les netoye en les lavant, & on les fait secher au Soleil; quelques-uns croyent que les Indiens avant que les envoyer en Europe, les font calciner par le feu afin qu'elles se conservent mieux; cette methode, s'ils l'observent, est non seulement inutile, mais elle est préjudiciable à la qualité de ces pierres, car premierement elles se conservent fort bien étant simplement sechées au Soleil; & en second lieu la calcination les prive d'un sel volatil qu'elles contenoient, & qui les rendoit aperitives.

On doit choisir les pierres d'Ecrevissees grosses, entieres, blanches, & prendre garde qu'elles ne soient falsifiées; car on m'en a apporté de contre-faites qui étoient si bien suphstiquées qu'il étoit mal-aisé de ne s'y pas laisser surprendre; mais j'y remarquai qu'elles étoient un peu plus pesantes que les veritables; & étant écrasées elles paroissoient plus terreuses ou argilleuses, au reste elles étoient alkalines & absorbantes; mais par l'experience que j'en fis, je n'y remarquai aucune qualité aperitive. Cette falsification est à craindre dans le tems que les pierres d'Ecrevissees sont cheres; elle est apparamment faite avec quelques coquilles & matieres terrestres blanches, broyées subtilement, mises en pâte avec une liqueur gommeuse, comme avec du mucilage de gomme adragant, formées & imprimées d'un cachet fait exprés, & enfin cuites au four.

Les veritables pierres d'Ecrevisse sont astringentes, & dessicatives, absorbantes, propres pour adoucir les humeurs trop-acides, ou âcres, pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, le vomissement; elles provoquent un peu l'urine, elles purifient le sang étant prises en poudre subtile; la dose en est depuis demi-serupule jusqu'à deux serupules: les pierres que nous tirons des Ecrevissees en Europe, ont tout autant de qualité pour la Medecine que celles qu'on fait venir des Indes; cette qualité consiste



DES DROGUES SIMPLES. CA 169

consiste principalement, en ce qu'étant alkalines, elles absorbent & détruisent les pointes de sels acides ou âcres qui se rencontrent en trop grande quantité dans les corps & y causent différentes sortes de maladies.

*Cancer à Græco καρκίνος à καρκίνος, Asper.*

CANINANA.

† Etimologie. —

*Caninana*, (Jonst.) Est un serpent de l'Amerique, long d'un pied & demi ou de deux pieds; son dos est vert, son ventre est jaune, il est estimé un des moins venimeux; il fuit les hommes en rampant, & il souffre qu'on le prenne dans les mains sans qu'il fasse du mal: les Americains le mangent après en avoir coupé la tête & la queue; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est en usage dans les antidotes des Indiens, comme la Vipere l'est en Europe. Il résiste au venin. Vertus.

*Caninana*, vient de *Canis*, qui signifie Chien, parceque ce serpent fuit les hommes, & se laisse prendre comme fait le chien.

CANIS.

*Canis*, En François, Chien, est un animal à quatre pieds dont il y a beaucoup d'espèces assez connus. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Chien.

La Chienne porte ses petits deux mois & deux ou trois jours.

Le petit Chien nouveau né, appelé en Latin *Catellus*, est fort propre pour amolir, pour resoudre, pour fortifier: on l'applique ouvert tout chaud sur la tête pour les maladies du cerveau, ou sur le côté douloureux dans la pleuresie. Chienne. Catellus.

La graisse de Chien est vulnèraire, deterfive, consolidante, propre pour la phtisie, & pour dissoudre le sang caillé de ceux qui sont tombez de haut, étant prise intèrieurement ou extèrieurement, pour les douleurs de la goutte, pour la sourditè & pour les autres maladies des oreilles, pour la gratelle & le prurit. Graisse de Chien. Vertus.

L'excrement ou la crotte blanche du Chien, appelée *Album Græcum*, *Album cunis*, *Album Cynocoprns*, est deterfif, attenuant, resolutif, propre pour la Squinancie, pour la pleuresie pour la Colique, étant pris intèrieurement. La dose en est depuis demi scrupule jusques à quatre scrupules: on l'applique aussi extèrieurement pour resoudre les tumeurs, & pour guerir la galle. Album Græcum. Album Cynocoprns. Vertus.

¶ Le léchement du Chien deterge & adoucit merveilleusement les vieux ulcères des jambes, & guerit souvent des playes où d'autres remèdes avoient été inutiles. Léchemènt de Chien.

On prépare la peau du Chien, & l'on en fait des gands qui sont propres pour ramollir & adoucir la peau des mains, & pour en guerir la démangeaison. Peau de Chien.

Les Chiens sont les animaux que nous connoissons les plus sujets à la rage ou hydrophobie, on peut dire assez justement que cette maladie est une espèce de fièvre chaude causée par un sang sec & brûlant ou très-échauffé qui fait sublimer à la tête des sels volatils armoniacaux; ce qui a donné lieu à cette fièvre chaude, est ordinairement une abstinence de boire & de manger pendant plusieurs jours; elle peut venir aussi quelquefois de la mauvaise qualité des matieres corrompues dont ces animaux se nourrissent assez souvent. M. Meud Medecin Anglois prétend que les Chiens ne sont plus sujets à la rage que les autres animaux, que parce qu'ils ne suent jamais, & même dans les plus grandes chaleurs: mais on pourroit lui contester aisément ce fait & lui prouver le contraire, car on voit assez souvent des Chiens qui après avoir long-tems couru, ont le poil mouillé & fumant par la sueur; quoiqu'il en soit le Chien enragé communique bien facilement son venin, & l'on en voit beaucoup d'effets tragiques, qui à la verité sont long-tems à se manifester; les remèdes que j'ai reconnus les plus puissans quand une personne a été morduë d'un Chien enragé, sont Remèdes pour la rage.



un usage frequent de la poudre de vipere, du sel de vipere ou de corne de cerf, des herbes vulneraires en guise de thé, de la theriaque, de la poudre de *Palmarius* décrite dans ma Pharmacopée universelle; on ne doit point négliger de s'aller baigner dans la mer avant que neuf jours soient expirez depuis la morsure, mais en y allant & après les bains, il faut prendre les remedes assiduellement pendant un mois.

Cause de  
l'hydro-  
phobie.

Ces remedes les plus salutaires & une infinité d'autres dont on se sert en pareille occasion étant la plupart Alkali, me donnent lieu de croire que le venin de la rage vient d'une espece d'acide acerbe ou styptique, mais très-échauffé & desséché qui s'est introduit & répandu lentement dans toute l'habitude du corps; cet acide s'attache d'abord aux endroits du corps les plus humides, comme à la bouche, à la gorge, à l'estomac, & y cause une ardeur, un dessèchement, & une irritation si grande que le malade tombe dans une alienation de raison, dans des convulsions, & dans une horreur & une apprehension terrible de tout ce qui est liquide, c'est ce qu'on appelle *hydrophobia*: ce nom est Grec & est composé de *ὑδωρ* *Aqua* & de *φοβος* *fugio*: si la personne affectée de la rage a été mordue ou même seulement lechée à la bouche ou aux narines, elle demeure moins de jours à tomber dans les accès de ce mal, que si elle avoit été mordue ailleurs; elle prend en quelque maniere le naturel du Chien qui l'a-mordue, car il semble qu'elle aboie & hurle; elle mord ce qu'elle peut attraper, elle devient furieuse & elle se jette sur ceux qui l'accompagnent, sans même distinguer ni avoir égard pour ses meilleurs amis.

Les saignées, & particulièrement celles du front, de la gorge, des pieds me paroissent fort nécessaires dans ces occasions, pour ralentir & abattre les furies du malade: pour ce qui est des bains dans l'eau de la mer qu'on fait ordinairement dans le commencement de ce mal, peu de temps après la morsure, & pour lesquels la plupart des gens sont si fort prévenus, il me semble qu'il y a de la temerité à les négliger, puisque par l'expérience on voit peu de ces malades qui après avoir fait ce remede dans le tems qui a été dit, tombent dans les paroxysmes de la rage, au moins n'en aye-je point vû: ces bains peuvent agir en manieres différentes, la premiere par l'effroy & l'horreur que le malade a de se voir mettre rudement dans un liquide pour lequel il a déjà une aversion outrée, ce qui produit en lui une grande revolution dans les humeurs, une atténuation & une transpiration.

La seconde, par la compression que la pesanteur de l'eau de la mer fait sur tout son corps, car on prend soin de le plonger dans ce bain, lorsque les plus grosses vagues de la marée aprochent, & qu'elles sont en état de passer sur le malade plusieurs fois: cette compression fixe peut être le reste de la partie volatile & la plus active de l'humeur qui cause la rage, & empêche par consequent les mouvemens impetueux & les autres dérangemens qu'elle eut pû causer dans l'habitude du corps. Le bain dans l'eau de la mer sera par ces raisons préférable à celui de l'eau de la riviere, parce que ce premier est plus pesant & fait une plus grande compression & fixation.

Quoiqu'il en soit ce raisonnement est en partie confirmé par une expérience, car on a plongé à force dans une cuve remplie d'eau salée tiède un homme pendant qu'il étoit dans le paroxysme de la rage, après l'avoir mis hors d'état de nuire & de mordre en lui envelopant la tête, & lui liant les bras, on s'aperçût que ce bain avoit diminué sa fureur, & il y a de l'apparence que si l'on eut réitéré ce remede encore plusieurs fois, le malade en auroit été soulagé, & peut être guéri; mais il est difficile de persuader à des gens qui travaillent à cette manœuvre de réitérer l'operation, à cause de la crainte qu'on a d'être mordu malgré les précautions qu'on y peut apporter.

Les Chiens sont encore sujets à d'autres maladies, & particulièrement les Bichons,



qui à cause de la quantité & de l'épaisseur du poil dont ils sont naturellement revêtus, font peu de transpiration, ils sont attaquez de vers, de coliques, de vomissements, de la pierre; j'ai vû tirer par M. Meri à l'Academie, de la vessie d'un petit chien bichon, une pierre grosse comme un œuf de poule, qui l'avoit fait mourir, elle étoit de la même substance & dureté que celles qu'on retire de la vessie de l'homme, de couleur grise tirant sur le blanc.

*Canis à Graco* <sup>κυνός</sup>, Chien.

*Cynocoprus* à <sup>κυνός</sup>, *Canis* & <sup>κόπρος</sup>, *Stercus*, comme qui diroit excrement de Chien. Etimologie.

C A N I S M A R R O N.

*Canis Marron*, en François *Chien Marron*, est un animal à quatre pieds, de grandeur mediocre qui tient du chien, du loup & du renard; son museau est menu, se terminant un peu en pointe; ses oreilles sont courtes & pointuës, son corps est grêle, sa queue est longue, ses jambes sont hautes; il est couvert d'un poil gris & roux; il n'aboye point, mais son cri est semblable à celui d'un enfant. Cet animal naît en la Chine, à Siam: il est d'un naturel très-vorace; il mange de la chair des animaux; & quand la faim le presse bien fort, il entre dans les maisons & se jette sur les personnes. Nous n'apprenons point qu'il ait aucun usage dans la medecine. Chien marron.

C A N N A B I S.

*Cannabis*, Matth. Brunf.

*Cannabis sativa*, C. B. Raii Hist. Pit. Tournef.

*Cannabus*, Ger.

*Cannabis mas & femina*, J. B.

*Cannabis sativa mas & femina*, Park.

En François, Chanvre.

Est une plante qui croît du moins à la hauteur d'un homme: sa tige est droite, quarrée, unie, veluë, rude, creuse en dedans, couverte d'une écorce filamenteuse; sa feuille est disposée en main ouverte, divisée en quatre ou cinq parties, dentelées, vertes-brunes, rudes au toucher, d'une odeur désagréable.

On distingue cette plante en deux especes; en mâle & en femelle, ou en seconde & en sterile.

Le Chanvre mâle ou second est appellé *Cannabis major*, Trag. *Cannabis secunda*, Dod. Il ne porte point de fleurs, mais il produit beaucoup de petits fruits couverts d'une maniere de coëffe, & renfermant chacune une semence presque ovale.

Le chanvre femelle est appellé *Cannabis sterilis*, Dod. Cam. *Cannabis femina*, J. B. *Cannabis erratica*, C. B. Il est un peu moins haut que le precedent: il porte des fleurs à plusieurs étamines un peu jaunes, qui naissent au milieu d'un calice composé de quelques feuilles disposées en étoiles; ces fleurs ne laissent aucunes semences après elles. Cannabis sterilis femina.

Les racines de chanvre sont simples, ligneuses, blanches, entourées de quelques fibres.

On cultive l'un & l'autre chanvre dans les champs aux lieux humides; leurs tiges servent à faire des toiles de chanvre.

Il y a aussi un chanvre sauvage femelle qui croit vers les marais; on l'appelle *Cannabis erratica*, *paludosa*, *sylvestris*, Adv. Lob. Chanvre sauvage. Cannabis erratica, paludosa, sylvestris.

Les Chanvres contiennent beaucoup d'huile, peu de sel. Ils sont propres pour la brûlure, pour le bourdonnement d'oreille, pour tuer les vers: sa semence est estimée propre à ralentir les ardeurs de Venus, étant prise plusieurs jours de suite; elle apaise aussi la toux. La dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.



Etimolo-  
gie.

*Cannalis*, vient du mot Grec *καναλοι*, qui signifie eau croupissante. On a donné ce nom au chanvre, à cause qu'il se plait dans les lieux où l'eau croupit.

## CANNACORUS.

Flos can-  
cri.

*Cannorus latifolius vulgaris*. Pit.  
Tournefort.

*Arundo Indica latifolia*, C. B. J. B.

*Harundo florida*, Ger.

*Calamacorus*, Lob.

*Arundo Indica florida*, Lob.

*Camacorus quorundam*.

*Canna Indica*, Gef. hor. Clus. Hisp.  
cui & flos Cancrî nonnullis, Camp.

En François, *Canne d'Inde*, ou *Balizier*.

Est une plante qui pousse de sa racine plusieurs tiges à la hauteur d'environ quatre pieds, grosses comme le doigt, nouées d'espace en espace comme les autres roseaux : les feuilles sont larges, amples, nerveuses, pointuës en leur extrémité, de couleur verte-pâle, d'un goût herbeux mêlé d'un peu d'acrimonie. Sa fleur naît en la sommité, ressemblant en quelque maniere à celle du Glaieul ; d'une belle couleur rouge. Cette fleur est un tuyau découpé profondément en six ou sept piéces inégales ; mais auparavant qu'elle soit bien ouverte, elle semble représenter les pattes d'une Ecrivisse ; d'où vient qu'on l'a appelée *Flos cancri*. Après cette fleur il paroît un fruit membraneux à trois coins arrondis, gros comme celui du *Ricinus*, divisé en trois loges qui renferment des semences spheriques de couleur obscure ou noirâtre. Sa racine est noueuse, entourée de grosses fibres. Cette plante ne croît qu'aux lieux chauds, le froid lui est fort contraire ; on croit que les feuilles où nous trouvons la gomme Elemi enveloppée, viennent de ce roseau.

Vertus.  
Etimolo-  
gie.

Sa racine est déterfive & apperitive.

Cette plante est appelée *Cannacorus*, à cause qu'elle est d'une nature moyenne entre la Canne & l'*Acorus*.

## CANTHARIDES.

Mouches.  
Cantarides

*Cantharides*, En François, *Mouches Cantarides*, sont des mouches de grosseur médiocre, oblongues, d'une très-belle couleur, verte, luisante, azurée, tirant sur le doré, d'une odeur fort puante. On les trouve autour de Paris & en plusieurs autres lieux, sur les feuilles du Fresno, du Peuplier, du Rosier, sur les blez, dans les prez. Elles naissent en vermissaux, ayant en quelque façon la figure approchante de celle de la chenille. Quand on a amassé ces mouches, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre chaud, puis on les fait secher au Soleil.

Il y a beaucoup d'especes de Cantarides qui different par leur grandeur, par leur figure & par leur couleur. Nous en voyons en France de diverses grosseurs, mais il s'en trouve en Italie qui sont grosses comme des hanetons, & plus longues, finissant en pointe vers la queue. Les plus grosses que j'ai vûës autour de Paris sont à peu près égales aux petits Escarbots, appelez en Latin *Scarabei*. La figure de celles-là est oblongue, large, s'arrondissant aux deux bouts, ayant la tête petite. Les couleurs des Cantarides different seulement en ce que les unes sont un peu plus azurées, les autres plus vertes, les autres plus brunes ou tirant sur le châtain.

Les grosses Cantarides ne sont point en usage en Medecine ; on se sert des petites qu'on vend chez les Droguistes ; elles sont grosses à peu près comme les mouches guêpes, mais plus longues.

Choix.

Il faut les choisir bien seches, nouvelles & bien entieres : quand elles sont vieilles, elles se reduisent d'elles-mêmes en une poudre très-legere, grise-brune, & il ne leur



reste guère autre chose que leurs aîles qui n'ont presque pas d'action dans le veslicatoire. Ces mouches seches contiennent beaucoup de sel picquant, volatil & caustique, mêlé avec un peu d'huile, de phlegme & de terre.

Elles sont penetrantes, corrosives, elles excitent des vessies sur la peau, & elles en font sortir beaucoup de serositez; elles soulagent les parties malades, & elles detournent la fluxion qui y tomberoit; elles font la base des veslicatoires qu'on applique derriere les oreilles, à la nuque & entre les épaules, pour les maladies des yeux, des gencives, du nez, pour l'apoplexie, pour la paralysie; on en applique aussi aux jambes pour les rhumatismes, pour la goutte sciaticque.

On ne doit jamais se servir des Cantarides pour l'interieur, car c'est un poison qui s'attache particulièrement à la vessie & qui y cause des ulceres mortels. Les remedes pour ceux qui en auroient malheureusement pris, seroient de boire beaucoup de lait, des émulsions, de l'huile d'amande douce, de se faire seringuer dans la vessie des injections faites avec une decoction de racines de guimauve, de nenuphar, de laitue, de la nature de balcine & de l'huile de lin, de se mettre dans le demi bain d'eau tiede. Il faut necessairement que l'humeur glutineuse qui tapisse le membrane interieur de la vessie soit plus disposée à recevoir & à accrocher les particules acres & salines de la Cantaride, que celle qui enduit les parois des autres visceres, puisqu'on a toujours vû que cette mouche étant prise par la bouche, attaquoit particulièrement la vessie, y causant des piccotemens, des irritations & enfin des ulceres, sans communiquer beaucoup son impression aux autres parties du corps: j'ai même remarqué que les veslicatoires étant laissez plusieurs jours sur la chair, & principalement ceux qu'on applique sur le dos & sur les jambes, excitoient quelquefois une âcreté d'urine très-considerable, laquelle on guerissoit en ôtant le veslicatoire; ce qui montre que les parties salines & volatiles de la Cantaride ayant été mises en mouvement par la chaleur du corps, elles ont entré par les pores & se sont plutôt arrêtées dans la vessie qu'ailleurs, par la raison que j'ai dite, de même que du duvet ou de la poudre qui voltige dans une chambre s'accrochera plutôt à du glu s'il s'y en rencontre à decouvert, qu'aux autres endroits, mais cette âcreté d'urine causée par les veslicatoires n'est pas d'une consequence approchante à celle d'avoir avalé des cantarides, car l'impression n'en étant que legere; on en guerit aisément en ôtant, comme j'ai dit, le veslicatoire, & en beuvant quelques emulsions.

*Cantharides à nâstap*, *Scarabæus*, parce qu'on met les cantarides entre les especes d'escarbots.

## CAPILLI HOMINIS.

*Capilli humani*, en François, *Cheveux de l'homme*, sont une espece de plante qui croît sur la tête de l'homme, & qui est nourrie par les fuliginositez qui s'élevent du cerveau, il y en a de beaucoup de sortes qui different en longueurs, en grosseurs, en crespure, en frisure, en dureté, en mollesse, en couleur: \* les Anciens les ont distingués par des noms differens qu'ils leur ont donnez; ils ont appellé ceux des hommes qui pendent longs contre les jouës, *Casaries à cadendo*, parce qu'on les coupe souvent ceux de derriere la tête qui tombent sur le cou, *juba* ou *crinos*: ceux des femmes *coma à comis*, verbe Grec qui signifie atifer & agencer soigneusement; ceux qui regnent vers les tempes & les oreilles *cincinnati*, c'est-à-dire cheveux bouclez ou frisez, ils contiennent tous beaucoup de sel volatil & d'huile.

Ils sont propres pour les vapeurs hysteriques, si l'on les brûle & qu'on les fasse sentir. Le sel volatil qu'on en tire par la Chymie en la maniere ordinaire, est propre pour

Virtus

Cantaride  
poison  
Remedes.Pourquoi  
elles s'attachent  
plûtôt à la  
vessie qu'aux  
autres  
visceres.

Etimologie.

Cheveux.

Etimologie.

Casaries à  
juba crinos.

Cincinnati.

Virtus.



l'épilepsie, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau.

*Capillus, quasi capitis pilus*, poil de la tête.

\* *Jaba à jubeo*, je commande; on compare ici les cheveux de derrière la tête de l'homme aux crins de dessus le cou du cheval, qui étant saisi avec les mains, l'animal est en état d'être dompté & d'obéir.

## CAPILLI VENERIS.

roy Pl. III.  
fig. 13.

*Capilli veneris*, En François, *Cheveux de Venus*, c'est ce que l'on peut mettre au rang des Capillaires, dont on trouvera les différentes espèces expliquées dans l'article *Adiantum*, pag. 13.

## CAPITO.

Testu.

*Capito anadromus*, Geln. Kentmanni, en François, *Testu*, est un poisson de mer & de rivière; il a la tête grosse, les yeux grands, beaux, blancs, les narines grosses, le corps long, couvert de petites écailles argentines, mêlées d'un peu de bleu; il pèse environ deux livres quand il est en la parfaite grandeur; il vit de petits poissons & d'insectes; il est fort bon à manger.

Vertus.  
Etimologie.

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

*Capito à capite*, parce que ce poisson a la tête grosse.

## CAPIVARD.

*Capivard*, En François, *Cochon d'eau*, est un animal à quatre pieds, amphibie; qui a le corps d'un cochon & la tête d'un lièvre, sans queue, il se tient presque toujours sur son derrière comme un singe; il naît au Brésil: il habite tout le jour dans la mer, mais il vient à terre la nuit où il ravage les jardins & déracine les arbres; il est bon à manger.

Etimologie.

*Capivard* est un nom Portugais.

## CAPO.

Capus.  
Chapon.  
Vertus.

*Capo, sive capus*, en François, *Chapon*, est un coq châtre & engraisé; cet oiseau est assez connu dans les cuisines: il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Il est propre pour la phthisie, pour restaurer & reparer les forces abatuës étant pris en bouillon.

## CAPPARIS.

*Capparis spinosa*, J. B.

*Capparis spinosa fructus minore folio*

Caprier.

*rotundo*, C. B. Pit. Tournes.

*Capparis retuso, folio*, Lob. Icon.

En François, *Caprier*.

Est un petit arbrisseau garni d'épines crochuës, ses rameaux sont un peu courbez, ses feuilles sont rondes, d'un goût un peu amer; il pousse des rejettons ou petits pieds particuliers, portant en leurs sommitez des petites têtes ou des boutons verts, lesquels on cueille quand ils sont dans leurs grosseur parfaite, pour les confire & pour les garder, ce sont les capres dont on se sert dans les ragouts: si on laisse ces petits boutons sur la plante seulement quelques heures plus qu'il ne faut, ils ne seront plus en état d'être confits, car ils s'épanouiront en des fleurs blanches à quatre feuilles disposées en rose, soutenuës par un calice aussi à quatre feuilles: du milieu de cette fleur s'éleve un pistile terminé en bouton; lorsque la fleur est passée, ce bouton devient un fruit charnu, de figure approchant de celle d'une poire, il renferme dans sa chair plusieurs semences menuës, logées chacune dans sa petite niche; ses racines sont lon-

Ecorce de



DES DROGUES SIMPLES. CA 175

gues & grosses, on en separe l'écorce & on la fait secher, elle doit être épaisse, dure, blanchâtre, difficile à rompre, d'un goût acerbe: On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon. la racine du Caprier.

Il y a une autre espece de Caprier qui differe de celui qui vient d'être décrit, en ce qu'il n'est point épineux, & que son fruit est plus gros; il est appelé par C. Bauhin, *Capparis non spinosa fructu majore*; ce Caprier croît en Arabie à la hauteur d'un arbre, & il retient ses feuilles en hyver. *Capparis non spinosa.*

Les Capres & l'écorce du Caprier sont employées en Medecine, elles contiennent beaucoup de sel volatil.

Les Capres excitent l'appetit, elles fortifient l'estomac, elles sont aperitives, on les employe particulièrement pour les maladies de la rate. Vertus.

L'écorce de la racine du Caprier est fort apéritive, propre pour lever les obstructions de la rate & des autres visceres, pour dissiper la melancolie, pour resister au venin. *Capparis à capite*, parce que les boutons des fleurs qui naissent sur cette plante ont des figures de petites têtes. Etimologie.

CAPREUS, CAPREA, CAPREOLUS.

*Capreus*, est une espece de bouc ou de chevre sauvage, appelé en François *Chevreuil*, la femelle est nommée en Latin *Caprea*, en François, *Chevrelle*, ou *Chevrette*, & son petit, *Capreolus*, & en François, *petit Chevreuil sauvage*. Chevreuil sauvage. *Capreus* *Capreolus* *Chevrelle* *Chevrette*.

Le Chevreuil sauvage tient beaucoup du Cerf, mais il n'est pas plus grand qu'une chevre ordinaire, ses cornes sont rameuses, sa vûe est fort fine, car il voit la nuit comme le jour; il est craintif & fort agile; il court d'une grande vitesse; il habite les bois, les montagnes, vers les Alpes, en Suisse & en plusieurs autres lieux; sa chair est bonne à manger, elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle est propre pour les cours de ventre. Vertus.

Son fiel est bon pour emporter les taches du visage, pour dissiper les nuages des yeux & les brouillemens des oreilles, pour le mal des dents.

Ses cornes sont propres pour arrêter les cours de ventre, pour l'épilepsie.

CAPRICALCA.

*Capricalca*, Jonston. En François, *Oye nonette* ou *Cravant*, est une espece d'oye sauvage, ou un oiseau un peu plus gros qu'un corbeau, de couleur noire ou plombée, mais traversée par des lignes larges, obscures, en façon de bandelettes, sur le cou, sur la poitrine & sur le ventre; sa queue est fort courte & noire, il fait du bruit en volant, il habite les marais; il est excellent à manger. Oye nonette, Cravant.

Sa graisse est émolliente & fort resolutive. Vertus.

CAPRIFICUS.

*Caprificus*, Ang. Cord. *Ficus sylvestris* Dioscoridis, C. B. Raii *Caprificus*, Plinii. J. B. Ger. Park. Hist. Pit. Tournef.

En François, *Figuier sauvage*.

Est un figuier sauvage qui porte des figues semblables à celles du sicomore & qui ne meurent point; elles sont remplies d'un suc laiteux, les autres parties de l'arbre sont semblables à celles des autres figuiers.

Elles sont propres pour amollir, pour humecter, pour resoudre les tumeurs, pour déterger & consolider les playes. Vertus.

Ce figuier est appelé *Caprificus*, comme qui diroit figuier de chevre, parce que les chevres en broutent les feuilles & les fruits. Etimologie.



## CAPRIFOLIUM.

*Caprifolium*,  
*Matrifylva*,  
*Periclymenum*,

*Volucrum majus*,  
*Lilium inter spinas*,  
En François, *Chevre-feuille*.

Est un arbrisseau qui jette beaucoup de branches ou de rejettons longs, sarmenteux; qui s'étendent d'un côté & d'autre, s'attachant & se liant aux arbres voisins; il y en a de deux especes principales.

Premiere  
espece.

La premiere est appellée.

*Caprifolium germanicum*, Dod. Pit.  
Tournef.

*Periclymenum non perfoliatum germa-  
nicum*, C. B.

*Periclymenum perfoliatum*, J. B.

Ses feuilles sont attachées aux nœuds des rameaux, opposées deux à deux de distance en distance, oblongues, pointuës, médiocrement larges, molles, vertes en dessus & un peu blanchâtres en dessous; les fleurs sont ordinairement six sur un même pedicule attachées à leurs calices, disposées en rayons aux somitez de ses branches; belles, blanches, agréables à la vuë & d'une odeur suave; chacune d'elles est à une seule feuille formée en tuyau évasé par le haut, elles sont suivies par des bayes grosses comme des raisins, molles, qui rougissent en meurissant, & qui renferment des semences aplaties, presque ovales, assez dures, cette baye est désagréable au goût; sa racine est longue, rampante, ligneuse.

Seconde  
espece.

La seconde espece est appellée.

*Caprifolium Italicum*, Dod. Pit.  
Tournef.

*Periclymenum vulgare alterum*, Clus.  
Hist.

*Periclymenum perfoliatum*, C. B. J. B.

*Vinciboscum vulgo*, Cxf.

Elle differe en ce que ses feuilles sont plus rondes, opposées, & s'unissent souvent en sorte qu'elles semblent n'être qu'une; elles sont percées par leur tige ou branche, de couleur verte pâle, creuses, d'un goût tirant sur l'amer; les fleurs sont pareilles à celles de la premiere espece; mais de couleur purpurine pâle.

L'un & l'autre Chevre-feuille croissent dans les jardins proche des autres arbrisseaux, ils contiennent beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Vertus.

Ils sont aperitifs, detertifs, vulneraires, dessicatifs, propres pour la toux, pour les maladies de la rate étant pris interieurement, on s'en sert aussi exterieurement pour les vieux ulceres & pour emporter les tâches du visage.

Etimolo-  
gie.

Cette plante est appellée *Caprifolium* ou *Chevre-feuille*, comme qui diroit feuille de Chevre, parce que les Chevres mangent ses feuilles & ses rejettons.

*Periclymenum* à *περι* *circum* & *κλυο* *volvo*, parce que ses branches envelopent & embrassent les arbrisseaux voisins.

## CAPRIMULGUS.

Tete-Che-  
vre.

*Caprimulgus*, Aldrovandi, Jonst. En François, *Tete-Chevre*, est un oiseau nocturne un peu plus gros qu'un merle & plus petit qu'un coucou; sa tête est longue en son sommet & comprimée; ses yeux sont grands & noirs, son bec n'est guère plus grand que celui d'un moineau, un peu crochu ou recourbé en dessous; orné de quelques petites plumes menuës comme de poils, vers les narines & dessous le menton; son corps est fait comme celui du coucou, ses jambes & ses pieds sont fort petits.



petits, menus, courts; son cry est si effroyable qu'il donne de la peur à ceux qui l'entendent, il habite les lieux montagneux, principalement en Candie, au voisinage de la mer; il s'approche autant qu'il peut des étables des chevres, parce qu'étant fort friant de leur lait, il tâche la nuit de s'y introduire & d'attraper leurs mammelles pour les teter, son succement est très-pernicieux à ces mammelles, car il les pique & les blesse si fort qu'elles en sont entièrement gâtées.

Son fiel est détersif & propre pour consumer les cataractes des yeux.

*Camprimulgus* est un mot composé de *caper*, chevre, & de *mudgo*, je tire du lait, comme qui diroit, oiseau qui tire du lait de la chevre. Vertos.  
Etimolo-  
gie.

## CAPSICUM.

*Capsicum siliquis longis propendemi-*  
*bus*, Pit. Tournes.

*Capsicum Actuarii sive caninum*,  
Zin.

*Zingiber. Avicenna, calecuticum pi-*

*per*, sive *piper Indicum longioribus sili-*  
*quis*, Lob. Icon.

*Piper Indicum vulgatissimum*, C. B.

*Siliquastrum*, Trag.

*Cardamomum Arabicum*, Gesl. Hort.

En François,

Poivre d'Inde,

Poivre de Guinée.

Poivre du Brésil,

Corail de jardin,

Piments.

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, anguleuse, dure, velue, rameuse, portant des feuilles longues & pointues comme celles de la persicaire, mais plus larges, assez charnues, de couleur verte-brune, attachées par des queues. Sa fleur est une rosette à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenue par un pedicule très-rouge: il lui succede, après qu'elle est tombée, un fruit qui est une capsule longue & grosse comme le pouce, droite, formée par une peau un peu charnue, unie, luisante, polie, verte au commencement, puis jaune; & enfin quand elle est meure, rouge ou purpurine. Cette capsule est divisée intérieurement en deux ou trois loges qui renferment beaucoup de semences plates, faites le plus souvent comme un petit rein, de couleur jaunâtre, tirant sur le rouge.

Sa racine n'est pas plus grosse que la tige, courte, mais jettant de ses côtes un grand nombre de fibres. Toutes les parties de cette plante ont beaucoup d'acreté, mais particulièrement son fruit, car il brûle la bouche quand on en met dedans. On la cultive aux pays chauds, comme en Espagne, en Portugal, au Languedoc, en Pro-

vence: la belle couleur de ses capsules l'a fait appeller par quelques-uns *Corail de jardin*.

Il y a plusieurs autres especes de Poivre de Guinée, qui different par la figure de leurs capsules; car les unes sont plus menues & recourbées vers le bout comme des petites cornes, ou en faucilles: on appelle cette espece *Capsicum siliquis recurvis*, Dod.

Les autres sont plus courtes, plus grosses, & presque arondies ou de figure ovale. On appelle cette espece *Capsicum siliqua latiore & rotundiore*, J. B.

Le Poivre d'Inde le plus commun, le plus en usage & le moins âcre, est celui que j'ai décrit; on ne se sert que de ses capsules; elles doivent être choisies longues & grosses comme le pouce, droites, entières, nouvelles, hautes en couleur: elles contiennent beaucoup de sel âcre & de l'huile: on nous les apporte du Languedoc où l'on en cultive beaucoup. Les Vinaigriers en mettent dans leur vinaigre pour le rendre fort.

Les Indiens mangent ce Poivre tout crud, parce qu'ils s'y sont accoutumés dès leur jeunesse; mais on ne peut pas faire de même en Europe sans s'écorcher la bouche & la gorge, & les mettre tout en feu.

Z

Corail de  
jardin.

*Capsicum*  
*siliquis re-*  
*curvis*.

*Capsicum*  
*siliqua la-*  
*tiore & ro-*  
*tundiore*.



Poivre  
d'Inde  
confit.  
Vertus.

On confit ces gouffes au sucre, & par là on les rend en état d'être mangées : on en porte sur mer pour s'en servir dans les voyages.

Il dissipe les vents, il réveille les esprits ; il rarefie la pituite trop visqueuse, il excite la digestion & la transpiration.

Les autres especes de Poivre de Guinée ne sont en usage que chez les Indiens qui en mêlent dans leurs ragoûts. On ne s'en sert point en France à cause de leur trop grande acrimonie.

Etimologie.

*Capsicum* à *Capsa*, boîte ou étui, parce que les semences de cette plante sont encloses dans une maniere d'étui : ou bien, parce que ce Poivre est piquant ou mordant.

*Capsicum* à *κάρδο* mordeo.

## C A R A M B O L A S.

*Carambolas*. Garz. Frag. Acofta.

*Camarix*.

*Bolunbac*.

*Carabelli*,  
*Chamaroch*.

Vertus.

Est un fruit des Indes gros comme un œuf de poule, un peu long, jaunâtre, comme divisé en quatre parties, ayant des rayes & des interstices qui l'embellissent. Il contient au milieu certaines semences tendres, d'un goût aigre & agreable. Ce fruit croît à un arbre grand comme un Cognassier, ayant les feuilles semblables à celles du Pommier, un peu plus longues, de couleur verte-claire, un peu ameres. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles, de couleur blanche tirant sur le rouge, sans odeur, mais très belles à voir, d'un goût aigret comme l'Oseille.

Les Indiens de Goa se servent beaucoup de ce fruit en Medecine & dans les alimens, on l'ordonne pour les fièvres bilieuses, pour la dysenterie : on le confit au sucre, & on le donne au lieu de sirop aceteux : il est très agreable au goût, il excite l'appetit, il réjouit le cœur : les Canarins le font entrer dans leurs collyres pour les rayes & les nuages qui ternissent la vûe ; les Sages-femmes le mêlent avec du betele, & le font prendre aux femmes qui viennent d'accoucher, pour faire sortir plus promptement l'arriere-faix : on l'employe aussi dans les gargarismes.

Gu. Pison donne une description de l'arbre qui porte ce fruit, un peu differente de celle de Garzias & d'Acofta : car il dit que ses feuilles sont semblables à celles du Prunier, blanchissantes en dessous comme les feuilles du Peuplier : que ses fleurs sont faites comme celles du Genest, de couleur pâle rougeâtre ; que son fruit est divisé en quatre parties par des interstices comme en la Couronne Imperiale de Clusius, lesquelles contiennent ses semences ; qu'avant que ce fruit soit en maturité il est acide & astringent ; mais qu'étant meur, il est vineux.

## C A R A N D A S.

*Carandas*, Garziz.

*Caranda*, Frag.

*Anzuba*, Oviendo.

Est un arbre ou arbrisseau des Indes dont les feuilles sont pareilles à celles de l'Arbousier : il porte un grand nombre de fleurs qui ont l'odeur du Chevrefeuille. Son fruit est semblable à une petite pomme, verd au commencement, empreint d'un suc visqueux & laiteux ; mais en mûrissant il devient noirâtre & d'un goût de raisins fort agreable : quelques-uns en tirent par expression un suc vineux : on confit ce fruit meur avec du sel & du vinaigre pour le garder. Cet arbre croît en Bengalate.

Vertus.

Son fruit excite l'appetit.

Gu. Pison dit que les feuilles de cet arbre sont semblables à celles de l'arbre qui porte les Tamarinds.



## C A R A N N A.

*Caranna*, sive *Caragna*, en François, *Gomme de Caragne*, ou *Caregne*, est une gomme résineuse, grise, molasse, de bonne odeur, un peu aromatique, laquelle découle du tronc d'un arbre ressemblant au Palmier, qui croît en la nouvelle Espagne. Cette gomme nous est apportée en masses, enveloppées de feuilles de roseaux.

On doit la choisir nette, de bonne odeur: elle contient beaucoup d'huile en partie exaltée, & de sel volatil.

Elle resout puissamment en rarefiant les matières visqueuses; elle fortifie les nerfs, elle apaise les douleurs des jointures, qui sont causées par des humeurs visqueuses; elle déterge, elle consolide les playes; elle est bonne pour le mal des dents & des yeux, étant appliquée sur la temple.

## C A R B O.

*Carbo*, en François, *Charbon*, est du bois brûlé, étouffé & rendu par l'action du feu léger, très-poreux & très-noir, on le fait dans une grande fosse proche de quelque forêt, où en un autre lieu à la campagne; on remplit cette fosse de branches d'arbres coupées par morceaux, & arrangées en pyramide, on la couvre de pierres & de terre qui font ensemble une espee de dome, n'y laissant qu'une petite ouverture en bas par où l'on met le feu au bois, on la bouche quand le bois est allumé; il s'éleve de cette espee de fourneau, une grosse fumée laquelle passe par les pores du dome, & se répand en l'air, il en refléchi aussi une partie sur le charbon; on laisse la matière en cet état pendant plusieurs jours, & l'on connoit que le charbon est cuit & achevé, quand on ne voit plus sortir aucune fumée, on prend bien garde alors qu'il n'y passe de l'air, car il se réduiroit en cendres; on bouche toutes les ouvertures qui pourroient s'être faites au dome, afin que le feu s'éteigne entièrement, puis on laisse refroidir ce charbon.

Les fumées qui sont sorties du bois provenoient d'un mélange confus de phlegme, de sel essentiel & d'huile, qui avoit été poussé par le feu, mais comme ces substances manquoient d'air pour être en liberté de s'étendre & de se dissiper entièrement, la partie la plus grossière & la plus épaisse de l'huile s'est précipitée & a répandu une fuliginosité noire par tout le charbon; c'est cette substance onctueuse & rarefiée qui fait que le charbon prend feu aisément, & qui lui donne quand il brûle une couleur tirant sur le violet, & une odeur de soufre, c'est elle aussi qui provoque par sa vapeur, le mal de tête, les étourdissemens & plusieurs autres incommoditez qui arrivent à plusieurs personnes qui se sont trop approchées du charbon nouvellement allumé, principalement quand c'est dans une petite chambre, ou dans quelque lieu clos; le remede ou correctif qu'on peut faire pour éviter ces accidens est de mettre un morceau de fer immédiatement sur le charbon, car alors une bonne partie du soufre du charbon s'attachera au fer & s'y fixera.

Le charbon doit être choisi en morceaux de grosseur mediocre, longs, ronds, ayant peu de crevasses, sonnant, se cassant & s'éclatant aisément, sans poussiere, léger, d'un beau noir, luisant, brûlant aisément & jettant une flame en partie bleuâtre, en partie blanche; cette flame vient de la partie fuligineuse qui est un soufre; le gros charbon pette davantage & fait plus d'éclats étant allumé, aussi se consume-t'il plus vite que l'autre.

Une preuve que le charbon contient beaucoup de soufre exalté, est qu'il brûle fortement en détonnant avec le salpêtre, comme on le peut voir dans l'operation du nitre fixé par les charbons & en la poudre à canon.

Le charbon dont on se sert pour la poudre à canon, est celui qui a été fait avec



pour la  
poudre à  
canon.

des bois de faule, de coudrier, de Ramnus, parce que on prétend qu'il est plus leger & plus inflammable que le commun.

Le charbon cause des obstructions & des pâles couleurs à quelques filles & femmes qui prennent plaisir à en manger.

On fait en Chymie du charbon quand on met en distillation par la cornue quelque bois que ce soit, car ce qui reste dans ce vaisseau après que les substances liquides ont été entièrement distillées, a été noirci par une fuliginosité qui est tombée dessus, & il s'en est fait un véritable charbon qui prend feu & se reduit en cendres comme le charbon commun.

Le miel distillé laisse un charbon noir qui paroît très rareté quoique pesant, il ne se reduit point tout-à-fait en cendres, quelque degré de calcination qu'on lui donne; voyez ce que j'en ay dit dans mon cours de Chymie.

## C A R C A P U L I.

Carcapuli.

*Carcapuli*, sive *Garcapuli*, *Acoftæ*, est un très-grand arbre de l'Amérique, lequel porte un fruit semblable à une orange dont la peau est fort mince, unie & luisante, de couleur dorée quand il est meur. Ce fruit est tout rempli de petits grumeaux joints ensemble, & qu'on ne peut separer les uns des autres, d'un goût âcre, mais agreable, à cause d'une certaine astriction qui l'accompagne: les Indiens l'employent dans leurs sauces.

Vertus.

Il est propre pour arrêter le flux de ventre, pour exciter l'appetit, pour hâter l'accouchement & la sortie de l'arrière-faix, pour augmenter le lait aux nourrices.

On en pulvérise après l'avoir fait secher, & l'on en souffle de la poudre dans les yeux pour éclaircir la vûë.

## C A R C H A R I A S.

*Carcharias*, Plinii.

*Canis marinus*, Aristot. Jonston.

*Galeus Canis*, Oppiani.

En François, *Requiem*, *Requin*, grand Chien de mer, Poisson à deux cens dents.  
En Espagnol, *Phiburon*. En Hollandois, *HAYE*.

Est une espèce de chien de mer ou un poisson de l'Amérique, qui croît à une telle grandeur, qu'on en a vû peser jusques à quatre mille livres; il est long & épais, couvert d'une peau rude, sa tête est fort grande & approchante en figure de celle du chien; sa gueule est longue, ample, garnie d'un grand nombre de dents triangulaires, grandes quelquefois de plus d'un pouce, larges, plates, dures, aiguës, crenelées, fort tranchantes, disposées en trois rangs à chaque mâchoire; ses yeux sont grands, ronds; son corps est cartilagineux, sa queue est longue d'environ un pied & demi, fourchue; ses nageoires sont grandes, il nage en pleine mer; mais il entre quelquefois dans les embouchures des rivières en poursuivant sa proie; il vit de poissons & de chair; il est fort friant de celle de l'homme. Il est hardi, furieux, cruel, il se jette sur toutes sortes d'animaux, mais particulièrement sur le homme; & s'il ne peut pas les avoir tout entiers, il en emporte du moins une cuisse ou un bras qu'il coupe en un instant avec ses dents. Il suit les canots ou petits bateaux des Indiens pour les attraper; & quand il ne peut y parvenir, il mord les rames de rage. Il est fort glouton, avalant tout sans mâcher, même jusques à des morceaux de bois, pourvu qu'ils soient gras. Il s'avance quelquefois sur le rivage, afin de s'élancer sur les hommes, on lui tend des pièges pour l'attraper & le tuer. On trouve souvent dans son estomac des bras, des cuisses avec les jambes & les pieds, ou des moitiés d'hommes à demis digerez.



Jonstonius rapporte qu'on avoit trouvé dans un de ces chiens de mer un homme entier tout armé. Il y en a de plusieurs grandeurs. On mange de sa chair, mais elle n'est guere bonne: sa peau est d'un grand usage chez plusieurs Artisans. Sa tête contient deux ou trois onces de cervelle très - blanche, les dents servent dans les hochets des enfans pour exciter leurs dents à percer. On tire de son foye de l'huile à brûler.

Sa cervelle étant séchée & mise en poudre, est fort aperitive & propre pour la gravelle, on l'estime bonne pour exciter l'accouchement. La dose en est depuis demi scrupule jusques à une dragme dans du vin blanc. Ses dents étant réduites en poudre subtile sur le porphyre, sont aperitives, alkalines, propres pour la pierre, pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies. La dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules, ou même une dragme.

Il y a bien de l'apparence que les dents qu'on nous apporte de Malte sous le nom de langue de serpent, sont des dents de chien de mer & d'autres grands poissons, qui ont été petrifiées dans la terre par le long séjour qu'elles y ont fait.

On appelle le *Carcharias Requiem*, parce qu'en tuant & devorant les hommes, il donne occasion de chanter pour eux le *Requiem*.

## C A R D A M I N D U M.

*Cardaminum minus* & vulgare, Pit. Tournesfort.

*Flos sanguineus*, Monardi; Ludg.

*Nasturtium Indicum folio peltato scandens*, J. B.

*Nasturtium Indicum majus*, C. B.

*Nasturtium peregrinum, quod Peruvianum*, Lugd.

En François, *Petite Capucine*.

Est une plante qui nous a été apportée de l'Amerique, & qui est presentement commune dans les jardins; sa tige est longue, délicate, ronde, rameuse, foible, s'entortillant autour des plantes voisines ou des bâtons qu'on plante proche d'elle; ses feuilles sont ordinairement rondes, & quelquefois anguleuses, vertes, unies en dessus, un peu veluës en dessous; il s'éleve d'entr'elles des pedicules rougeâtres qui soutiennent des fleurs, belles, agreables à la vûë, & très-odorantes, composées chacune de cinq feuilles jaunes, marquées de quelques taches rouges ou de couleur de sang: leur calice est d'une seule piece découpée en cinq parties, & terminée en bas par une longue queue qui a la figure d'un capuchon, d'un goût semblable à celui du cresson des jardins. Après que la fleur est passée, il paroît un fruit composé de trois capsules qui renferment chacune une semence presque ronde. Cette plante contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est deterstive, aperitive, propre pour exciter l'urine, pour le scorbut, pour la pierre.

On confit sa fleur dans du vinaigre pour la manger en salade.

*Cardaminum*, quasi, *Cardamum Indicum*, comme qui diroit *Cresson d'Inde*.

Monard dans son Histoire des Drogues, parle d'un certain *Nasturd* ou *Cresson* qu'il a apporté du Perou, la plante est petite, portant des feuilles rondes, un peu plus grandes que celles de la petite lentille, d'un goût de *Cresson*. Il dit que le suc de cette herbe instillé dans les playes fraîches, & l'herbe pilée appliquée dessus, les guerit en les cicatrisant, aussi-bien que feroit l'herbe à la Reine.

Gu. Bauhin appelle cette plante *Nasturtium Indicum minus*.

## C A R D A M I N E.

*Cardamine pratensis magna flore*, Pit. Tournesfort.

*Nasturtium pratense magno flore*, C. B.

*Iberis Fuchsii, sive Nasturtium pra-*

*sense sylvestre*, J. B.

*Flos oculi*, Brunf. Dod.

*Lepidium minus*, Cord. in Dios-

cor.

Chair.  
Peau.  
Cervelle.  
Dents.  
Foye.  
Huile.  
Vertus.

Langue de  
serpent de  
Malte.

Etimolog.  
ie.

Vertus.

Capucine  
coctre.  
Etimolog.  
ie.

*Nasturtium  
Peruvianum.  
Monardi  
Nasturtium  
Indicum  
minus.*



Cressondes  
prez.Passerage  
sauvage.En François, *Cardamine*, ou *Cresson des prez*, ou *Passerage sauvage*.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles oblongues, arondies, attachées à des queues longues, il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur de près d'un pied, revêtue de feuilles decoupées comme celle de la Roquette, & portant en sa sommité des fleurs blanches ou un peu purpurines, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Après que ces fleurs sont passées, il paroît des petites siliques divisées chacune en deux loges, renfermant des semences très-menues, presque rondes; la racine est menue & fibreuse: elle croit dans les prés & autres lieux humides.

Vertus  
Etimolo-  
gie.

Elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour le scorbut.

*Cardamine* vient de *Cardamum*, qui signifie *Cresson*.

## C A R D A M O M U M.

Cardamo-  
me.

*Cardamomum*, en François, *Cardamome*, est une semence qui nous vient des Indes. Il y en a de trois especes; La premiere est appelée

*Cardamomum majus*,  
*Granum paradisi*,

*Malaguetta*,  
*Milleguetta*

En François, *Maniguette*, ou *Graine de Paradis*.

Graine de  
Paradis.  
Pl. III.  
fig. 14.

Est une graine environ grosse comme celle de la violette, triangulaire, de couleur rougeâtre, tenant sur le purpurin, d'un goût acre & piquant comme celui du poivre: elle naît dans une gouffe qui a la figure & la grosseur d'une figue, d'un assez beau rouge; la plante qui porte ce fruit a été assez inconnue jusques à present. Pomet en a pourtant donné une figure qui paroît être d'un arbrisseau dont les feuilles sont oblongues, pointues, vertes; mais il n'en donne aucune Histoire.

Etimolo-  
gie.

Cette graine étant à bon marché, les Sophistiquers en mêlent parmi le poivre pour y gagner d'avantage; on l'appelle *Malaguetta*, à cause d'une Ville d'Afrique nommé *Melega*, d'où elle étoit autrefois apportée en France; mais il nous en vient à present de differens endroits, il faut la choisir recente, bien nourrie, haute en couleur, acre & piquante au goût.

Cardamo-  
mum me-  
diu.

La seconde ou moyenne est appelée en Latin *Cardamomum Medium*; c'est une semence anguleuse, rougeâtre, acre, contenue dans une gouffe longue comme le petit doigt d'un enfant, formée en triangle, beaucoup plus petite que celle du *Malaguetta*, mais d'une couleur approchante. Pomet dit qu'on lui a assuré que la plante qui porte cette gouffe est rampante, que ses feuilles sont disposées trois à trois comme le tresle, finissant en pointe, & fort dentelée, naissant en divers endroits des grandes Indes.

Cette seconde espece de *Cardamome* nous est rarement apportée en France, parce qu'on ne la met guere en usage.

Cardamo-  
mum mi-  
nu.

La troisieme ou petite *Cardamome* est appelée *Cardamomum minus*, ou simplement *Cardamomum* par excellence, parce qu'elle est meilleure & la plus usitée des trois. Elle nous est apportée en petites gouffes triangulaires de couleur cendrée tirant sur le blanc, ayant à peu près la figure de celles du Been, mais beaucoup plus petites & rayées, attachées à des petites queues de même couleur; elles sont remplies de semences plus menuës que la maniguette, presque quarrées, arrangées & entassées les unes sur les autres, mais séparées par des Pellicules ou membranes très-déliés, de couleur purpurine, d'un goût âcre, mordicant & aromatique.



Il faut choisir les gouffes du petit Cardamome les plus recentes, les plus pesantes & les plus remplies; on ne sçait point encore sur quelle plante elles naissent; il ne faut point les ouvrir jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir, parce que leurs grains se conservent mieux étant enfermez que quand on les a développés; mais lorsqu'on voudra les mêler dans quelque composition, il faut auparavant les separer d'avec leurs gouffes & choisir les grains les plus compactes, les mieux nourris, les plus hauts en couleur, les plus aromatiques.

Choir.

Tous les Cardamomes contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée.

Ils sont propres & particulièrement le petit, pour atténuer & rarefier les humeurs grossières, pour chasser les vents, pour fortifier le cerveau & l'estomac, pour aider à la digestion, pour exciter la semence, pour provoquer l'urine & les mois aux femmes, pour résister à la malignité des humeurs; on en mâche pour exciter à cracher.

Vertus.

*Cardamomum*, quasi *nasturtium suave*, parce que le Cardamome a une odeur approchante de celle du cresson, lequel est nommé en Grec. *καρδάμομος*

Etimologie.

C A R D I A C A.

*Cardiaca*, J. B. Dod. Lob. Icon. P. T.

*Cardiaca*, vel *Lycopus*, Fuch.

*Marrubium mas*, Brunf.

*Lycopsis branca lupina*, Ang.

*Marrubium Cardiaca dictum*, forte *Lycopus*, *primum Teophrasti*, C. B.

*Melissa sylvestris*, Trag.

En François, *Agripaume*.

*Branca lupina*  
Pl. VIII.  
fig. 3.

Est une plante semblable au Marrube sauvage, elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, grosses, anguleuses, fermes, fongueuses & moëlleuses en dedans; ses feuilles sont plus grandes que celles du Marrube, presque rondes, approchantes de celles de l'ortie, mais découpées profondément, d'un vert obscur; sa fleur est en gueule ou ayant la figure d'un tuyau découpé par le haut en deux levres veluës, de couleur purpurine blanchâtre, soutenuë par un calice fait en cornet fort court, dur, épineux: après que cette fleur est passée il paroît quatre petites semences à trois coins, noitâtes, contenuës dans une capsule qui a servi de calice à la fleur, ses racines consistent en des fibres; toute la plante a une odeur forte & un goût amer; elle croît aux lieux incultes, rudes, & pierreux, contre les hayes aux pieds des murailles: elle est en vigueur tout l'Été; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est atténuaute, dessicative, détersive, cordiale, elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle aide l'accouchement, elle facilite la respiration, elle dissipe la palpitation, elle repare les esprits étant prise en poudre ou en décoction.

Vertus.

*Cardiaca* à *καρδια*, cor, car cette plante est estimée cordiale.

*Lycopus* à *λύκος*, *lupus*, & *πῦς*, pes, comme qui diroit *ped de loup*, car la feuille de cette plante a la figure de la patte d'un loup.

Etimologie.

*Lycopsis*, à *λύκος*, *lupus*, & *ῥίζη*, *facies*, comme qui diroit, *plante qui ressemble en quelque chose à un loup*.

C A R D U E L I S.

*Carduelis*,

*Carduelis*,

*Cardelus*.

En François, *Chardonneret*.

Est un petit oiseau fort agréable par ses belles couleurs & par son chant, il est fort connu chez les Oiselièrs, il vit de semences de chardon, de chanvre, de pavor, il fait son nid dans les trous des arbres; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

On prétend qu'il soit bon pour la colique étant rôti & mangé.

*Carduelis* à *carduo*, *Chardon*, parceque le Chardonneret aime la graine du chardon.

Vertus.  
Etimologie.



## CARDUUS BENEDICTUS.

*Carduus benedictus*, Brunf. J. B. Dod.  
*Cnicus sylvestris hirsutior*, sive *Car-*  
*dus benedictus*, C. B. Pit. Tournef.

En François, *Chardon - benit.*

*Acanthium*, Cord. in Diofco.  
*Acanthus germanicus*, Matth.  
*Atractilis hirsutior*, Fuch. Dod. Gal.

Est une espece de Cnicus, ou une plante dont la tige croît à la hauteur de deux ou trois pieds, grosse, rameuse, en partie droite, en partie courbée, veluë, portant des feuilles longues, assez larges, découpées à peu près comme celles du Taraxacum ou du Sunchus, veluës, garnies de pointes épineuses, d'une couleur semblable à celles de la Bourache; ses branches portent en leurs sommets des têtes écailleuses, entourées de quelques feuilles qui forment une maniere de chapiteau: ces têtes soutiennent chacune un bouquet de fleurs à fleurons découpez en lanieres, de couleur jaune: quand ces fleurs sont passées il naît en leur place des semences oblongues presque aussi grosses que des petits giroffes, grises ou jaunâtres, garnies chacune d'une aigrette; la racine est petite, menuë. Cette plante est remplie de suc & fort amere au goût; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est sudorifique, elle resiste au venin, elle tuë les vers, elle est bonne pour les fievres intermittentes.

## CARDUUS MARIANUS.

Chamaleo  
 Chardon  
 argentin.  
 Artichault  
 sauvage.

*Carduus marianus*, Cord. in Dioscor.  
*Carduus marie*, Trag.  
*Carduus albus* & *Chamaleon*, Brunf.  
*Carduus leucographus*, Dod.  
*Carduus albis maculis notatus vulga-*  
*ris*, C. B. Pit. Tournefort.

En François, *Chardon de Notre-Dame*, ou *Chardon argentin*, ou *Artichault sauvage*.

*Carduus marianus*, sive *lacteis maculis*  
*notatus*, J. B.  
*Carduus lacteus*, Matth.  
*Spina alba hortensis*, Fuch.  
*Silybum Ang.* Adv. Lob.  
*Spina alba*, Dod. Gal.

Est une espece de chardon ou une plante dont la tige croît à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse comme le doigt, rameuse, blanchâtre, lanugineuse; ses feuilles sont longues, larges, pointuës, épineuses, piquantes, marquées de tâches blanches comme du lait; les sommitez sont chargées de têtes armées de pointes dures & très-aiguës, elles soutiennent chacune un bouquet de fleurons évasés par le haut, découpez en lanieres, de couleur purpurine; il leur succede des graines ressemblantes à celles du Cartame; la racine est longue & grosse, bonne à manger. Cette plante croît aux lieux incultes, on la cultive aussi dans les jardins.

Elle contient beaucoup de sel & d'huile; on se sert en Medecine de sa racine, de la semence & quelquefois de ses feuilles.

Vertus. Le Chardon de Nôtre-Dame est pectoral, aperitif, resolutif, incisif, propre pour la pleuresie, pour l'hydropisie.

## CARDUUS VINEARUM REPENS.

*Carduus vinearum repens folio sonchi*, C. B.  
*Ceanothus*, Thophrasti.

En François, *Chardon aux asnes*.

*Cirsium arvense sonchi folio*, radice *repente*, Pit. Tournef.

Est une espece de *Cirsium* ou une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied, rarement droite, courbée, rampante, blanchâtre, se divisant vers sa sommire en quel-

que



ques petits rameaux; ses feuilles approchent en figure de celles du Sonchus, longues, vertes, noirâtres en dessus, blanches & lanugineuses en dessous, profondément découpées, garnies de piquans fort legers; ses rameaux portent en leurs sommets des têtes écailleuses, oblongues, un peu plus grosses que des glands de chêne, sans épines, chargées chacune d'un bouquet de petites fleurs découpées en lanieres, rougeâtres; quand ces fleurs sont passées il leur succede des semences garnies chacune d'une aigrette; sa racine est rampante, noirâtre. Cette plante croît entre les vignes, elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Elle est aperitive étant prise en decoction; sa tête sechée & portée dans la poche, guerit les hemorroïdes, j'ai reconnu cet effet par plusieurs experiences, il faut l'attribuer à des particules salines ou sulphureuses qui ayant été détachées de cette tête par la chaleur de la poche, viennent tomber en partie sur les hemorroïdes & les adoucisent en les resolvant. Vertus.

## C A R L I N A.

*Carlina*, en François, *Carlino*, est une plante dont il y a deux especes principales. *Carlino*.

La premiere est appellée,

<i>Carlina acaulos</i> , J. B. Pit. Tournef.	}	<i>Carduus panis seu pacis</i> , Ericio, Cord.	} Premiere. espece
<i>Carlina acaulos magno flore</i> , C. B.		<i>Chamaleon albus</i> , Marth.	
<i>Carlina herbariorum</i> , Adv. Lob.		<i>Cardopatum caule nullo</i> , Gesn. hort.	
<i>Carlina humilis vel altera</i> ; Dod. Gal.		<i>Ixine</i> , Theophrasti. Ang.	
<i>Spina Arvica</i> , Dod. Gal.			

En François, *Carlino*, ou *Cameleon blanc*, ou *Chardonnette*. V. P. VIII.

Elle pousse de sa racine des grandes feuilles, longues, larges découpées profondément, couchées à terre & rangées en rond, garnies de pointes dures & fort piquantes, de couleur verte pâle, ondée; il naît entre les feuilles sur la racine sans tige une tête large, orbiculaire, épineuse, garnie de feuilles, & soutenant des fleurs radiées de couleur blanche ou purpurine: quand cette fleur est passée, il paroît en sa place des graines oblongues, garnies chacune d'un bon nombre de poils blancs qui representent une brosse; ces graines sont séparées l'une de l'autre par des feuilles pliées en goutiere; sa racine descend droite dans la terre, longue quelquefois de deux pieds, grosse comme le pouce, de couleur obscure en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte & aromatique, d'un goût assez agréable. fig. 4.  
Cameleon  
b. c.  
Chardon-  
nette.

La seconde espece est appellée

<i>Carlina caulescens magno flore</i> , C. B.	}	<i>Cameleon niger vulgaris</i> , Trag.
Pit. Tournef.		Eyft.
<i>Carlina, sive Leucacantha</i> . Dod.		<i>Crocoditium</i> , <i>Carlina caulem habens</i> , <i>Leucacantha</i> .
<i>Carlina caulifera</i> , J. B.	} Lugd.	

En François, *Carlino*, ou *Cameleon noir*.

Elle differe de la precedente en ce que sa tête est moins grosse & moins étendue, elle naît ordinairement seule au sommet d'une tige qui s'éleve d'entre les feuilles à la hauteur d'environ un pied; sa fleur est ordinairement blanche, rarement rouge, sa racine est souvent à demi ouverte & moins nourrie que celle de la *Carlino* blanche. L'une & l'autre *Carlino* croissent aux lieux montagneux, au Mont d'or en Auvergne, sur les Alpes, sur les Pirenées. Les payfans en mangent pendant qu'elles sont encore jeunes & tendres. On tire de terre leurs racines au Printems & on les fait secher pour les



**Choix.** conserver, elles sont employées en Medecine. On doit choisir & preferer celle de la premiere espece, recente, grosse, bien nourrie, brune, & gersée en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte & d'un goût qui n'est point defagréeable; elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée & du sel essentiel.

**Vertus.** Elle est sudorifique, aperitive, elle resiste au venin, elle tuë & chasse les vers, elle excite les mois aux femmes, elle est propre pour les maladies contagieuses, en tems de peste.

*Carlina*, quasi *Carolina* à *Carolo*, *Charles*, parce qu'on reconnut sous l'Empire de Charlemagne que cette plante étoit propre contre la peste.

**Etimologics.** *Chamaeleon*, parce que les feuilles de la Carlina paroissent changer de couleur, suivant que le soleil donne dessus, à la ressemblance de l'animal appellé *Chamaeleon*, qui prend des couleurs differentes suivant les differentes passions qui l'agitent.

*Leucacatha* à *λευκά*, *alba* & *ακνιδα spina*, comme qui diroit plante épineuse.

## C A R M I N.

*Carmin*, est une fecule ou une poudre d'un très-beau rouge foncé & velouté qu'on tire de la Cochenille par le moyen d'une eau dans laquelle on a fait infuser du Chouan & de l'Autour.

**La Cochenille sauvage.** \* La Cochenille qu'on employe en cette operation est une espece de Cochenille sauvage qui se trouve naturellement sur les figuiers d'Inde sans qu'on l'y ait apporté, comme dans les bois de la Province de Chiapa en la nouvelle Espagne, mais cette cochenille qui vient ainsi d'elle même est de beaucoup inferieure à l'autre, & à plus bas prix.

**Choix.** Le Carmin doit être en poudre, impalpable, & haut en couleur.

**Usage.** Il est employé pour peindre en mignature & pour faire les draperies rouges des tableaux de consequence.

## C A R O T T A.

**Carotta.** *Carotta vulgaris radice flava*, Adv.  
*Pastinaca tenuifolia sativa radice lutea*  
vel *alba*, C. B.  
*Daucus sativus radice lutea vel alba*,  
Pit. Tournef.

*Pastinaca sive Carotta lutea*. J. B.  
*Pastinaca tenuifolia sativa*, Dod.  
*Staphilinus sativus* & *daucus domesticus*, Gal.  
En François, Carotte.

Est une espece de *Daucus* ou une plante qui pousse des feuilles grandes, amples, mais découpées menu, vertes, velues, d'une odeur & d'un goût assez agreable; sa tige croît à la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, ronde, un peu velue, creuse, rameuse, chargée en ses sommets d'ombelles ou parasols qui portent des petites fleurs blanches composées chacune de cinq feuilles inégales, échancrées & disposées en fleur de lys à l'extremité du calice: Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit composé de deux semences velues, rudes au toucher; sa racine est longue d'un pied, grosse, charnue, jaune ou blanche pâle, se rompant aisément, d'un goût doux: elle est fort en usage dans les cuisines. On cultive cette plante dans les jardins potagers; elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

**Vertus.** Sa racine & sa semence sont aperitives, propres pour la pierre & pour exciter les mois aux femmes; ses feuilles sont vulneraires & sudorifiques.

**Etimologic.** *Carotta* vient de *caro*, *chair*, parce que la racine de cette plante est charnue.



## C A R P I N U S.

*Carpinus*, Dod. Pit. Tourn.  
*Fagus sepium* vulgò *ostrys*, Theophrasti, J. B.

*Ostrya ulmo similis fructu in umbilicis foliaceis*, C. B.

*Ostrys*  
 Theophrasti  
 Charme.

En François *Charme*.

Est tantôt un arbre, tantôt un arbrisseau dont les rameaux s'étendent beaucoup; il est couvert d'une écorce un peu raboteuse & rude, de couleur blanchâtre; son bois est dur, blanchâtre; ses feuilles sont assez larges, dentelées, approchantes de celles de l'Orme, mais plus tendres: il porte des chatons à plusieurs feuilles rangées en écailles le long d'un nerf, ne laissant aucun fruit après eux; mais les fruits naissent sur les mêmes pieds & en des endroits separez des chatons entourés de petites feuilles, ils sont osseux, leur figure est oblongue; ils sont garnis chacun d'une couronne, & ils renferment dans leur cavité une semence oblongue.

Les feuilles, les chatons & les racines du Charme sont astringentes, mais on ne s'en sert point en Medecine. Vertus.

*Carpinus quòd facile carpatur*; car le bois de cet arbre est aisé à fendre.

Etimologie.

## C A R T H A M U S.

*Carthamus officinarum*, Pit. Tournefort.

*Carthamus*, sive *Cnicus*, J. B.

*Cnicus sativus*, seu *Carthamum officinarum*, C. B.

*Cnicus vulgaris*, Clus. Hist.

*Crocus sylvestris*, Ang.

*Cuculus*, Tur.

En François, *Cartame*, ou *Safran* Safran bâtard.

Est une plante qui pousse une tige seule à la hauteur d'environ deux pieds, droite, ronde, ligneuse, dure, se divisant vers le haut en plusieurs rameaux: ses feuilles sont oblongues, médiocrement larges, pointuës, venueses, garnies tout autour en leurs bords de petites épines: les sommitez soutiennent des têtes écailleuses, grosses comme des avelines, blanches, garnies chacune d'un chapiteau de feuilles. Ces têtes, en s'épanouissant, laissent paroître chacune un bouquet de fleurs à plusieurs fleurons découpez en lanieres, de couleur rouge approchante de celle du safran. Quand ces fleurs sont tombées, il leur succede des semences oblongues, un peu plus grosses que des grains d'orge, lisses, blanches, luisantes, couvertes d'une écorce dure, & pleines de moëlle blanche, douce, huileuse: sa racine est menuë. On cultive cette plante dans les jardins; sa fleur est appelée, *Safran bâtard*, ou *Safran d'Allemagne*. Elle est employée par les Teinturiers, par les Plumaciers, & pour faire le rouge d'Espagne & celui de Portugal, desquels on se sert pour rougir le visage. On doit choisir celle qui est la plus haute en couleur, & qui approche le plus de celle du Safran véritable: elle nous est apportée sèche d'Alsace, de Provence. \* Mais la plus belle & la meilleure est celle du Levant qui vient ordinairement d'Alexandrie, les Drogistes l'appellent *Saffranum*, les filets sont forts courts, déliez, frisez, d'un beau rouge velouté, exempts de filets jaunes qui se trouvent mélangés dans le Safran bâtard d'Allemagne; la plante qui porte cette fleur ne differe de notre carthame, qu'en ce qu'elle est plus petite.

La semence du Cartame est en usage en Medecine; on doit la choisir nouvelle, grosse, entiere, bien nourrie & bien remplie de moëlle; elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Elle est un peu purgative; on l'estime propre pour évacuer la pituite; elle donne le nom aux tablettes *Diacartami*.

V. Pl. III.  
 fig. 15.

Safran bâtard, Safran d'Allemagne rouge, ou vermillon d'Espagne; & de Portugal. *Saffranum*. Usage. Choix.

Semence du Cartame. Choix.

Vertus.



Etimologie. *Carthamus*, vient du mot *Karten*, qui signifie chez les Mores la même plante : ou du verbe Grec *καθαριον* purgare ; parce que la semence du Carrame est purgative.

## C A R V I.

*Carvi*, Cæsalpini, Pit. Tournef.  
*Carum*, Dod.  
*Careum*, Fuch.

*Caros*, Brunf. J. B.  
*Cuminum pratense*, *Carvi officinarum*,  
C. B.

v. Pl. III. fig. 16. Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, quarrées, nouées, vuides, rameuses : les feuilles naissent comme par paires découpées menu le long d'une côte : les sommets soutiennent des ombelles ou parasols sur lesquels naissent des fleurs composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleurs de lys, de couleur blanche : ces fleurs ne durent guères, & elles font bien tôt place en tombant à des graines languettes, étroites, jointes ensemble deux à deux en maniere d'un petit fruit, canelées sur le dos, grises, d'un goût âcre un peu piquant & aromatique. Sa racine est longue, charnue, assez grosse, blanche, quelquefois jaune, mais rarement, d'un goût de Panais. Cette plante croît dans les terres grasses, dans les prez, dans les jardins. Sa semence est en usage en Medecine ; la meilleure nous est apportée des pays chauds ; comme du Languedoc, de la Provence. On doit la choisir nouvelle, bien nourrie, verdâtre, d'une odeur aromatique, d'un goût âcre, & piquant : elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Semence  
du Carvi  
Choix.

Vertus.

Elle est incitive, aperitive, carminative ; elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion ; elle donne une bonne haleine étant machée ; elle est propre pour la colique, pour le vertige, pour augmenter le lait aux nourrices.

Etimologie.

*Carvi* vient de *Carie*, qui est un pays de l'Asie mineure, où les Anciens trouverent cette plante.

## C A R V I F O L I A.

*Carvisolia*, C. B.  
*Cuminum Equinum* & *hylvestre*,  
Trag.

*Hippomarathonum*, Bot. Franc.  
*Feniculum erraticum alterum*, Lon.  
*Peucedanum*, eid. Icon.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, anguleuses, menuës, rameuses, remplies d'une moelle fongueuse, blanche. Ses feuilles sont semblables à celles du Carvi, d'un goût un peu âcre & aromatique : les sommitez portent des ombelles ou parasols, où sont attachées des petites fleurs blanchâtres & rougeâtres, lesquelles sont suivies par des semences presque semblables à celles du Panais, d'un goût âcre, amer & aromatique. Ses racines sont fort longues, menuës, blanches, de mauvais goût. Cette plante croît dans les bois, dans les jardins.

Vertus.

Sa semence & sa racine sont aperitives & carminatives.

## C A R Y O P H Y L L A T A.

*Caryophyllata vulgaris*, C. B. Pit.  
Tournef.  
*Caryophyllata*, Brunf. Trag.  
*Sanamunda* quibusdam.  
*Caryophyllata vulgaris flore parvo*

*Inteo*, J. B.  
*Vulgaris Caryophyllata*, Lob. Icon.  
*Herba benedicta*, Brunf.  
*Benedicta*, Gesn. Hort.  
*Genm, tur, urbanum*, Ges. Hor.

En François, *Benoite*.

voy. Pl. V. fig. 13. Est une plante qui pousse des feuilles oblongues, veluës comme celles de l'aigremoine, mais plus rudes, plus dures, d'un verd plus obscur, dentelées en leurs bords,



disposées par paires le long d'un nerf, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses tiges croissent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menues, rameuses, un peu rudes au toucher, garnies de feuilles alternes, & soutenant en ses sommets des fleurs à plusieurs feuilles jaunes disposées en rose. Quand cette fleur est passée, il se forme en sa place un fruit arondi en maniere de tête, chevelu, rude, composé de plusieurs semences oblongues, terminées chacune par une queue assez longue. Sa racine est oblongue ou presque ronde, entourée de fibres de couleur obscure, d'une odeur de gerofle, pourvu qu'on la tire de terre au Printems. Cette plante croît aux lieux incultes, sombres, contre les hayes. Sa racine est employée en Medecine: elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est incisive, attenuante, cephalique, cordiale, propre pour les catharres, pour dissoudre le sang caillé, étant prise en poudre ou en décoction. Vertus.

*Caryophyllata*, à *caryophyllo*, parce que la racine de cette plante ayant été retirée de terre au Printems & écrasée, rend une odeur de gerofle. On lui a donné encore les noms de *Sanamunda* & de *Benedicta* à cause de ses grandes vertus. Etimologie.

## CARYOPHYLLI.

*Caryophylli*, sive *Caryophylli*, en François *Gerofles*, ou *cloux de Gerofle*, sont les fruits ou les fleurs rendurcies d'un arbre des Indes dont les feuilles sont longues, assez larges, pointuës. Quand ce fruit commence à paroître sa couleur est verte-blanchâtre, ensuite il devient roux, puis il brunit en meurissant comme nous le voyons; on le fait tomber en secouant l'arbre; mais comme il en reste toujours quelques-uns des plus attachez, ils augmentent si bien en grandeur, qu'ils deviennent gros comme le pouce; & il y naît une gomme dure, noire, odorante, d'un goût aromatique: ces gros Gerofles sont appellez en Latin *Antophylli*, & en François, *Meres de Gerofles*, ils sont très-rares. Quelques Auteurs en demandent dans des descriptions de remedes, mais on leur substitue les Gerofles ordinaires. Caryophylli Gerofles cloux de Gerofles. P. Pl. IV. fig. 1. Antophylli. Meres de Gerofles.

Le Gerofle à la figure d'un clou, d'où vient qu'on l'appelle *Clou de Gerofle*. On doit le choisir gros, bien nourri, recent, entier, de couleur brune ou obscure, facile à rompre, fort odorant, d'un goût piquant, aromatique: il contient beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel volatil. Choix.

Il est cordial, cephalique, stomacal; il résiste à la malignité des humeurs, il atténue la pituite grossiere du cerveau, il excite le crachat, il soulage le mal des dents, Vertus.

*Caryophyllus ex naris*, *juglans*, & *φάλλος*, *folium*, comme qui diroit *feuille de Noyer*, parce que la feuille de l'arbre qui porte le Gerofle ressemble à celle du Noyer. Etimologie.

## CARYOPHYLLUS HORTENSIS.

*Caryophyllus domesticus*, Matth.

*Betonica altilis coronaria* Fuch.

*Tunica*, Fuch.

*Cantabrica*, Tur.

*Caryophyllæa*, Trag.

*Betonica altilis*, Dod. Gal.

*Coronaria*, Gef. Hort.

*Viola flammæ Scaligero*, Gef. Hort.

*Tunica*, Fuch.

*Herba tunica quibusdam*.

*Flos caryophyllorum*, Lon.

En François, *Oeillet*.

Est une plante qui pousse de sa racine des feuilles longues, étroites, dures, épaisses, vertes; il s'éleve de leur milieu beaucoup de tiges de hauteurs différentes, rondes, dures, unies, portant en leurs sommets des fleurs longues à plusieurs feuilles, belles, disposées en rond, étroites en bas & larges en haut, d'un goût doux, soutenuës par un calice qui est un tuyau cylindrique & membraneux d'où il s'éleve une pistille qui devient dans la suite un fruit cylindrique rempli de semences plates & comme feuillées; ces fleurs sont rouges ou blanches, ou purpurines, ou marbrées de couleurs di-



vertes fort agréables à la vûe, d'une bonne odeur fort aromatique, approchante de celle du Geroſte. On cultive cette plante dans les jardins ; il y en a de beaucoup d'espèces : on se sert en Medecine de sa fleur, on préfere l'œillet simple au double ; & l'on choisit entre les simples le rouge, haut en couleur & bien odorant ; il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel & volatil.

Choix. Il est cordial & cephalique, propre pour l'épilepsie, pour la paralysie, pour les vertiges, pour résister au venin, pour exciter la transpiration.

Vertus. On a nommé l'œillet *Caryophyllus*, à cause qu'il a l'odeur de Geroſte.

Etimologie.

## CARYOPHYLLUS REGIUS.

Geroſte Royal.

*Caryophyllus regius*, (G. Pison) en François, *Geroſte Royal*, est une espèce de petit Geroſte fort rare & très-précieux, long & gros à peu près comme un grain d'orge, anguleux, relevé de six ou huit pointes qui forment en son sommet une espèce de petite couronne, représentant en figure plutôt une fleur qu'un fruit, de couleur ferrugineuse, d'une odeur & d'un goût de Geroſte ordinaire, mais plus aromatique & plus piquant. Ce petit fruit naît à un arbre qu'on dit être unique en son espèce, & qui croît au milieu de l'Isle Maccia, dans les Indes Orientales. Le Roi de l'Isle fait garder cet arbre à vûe par ses soldats, de peur que quelqu'autre que lui n'en recueille les fruits ; & comme les choses cachées & rares deviennent toujours mystérieuses, on fait croire au vulgaire des Indiens, que quand l'arbre est chargé de Geroſte, les autres arbres s'inclinent devant lui comme pour lui rendre leurs hommages.

Vertus. Ce fruit a les vertus du Geroſte ordinaire, mais il a plus de force.

Tinca Radoi.

Etimologie.

Les Indiens l'appellent *Tinca Radoi*, c'est-à-dire, *Geroſte Royal* ; soit parce qu'il porte une espèce de couronne, soit parce que le Roi du païs s'en est réservé la possession ; soit à cause de l'opinion commune & fabuleuse, qui veut que les arbres s'inclinent devant lui comme devant leur Roi.

## C A S E U S.

Fromage.

*Casus*, en François ; *Fromage*, est le caillé du lait séparé du *Serum*, & endurci par une chaleur lente ; il contient beaucoup d'huile, un peu de sel acide, de terre & de phlegme ; on y mêle du sel marin pour le conserver, & pour en augmenter le goût.

Vertus.

Il aide à la digestion étant mangé en petite quantité à la fin du repas, il resserre un peu le ventre.

Etimologie.

*Casus* à *casare*, cheoir, tomber, parce que les fromages se séparant du *serum* du lait, se précipitent au fond du vaisseau ; ou bien *casus* à *cocundo*, velà *lacte coacto*, parce qu'on fait le fromage avec du lait caillé.

Fromage.

Fromage vient du Latin *forma* : car on prononçoit autrefois *formage*.

## G A S S I A.

Pl. 14. fig. 2.

*Cassia fistula Alexandrina*, C. B.  
*Cassia fistula laxativa*, Lon.  
*Cassia Aegyptia*, sive purgans, Cam.  
*Cassia nigra*, Dod.

*Cassia solitaria*, Bellon.  
*Siliqua Aegyptia*, Matth.  
*Canna fistula*, Acolta.  
 En François, *Casse*.

Est une silique longue ordinairement comme le bras, plus grosse que le pouce, presque ronde ou cylindrique, ligneuse, de couleur noirâtre ; son écorce est dure comme du bois, composée de deux casses tellement jointes & attachées ensemble, qu'on ne peut point les séparer qu'en cassant leurs jointures. Son creux est divisé en cellules par des cloisons minces ; mais assez dures, enduites d'une pulpe ou substance moëlleuse.



DES DROGUES SIMPLES. CA 291

leuse, liquide, fort noire, douce comme du sucre; chacune de ces cellules renferme une semence grosse comme un petit bois, platte & presque ronde, de couleur jaunâtre. Cette silique est le fruit d'un arbre grand & fort gros, qui croît en Egypte, en Alexandrie, aux Indes & en plusieurs autres lieux: il est revêtu d'une écorce grise ayant un goût astringent, la feuille approche en figure de celle du Noyer, verte; les fleurs naissent plusieurs sur un pedicule, composées chacune de cinq feuilles disposées en rond, de couleur jaune.

Quand ces fleurs sont tombées, les bâtons de casse croissent & se durcissent en sorte que se frapant les uns contre les autres quand le vent est fort, ils font tant de bruit qu'on les entend de deux lieues de circonference.

La meilleure casse est celle qui vient du Levant, il faut la choisir nouvelle, en bâtons assez gros, unis, entiers, pesans, ne sonnans point quand on les secoue; que leur écorce soit mince, de couleur obscure, luisante en dehors, blanche en dedans; qu'ils contiennent beaucoup de moëlle ou pulpe d'une bonne consistance liée, ni trop humide, ni trop sèche, se séparant facilement de son écorce, & la laissant nette, de couleur fort noire, d'une odeur douce, exempte d'aigre & d'un goût sucré agréable. Cette casse est si rare & si chère en France, principalement en tems de guerre, que nous sommes obligés de nous servir communément de celles qui viennent d'Egypte & des Isles Antilles.

La Cassé du Levant & celle d'Egypte nous sont apportées par Marseille; mais celle des Isles vient par Diepe, par la Rochelle.

On confit ces bâtons de casse pendant qu'ils sont encore jeunes & tendres; & l'on en mange quand on veut se lâcher le ventre. On appelle en Latin ces bâtons de casse confits *Canificium*, & en François, *Canifce*; on a donné le même nom à l'arbre qui les porte.

La moëlle du casse est appelée en Latin,

*Medulla cassia,*

*Pulpa cassia,*

*Flos, cassia,*

*Cassia extrata,*

Elle doit avoir été tirée d'une casse aussi approchante qu'il se pourra de la casse du Levant. Elle doit être employée récemment mondée; car si on la laisse quelque jours hors du bâton, elle se fermente & s'aigrit: elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elle purge doucement les humeurs bilieuses, & elle ne laisse guere d'impression de chaleur dans le corps; mais elle est ventrueuse & elle excite des vapeurs à ceux qui y sont sujets. Pour corriger cette qualité importune, on la fait bouillir legerement après l'avoir dissoute dans une liqueur; par ce moyen on atténue & l'on rarefie sa substance trop visqueuse, qui ne passant point assez vite dans les visceres, s'y fermentoit & y produisoit le vent & la vapeur qui sont une même chose. La dose de la moëlle de Casse est depuis demie once jusqu'à une once & demie.

Il croît au Bresil une espece de casse appelée par Gaspar Bauhin *Cassia fistula Brasiliensis*: elle est grosse comme le poignet, & plus purgative que la precedente; mais on en voit très-rarement en France.

CASSIA LIGNEA.

*Cassia lignea.* | *Cassia odorata.* | *Xylocassia.*

Est une écorce qui a la forme, la couleur, le goût & l'odeur de la canelle; mais elle est plus épaisse, moins aromatique, moins piquante au goût, se rendant visqueuse dans la bouche quand on la mâche, & s'y delayant peu à peu; ce qui n'arrive pas à la

Casse du Levant. Choix.

Bâtons de Casse confits. *Canificium Canifce.*

Vertus.

Dose.

*Cassia fistula Brasiliensis.*

r. Pl. IV. fig. 3.



canelle. Cette écorce est tirée d'un arbre tout-à-fait semblable à celui qui porte la canelle, & qui est confondu avec lui dans l'Isle de Ceylan aux Indes; car ces deux arbres ne peuvent être différentiez que par leurs écorces.

Choix. On doit choisir le *Cassia lignea* le plus recent, le plus odorant, le plus haut en couleur, d'un goût aromatique, agréable, un peu piquant. Il contient beaucoup d'huile en partie exaltée, du sel volatil & peu de terre.

Vertus. Il fortifie l'estomac & le cœur, il résiste au venin, il pousse les humeurs par transpiration, il excite les mois aux femmes.

## C A S S I D A.

*Cassida*, Colum. Pit. Tourn.

*Lamium peregrinum*, sive *scutellaria*,

C. B.

*Lamium Astragaloides*, Corn.

*Scutellaria teucrii facie*, J. B.

*Betonica sylvestris*, Pauli Quadramio.

*Scordotis secunda*, Plinii, Pœnæ.

En François, *Toque*.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, droite, quarrée, velue, parsemée de nœuds, d'où sortent des feuilles oblongues, découpées profondément, molles, velues, d'un vert obscur, attachées par des queue's languettes, velues, garnis de petites feuilles étroites, pointuës, non dentelées & soutenant des fleurs en gueule disposées en épis oblongs comme en l'Horminum, jaunes, de couleur purpurine & rarement blanche: chacune de ses fleurs est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, dont la supérieure est un casque accompagné de deux oreillettes, la lèvre inférieure est le plus souvent échancrée: cette fleur étant tombée il paroît quatre graines presque rondes, dures, raboteuses, qui meurissent dans une capsule laquelle a servi de calice à la fleur, & qui a la figure d'une tête couverte d'une toque; sa racine est semblable à celle de l'ortie, jaunâtre, fibreuse; elle croît aux lieux montagneux, humides & pierreux, & dans les bois.

Vertus.

Erimologie.

Elle est détensive, vulnèraire, apertive, dessicative, propre pour les cours de ventre. Fabius Columna a nommé cette plante *Cassida*, à cause que la capsule a la figure d'un casque, lequel on appelle en Latin *Cassis*.

## C A S T A N E A S.

Châteaigier.

*Castaneas*, en François, *Châteaigier*, est un arbre dont on fait deux especes generales, une domestique & l'autre sauvage.

La domestique est appelée.

*Castanea sativa*, J. B. Pit. Tourn.

*Castanea majores*, Lugd.

*Castanea sativa*, C. B.

En François, *Maronnier*.

C'est un grand & gros arbre couvert d'une écorce unie, brune, tâchée, son bois est dur & assez incorruptible, petant fort au feu & rendant un charbon qui s'éteint en peu de tems; ses rameaux s'étendent de tous côtez & font beaucoup d'ombre, ils sont garnis de feuilles grandes, amples, longues, larges, minces, un peu rudes, dentelées en leurs bords, nerveuses sur le dos; ils portent aussi des chatons longs à plusieurs fleurs jaunâtres, attachées le long d'un nerf ou filet, composées chacune de cinq feuilles, ne laissant aucun fruit après elles; les fruits neanmoins naissent sur le même pied de Châteaigier, mais en des endroits separés: ces fruits sont des herissons couverts d'une



d'une peau semblable à du cuir & armé tout autour de pointes, laquelle s'ouvre en trois ou quatre parties molettes en dedans comme de la soye, elle renferme une ou plusieurs chateignes assez connues de tout le monde.

Le Chateigner sauvage est appelé.

*Castanea sylvestris* que peculiariter *castanea*, C. B. Pit. Tournef.

*Castanea*; Brunf. Dod.

*Castanea minores*, Matth. Lugd.

*Castanea populares & colliva*, Plinio.

Il ne differe du précédent qu'en ce que n'ayant point été cultivé, il est moins grand & son fruit plus petit; il croit en grande quantité dans le Limosin, dans le Languedoc, & il nourrit beaucoup de monde, principalement les pauvres.

Les plus grosses chateignes qui croissent aux pais chauds sont appellées en Latin, *Chatteignes*, *Marons*, ou *Marones*, & en François *Marons*; on nous les apporte la plupart du Vivarets & de Limoge, on doit choisir les uns & les autres les plus gros, les plus charnus & les mieux nourris; ils contiennent beaucoup d'huile, peu de sel.

Les chateignes & principalement les petites sont astringentes; leur écorce est employée pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Le nom de *Castanea*, est tiré de *Castanum* Ville d'une Province appellée *Magnésie*, d'où l'on apportoit autrefois les chateignes.

## C A S T O R.

*Castor*, *Fiber*, En François, *Bievre*.

Est un animal à quatre pieds amphibie, gros environ comme un Cochon de six mois, ou pour mieux dire, suivant la Relation que M. Sarrazin Medecin du Roi en Canadas a envoyée à M. Tournefort, & qui a été inserée dans les Memoires de l'Academie Royale des Sciences de l'année 1704. les plus gros Castors ont trois ou quatre pieds de longs sur douze ou quinze pouces de large, au milieu de la poitrine, & depuis une hanche jusqu'à l'autre; ils pesent ordinairement depuis quarante livres jusques à soixante; sa tête a la figure de celle d'un rat de montagne, son museau est long, ses mâchoires sont presque égales, très-fortes, garnies chacune de dix dents, grandes & tranchantes, deux incisives & huit molaires; les incisives sont situées au bout du museau, celles d'enhaut sont longues d'environ huit lignes, & celles d'enbas d'environ un pouce: les racines des superieures ont deux pouces & demi de longueur, celles des inferieures en ont plus de trois, & elles suivent la courbure des machoires; ce qui leur donne une force prodigieuse, aussi le Castor abat-il avec ses dents de grands arbres: il est à remarquer que ces dents ne sont pas directement opposées, mais qu'elles passent les unes par dessus les autres, étant disposées à agir à la maniere des ciseaux. Ses yeux sont fort petits, ses oreilles sont courtes, rondes, veluës par dehors, & sans poil par dedans: son corps est court & massif, couvert de deux sortes de poil, ordinairement brun, luisant, quelquefois noir, rarement blanc; le poil de dessus est long d'un pouce & demi jusqu'à deux pouces, & il diminue en longueur en approchant de la tête & de la queue, c'est le moins doux au toucher & le plus luisant, il est délié comme des cheveux. Le poil de dessus est une espece de duvet très-fin & très-serré, long d'environ un pouce, il garantit l'animal du froid, & sert à faire des chapeaux & d'autres ouvrages, les ouvriers le nomment improprement laine de Moscovie: sa queue n'a point de rapport avec celle d'un animal terrestre, elle approche bien plus de la nature du poisson, & elle en a le goût aussi-bien que ses pattes de derriere, elle est longue d'environ un pied, épaisse d'un

Chatteignes.  
*Marons*.  
Marons.

Vertus.

Etimologie.

Laine de  
Moscovie.



pouce, sans poil, de figure ovale, large en sa racine d'environ quatre pouces, & de cinq au milieu, couverte d'une peau écailleuse, sous laquelle on trouve une graisse ferme qui ressemble assez à la chair du Marsouin; les écailles sont de figure hexagone irrégulière, épaisses comme un parchemin & longues de trois ou quatre lignes, couchées les unes sur les autres, jointes ensemble par une pellicule tendre.

Le Castor se sert de sa queue non seulement pour nager avec l'aide de ses pattes de derrière, mais il s'en sert de battoir, de truelle & d'auge à préparer & porter le mortier; quand il veut maçonner & bâtir son logement qui a quelquefois deux ou trois étages, il tient cette queue presque toujours dans l'eau dont il fait un réservoir exprès pour n'en pas manquer; ses jambes sont courtes principalement celles de devant; car elles n'ont que quatre ou cinq pouces de long, elles sont couvertes d'un poil très-court; ses pieds qui y sont attachés, & dont il se sert comme de mains pour tenir sa proie, ont de longueur environ deux pouces & demi, ils ressemblent à ceux du blaireau; ses ongles sont taillées de biais & creuses en dedans comme des plumes à écrire: ses pieds de derrière n'ont aucun rapport avec ceux de devant, ils sont plats, poissonneux & semblables à ceux des canards, des cygnes, & des autres oiseaux de rivière, ce qui fait que le Castor est en état de marcher sur la terre & de nager dans l'eau, mais il marche lentement: tous ses muscles sont gros & extrêmement forts & robustes: sa poitrine est étroite par haut, plus large par bas: ses poumons ont six lobes, & son foie sept qui couvrent l'estomac de tous côtés: sa rate est petite, ronde, de substance ferme: ses testicules sont petits, situés dans les aines; ils ont la figure d'un cône, & ils ressemblent parfaitement, quand ils sont développés, à ceux du chien.

Castor femelle & ses petits Castors.

Le Castor femelle a quatre mamelles, on dit qu'elle porte quatre mois ses petits, & qu'elle en fait quatre à chaque portée.

Castoreum.

Cet animal mâle ou femelle a au bas de l'os pubis intérieurement quatre grandes poches dont les deux premières plus élevées que les deux autres ont la figure d'une poire & se communiquent ensemble: elles ont ordinairement trois pouces de long, sur un pouce & demi de large dans le fond, & elles contiennent une matière résineuse, fétide qu'on appelle *Castoreum* & dont je parlerai dans un chapitre particulier: les deux autres poches d'en bas résident dans des cavités inférieures, elles sont arrondies par le fond, quand on a découvert la membrane commune qui les enveloppe: On en trouve quelquefois jusqu'à trois disposées comme par paquets qui sont remplis d'une matière huileuse, jaunâtre, de mauvaise odeur: chaque poche est ordinairement longue de deux pouces & demi sur environ quatorze ou quinze lignes de diamètre.

Matière huileuse du Castor.

Le Castor depuis le museau jusqu'aux cuisses est semblable à un rat sauvage, mais depuis les cuisses jusqu'à la queue, il ressemble assez aux oiseaux de rivière qui ont les pieds plats; il se nourrit sur la terre de fruits, de feuilles & d'écorce d'arbres, mais quand il est dans la rivière, il mange des écrevisses & d'autres poissons qu'il peut attraper; cet animal est bon à manger: on l'estime moitié chair & moitié poisson: sa partie supérieure jusqu'aux cuisses est de la chair véritable qu'il n'est permis de manger qu'aux jours gras chez les Chrétiens, mais sa partie inférieure du côté de la queue qui entre le plus dans l'eau est de la nature & du goût du poisson; il est permis d'en manger aux jours maigres.

Le Castor se retire ordinairement dans les grands creux, ou dans les cavernes qu'il rencontre sur les bords des grandes rivières, on en voit en France le long du Rhône, de Lizere, de l'Oyse, il se rencontre encore plus fréquemment en Allemagne, en Pologne, le long de l'Elbe & des autres rivières, mais la plus grande quantité est en Canada; il s'y en fait une manière de république qui est digne d'admiration.

Logemens.

Premièrement ils font leur demeure dans des petites cabanes qu'ils ont bâties eux-



mêmes dans le lit de quelque riviere qui n'est ni trop large, ni trop profonde, & qui est abondante en vivres, mais ils ne commencent ordinairement que vers le mois de Juin lorsque les eaux sont tout-à-fait basses. Ce bâtiment s'acheve heureusement quand proche de la riviere il se trouve quelque gros arbre dont le tronc panche vers l'eau. Ils le coupent en le rongean tout autour avec leurs dents, & il tombe au travers de la riviere dont il ralentit le cours: si les branches de l'arbre empêchent qu'il n'apuie bien contre le fond, ils les ont bien-tôt coupées, & ils font un bon ciment de côté & d'autre avec des pierres, des branches & du limon ou de la terre glaise pour fermer exactement le passage à l'eau: si l'arbre n'a pas assez de longueur pour joindre les deux bords, ils en vont couper un autre au rivage opposé, ou s'ils n'en rencontrent pas, ils font des especes de bâtardeaux pour arrêter le cours de l'eau, mais comme le cours de la riviere pourroit inonder ou rompre la digue par sa violence, ils laissent de distance en distance quelques ouvertures à la chaussée, par où l'eau puisse s'écouler: cette chaussée est longue, mais moins élevée que dans les vallons, elle a dix ou douze pieds d'épaisseur dans son fondement, & elle diminue peu à peu jusqu'au haut où elle n'en a ordinairement que deux: c'est de cette maniere qu'ils commencent leur bâtiment: ils se mettent ensuite à maçonner: pour tout ciment ils se servent de limon ou de terre grasse qu'ils battent avec leur queue, ils l'appliquent couche sur couche avec les mêmes matériaux dont ils se sont servis pour faire la chaussée, jusqu'à ce qu'ils ayent élevé leur édifice ou cabane qui sert à les loger à trois pieds de haut, ils la font ronde ou ovale, & elle débord de deux tiers hors de l'eau, mais ils ont la precaution d'y laisser une porte que la glace en hiver ne puisse pas boucher: Quelquefois ils bâtissent la cabane entiere sur la terre & font des fossés de cinq ou six pieds de profondeur qu'ils conduisent jusqu'à l'eau: ce bâtiment est terminé en maniere de dome, ses murailles ont ordinairement deux pieds d'épaisseur; ils coupent avec leurs dents, tous bouts de bois qui excèdent les murailles, & y appliquent en dehors & en dedans un enduit qui est une espèce de torchis fait avec de la terre glaise & des herbes seches; c'est dans cette occasion que leur queue leur est bien utile pour mieux affermir & polir cet enduit. Le dedans de la cabane est ordinairement ovale & vouté en anse de panier, elle a huit ou dix pieds de large sur dix à douze pieds de long, & alors elle est capable de loger huit ou dix Castors; on en trouve quelquefois, mais rarement, qui sont si grandes qu'elles en logent jusqu'à trente; il y en a aussi plusieurs situées les unes contre les autres, tous ces logemens sont disposez par étages, afin que les Castors puissent monter quand les eaux croissent, & chaque logement est divisé en plusieurs chambres qui communiquent les unes aux autres; ils logent dans les unes & serrent leurs provisions dans les autres; dans un de ces appartemens ils font une espèce d'aqueduc ou de canal souterrain qui va jusqu'à la riviere, & qui leur sert de bassin ou de reservoir dans lequel ils mouillent toujours leur queue, faute de quoi ils mourroient bien tôt; & en cas de peril ce canal leur sert de refuge & de chemin derobé pour gagner la riviere; quand ils sont en repos ils demeurent toujours couchez sur le ventre. On dit que si pendant qu'ils bâtissent quelqu'un d'eux a écorché sa queue à force de taper la terre, il renverse cette queue sur son dos comme pour montrer au reste de la troupe qu'il n'est plus en état de travailler; si leurs maisons sont endommagées par les grosses eaux, ils les raccommodent avec la même manœuvre & la même propreté qu'ils les ont bâties.

On appelle Castors terriers ceux qui se logent dans les cavernes pratiquées dans un terrain élevé sur le bord de l'eau, ils couvrent les endroits où ils se couchent avec de l'herbe, ils sont en hyver des coipeaux qui leur servent de matelas.

Les ouvrages des Castors sont ordinairement achevez au mois d'Août ou de Sep-

ou Cabanes des Castors qu'ils construisent eux-mêmes.

Castors terriers.



tembre, c'est alors le tems où ils commencent à faire des provisions pour vivre pendant l'hyver; ces provisions sont du bois qu'ils ont coupé par morceaux de différentes longueurs & grosseurs; les gros morceaux sont trainez par plusieurs de ces animaux, & les petits par un seul, mais par des chemins differens, pour ne pas s'embarasser, ils entassent ce bois piece sur piece dans l'eau, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour le nombre des Castors qui logent ensemble.

**Chasse du Castor.** Les Sauvages vont à la chasse des Castors depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois d'Avril suivant, parce qu'alors ces animaux sont bien garnis de poil, ils parcourent le long des petites rivieres, & dès qu'ils apperçoivent une chaussée, ils peuvent compter que la cabane du Castor n'est pas loin, ils s'en approchent le plus près qu'ils peuvent. D'abord que le Castor voit ou entend les chasseurs, il s'enfonce dans son bassin ou aqueduc, & suivant le courant de l'eau par dessous terre, il se retire dans le lit de la riviere, mais comme il ne peut se passer d'air il leve de tems en tems la tête hors de l'eau, & le Sauvage prend ce moment, si c'est en Eté, de le percer de son trait, & le tuer dans l'eau même, ou si c'est en Hyver quand les rivieres sont glacées n'y ayant pas moyen de le tirer, le chasseur fait divers trous dans la glace d'espace en espace & se couche sur le glaciis proche de ces trous, le Castor passant par dessous leve sa tête hors du trou pour respirer, alors le chasseur enfonce & glisse sa main sur le corps du Castor qui nage, & quand il a passé l'endroit où la queue s'élargit, il serre la main & l'empoignant fortement, le tire & le jette sur la glace; l'animal se sentant pris fait son possible pour se sauver, mais comme il ne marche que fort lentement, on le rattrape aussi-tôt & on l'assomme. Il est à remarquer ici que le meilleur moyen de s'assurer du Castor vivant est de le saisir à la queue, car alors il ne peut se détourner pour venir mordre celui qui le tient, on l'attache par une échancrure qui est à la racine de la queue, & on le conduit où l'on veut. On trouve quelquefois huit ou dix chaussées dans l'espace de deux lieues, aucun Castor n'en échappe.

Une autre maniere de chasser cet animal est de lui tendre des pieges: quoique les Castors ayent fait leurs provisions, ils ne laissent pas d'aller de tems en tems dans les bois chercher de nouvelle nourriture; les chasseurs mêmes qui sçavent qu'ils aiment mieux le bois frais que celui qui est floté, leur en apportent tout près de leurs cabanes & leur dressent des pieges semblables en figure à ces quatre de chiffre qui servent à prendre des rats.

**Etimologies.** *Castor à castrare*, châtrer, parce que les anciens ont crû que le Castor étant poursuivi par les chasseurs, arrachoit ses testicules avec ses dents, & les laissoit comme pour prix de sa rançon, mais cette fable n'a pas besoin d'être refutée. Les Naturalistes modernes sont assez convaincus du contraire, & de l'impossibilité du fait; de plus, il y avoit équivoque, car on prenoit pour les testicules du Castor, le castoreum, ce qui est bien different, comme il sera dit dans le chapitre suivant.

**Bever.** *Fiber, quia hoc animal extremitates amnium colit.*  
*Bievre*, ce nom François est tiré de *bever* mot Allemand & Anglois qui signifie la même chose.

#### C A S T O R E U M.

¶ Les Anciens qui n'étoient pas aussi exacts dans l'anatomie qu'on est aujourd'hui, ne s'étoient pas apperçus des véritables testicules du Castor, parce qu'ils sont fort petits & placez en des lieux assez cachez dans les aines, j'en ay parlé dans le chapitre précédent: ils ont tous pris pour les testicules de cet animal, les bourses ou poches du Castoreum qui en sont fort differentes; Messieurs de l'Academie Royale des Scien-



ces ont les premiers découvert les testicules du Castor & distingué toutes les autres parties avec exactitude.

On trouve au bas ventre du Castor vers la partie inferieure de l'os pubis, quatre grandes poches ou bourses dont les deux premieres qu'on peut nommer supetieures, parce qu'elles sont plus élevées que les autres, ont la figure d'une poire, & se communiquent ensemble de façon qu'elles ressemblent assez bien à une besace: chaque poche a environ trois pouces de long sur un pouce & demi de large dans le fond, elles se trouvent placées l'une à droite & l'autre à gauche de la verge, elles décrivent un demi cercle en approchant de la verge & se retrecissent peu à peu jusqu'à leurs ouvertures qui sont d'environ un pouce, & qui répondent dans la cloaque.

M. Sarrazin Medecin en Canadas duquel j'ai déjà parlé, a observé trois membranes dans la tiffure de ces poches; la premiere est simple, mais très-ferme, la seconde est beaucoup plus épaisse, moëlleuse & fort garnie de vaisseaux; la troisieme est particuliere au Castor, elle est-seche comme un vieux parchemin, elle en a l'épaisseur, & elle se déchire de même, mais elle est tellement repliée sur elle-même, qu'elle aqiert quand on l'a développée, trois fois plus de volume qu'elle n'avoit auparavant: cette membrane est fort lisse en dehors, d'un gris de perle, marquetée assez souvent de tâches brunes, quelquefois rougeâtres: elle est inégale en dedans & garnie de petits filets: cette derniere membrane renferme une matiere resineuse, mollasse, adherante à ses petits fibres, de couleur grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, inflammable, d'une odeur forte, penetrante, & desagréable; c'est le veritable Castoreum, il se durcit peu à peu à l'air en un mois de tems, & devient plus brun, cassant & friable, mais si l'on veut qu'il se durcisse plus promptement, il n'y a qu'à attacher les poches qui le contiennent à la cheminée, & les y laisser quelques jours, elles s'y secheront, & l'on connoitra aisément par le toucher si la matiere est en consistance dure & seche.

Les deux secondes poches qu'on peut appeller poches ou bourses inferieures, sont placées l'une à droite & l'autre à gauche de la cloaque: elles sont arondies par le fond & elles diminuent insensiblement en approchant de cette cloaque, elles contiennent une liqueur onctueuse & adipeuse qui ressemble à du miel, de couleur jaune pâle, d'une odeur fetide semblable à celle du Castoreum, mais un peu plus foible & plus fade; cette liqueur se condense en vieillissant, & prend la consistance & la couleur du suif.

On trouve chez les Marchands des bourses de Castoreum, les unes plus grosses, les autres plus petites, suivant que le Castor dont elles ont été tirées étoit plus ou moins grand. Les meilleures nous sont apportées de Dantzic, elles sont les plus grosses.

Il faut les choisir grosses, pesantes, de couleur brune, d'une odeur forte & penetrante, remplies d'une matiere dure, cassante, friable, jaunâtre, brune, entrelacées de membranes fort déliées, d'un goût âcre; elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil.

Le Castoreum attenné les humeurs visqueuses, il fortifie le cerveau, il excite les mois aux femmes, il abaisse les vapeurs, il resiste à la corruption, il chasse par transpiration les mauvaises humeurs, il est propre pour l'épilepsie, pour la paralise, pour l'apoplexie, il remédie à la sourdité.

La liqueur onctueuse contenue dans les bourses interieures du Castor, est fort resolutive, elle fortifie les nerfs étant appliquée exterieurement.

*Castoreum à graco uaripion à uarap Castor*, on entend par ce nom de poches ou bourses qu'on tire du bas ventre du Castor, & qu'on fait secher pour s'en servir en Medecine.

Poches supetieures.

Castoreum  
verum.

Poches inferieures.

Choir.

Vertus  
du Casto-  
reum.

Vertus de  
la liqueur  
onctueuse.  
Etimologie.



## CATANANCE.

*Catanance quorundam*, Lugd. Pit.  
Tournef.

*Sesamoides parvum*, Matth.  
*Catanance Dalechampii flore cyani*,

*folio coronopi*, J. B.

*chondrilla cœrulea cyant capitulo*, C. B.

*Coronopus quibusdam flore cœruleo*,  
Gesn. Col.

Est une plante dont les feuilles sont semblables à celles du Coronopus, mais blanchâtres, velues, & n'ayant point un goût agreable; il s'élève d'entr'elles des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rameuses, garnies de quelques feuilles velues, un peu rudes; ses fleurs sont en ses sommités attachées à des petites têtes de la grosseur de celles du Cyanus, de couleur bleuë; leur calice est composé de plusieurs feuilles en écailles, il contient des semences dont le haut est feuillé; la racine est longue, grosse, rougeâtre, elle croît dans les champs.

Vertus. Elle est aperitive, dessicative, vulnèraire, mais on ne s'en sert gueres en Medecine.

## CATAPHRACTUS.

*Cataphractus*, Schonveld. Jonst. est un poisson de mer long d'environ demi pied, sa tête est large de deux doigts, anguleuse & presque triangulaire, son museau est camus & barbu en dessous, il n'a point de dents, mais à leur place ou à leur défaut il a les levres rudes & le palais parsemé de petits os piquants; son corps en sa partie supérieure ou vers la tête est de figure octogone, & en sa partie de devers la queue hexagone; il est couvert par tout d'écailles osseuses, au milieu desquelles est une éminence ou bossette dure, la queue est petite, ronde, noire; on le trouve vers l'Isle de Norfflande, il vit de petits poissons, il est excellent à manger.

Vertus. Il est pectoral, aperitif.

Etimologie.

*Cataphractus*, κατὰ φρακτὸν signifie clos & couvert de toutes parts; on a donné ce nom à ce poisson à cause qu'il est couvert d'écailles dures par tout son corps.

## CATE.

*Cate*, sive *Lycium*, Garz. Acolt. est une espece de Trochisque ou de Tablette que les Indiens composent avec l'extrait des rameaux d'un arbre épineux qu'ils appellent Hacchie, dont le bois est massif, pesant, dur, robuste, portant des feuilles semblables à celles de la bruyere; ils mêlent cet extrait avec de la farine d'une semence menuë, nommé Nachani, ayant le goût du segle, propre à faire du pain, & de la racine d'un certain bois noir, ils forment de ce mélange des Trochisques ou Tablettes qu'ils font secher à l'ombre, ils sont amers & astringens.

Vertus. C'est un très-bon remede pour raffermir les gencivès, pour dessécher & arrêter les fluxions, pour les flux de ventre, pour la douleur des yeux.

## CATECHU.

Terra Japonica.  
Cachou.

*Catechu*, sive *terra Japonica*, en François, *Cachou*; est une maniere de pâte seche, dure, un peu gommeuse, rougeâtre, ayant la forme & presque la dureté d'une pierre. rougeâtre, d'un goût amer & austère au commencement, mais laissant ensuite dans la bouche une impression douce & agreable; il y en a de deux especes, la premiere & la plus commune est compacte, pesante, de couleur rougeâtre brune, traversée de petites rayes blanchâtres. La seconde est plus poreuse, moins pesante & plus pâle que la premiere.

On n'est pas encore bien éclairci sur la nature du Cachou, les uns veulent que ce



soit une pâte préparée par les Japonois avec les extraits d'Areca, de Calamus aromaticus, de Recluse & de graine de Bangue mêlez & endurcis sur le feu.

Les autres prétendent qu'il soit fait avec les suc d'Areca & l'écorce verte d'un arbre épineux du Japon appelé Catnechu, épaissis ensemble par la chaleur.

Les autres, comme quelques Modernes soutiennent que c'est une terre du Levant nommée par les Indiens *Masquiqui*, laquelle se trouve ordinairement sur les hautes montagnes sous les racines des Cedres: mais cette dernière opinion n'est pas bien vraisemblable, car le Cachou étant mis dans la bouche ne paroît aucunement une terre, mais plutôt un suc épaissi; de plus on en tire par la Chymie beaucoup d'huile & de sel essentiel pareils à ceux qu'on tire des plantes. On en extrait aussi par le moyen de l'eau une teinture rouge, agréable au goût.

Il faut choisir le Cachou pesant, compacte, de couleur rougeâtre, d'un goût amer & styptique. Masquiqui  
Choir.

Il est propre pour fortifier le cerveau, les poumons, l'estomac, pour les catarrhes, pour l'enrouement de la voix, pour corriger la mauvaise haleine; mais comme le goût n'en est pas d'abord fort agréable, on le prépare en le mêlant avec du sucre, du musc & de l'ambre gris, & on le forme en des trochisques très-petits, comme je l'ai décrit dans ma Pharmacopée universelle. On l'employe heureusement pour arrêter la dysenterie & les autres cours de ventre. La dose en est depuis vingt grains jusqu'à une dragme. Virtus.  
Dose.

## CAUCALIS.

*Caucalis*, Dod.

*Caucalis alia vulgaris*, Lugd.

*Caucalis arvensis echinata* magno flore, C. B. Pit. Tournef.

*Echinofora*, *αυτιόκαρπος* an *Dioscorides* *gingidium*, Col.

*Lappula canaria*, flore pulchro magno, albo, J. B.

Est une plante dont les feuilles ressemblent en quelque manière à celles du Panais sauvage; mais elles sont découpées plus menu, velues: sa tige croît à la hauteur d'environ un pied, rameuse, velue, portant aux sommets de ses branches des ombelles qui soutiennent des petites fleurs blanches, odorantes, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées en fleur de lys. Quand cette fleur est passée il paroît des graines jointes deux à deux, oblongues, hérissées de pointes: sa racine est petite, blanche. Cette plante croît aux lieux incultes, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est aperitive, propre pour la pierre, pour exciter les mois aux femmes, pour rarefier les humeurs grasses, pour aiguïser la vûë. Virtus.

## CAYMANES.

*Caymanes*, Monard. *Acosta*, Cluf. sont de grands Laizards ou Crocodiles des Indes, qui ont quelquefois jusqu'à trente deux pieds de longueur; & si l'on croit à un Historien Espagnol nommé Gomara, dans le tems que les Espagnols commencerent à occuper plusieurs païs de l'Amérique, on tua aux environs de Panaman un de ces Laizards qui avoit cent pieds de long. Ils ont la gueule fort fendue & béante, garnie de plusieurs rangées de dents, ils habitent vers les rivages des rivières & quelquefois dans la mer, aux embouchures des fleuves. On en trouve principalement en la Province de Carthage, au Nom de Dieu & aux autres lieux circonvoisins. On dit qu'ils sont en grand nombre dans le Fleuve Crenganor. Ces animaux sont fort cruels; ils se ruent dans les navires ou sur les rivages, pour attraper un homme, un bœuf, un sanglier, un cochon, ou quelqu'autre proie; & ils la dévorent ou l'engloutissent.



Pierres de  
Caimanes.

en un instant dans leur estomac : leur peau est si dure , qu'elle ne peut être percée par une arquebusade ni par un mousqueton : on les prend avec des hameçons de fer : ils font leurs œufs à terre , & ils y font éclore leurs petits comme la Tortue. On trouve dans leur estomac un grand amas de gravier & de petites pierres de riviere. Les gens du pays mangent leur chair & leurs œufs.

Les pierres qu'on retire de leur estomac sont estimées propres pour la fièvre quarte ; on en applique deux sur les temples pendant l'accès.

## C E D R U S.

*Cedrus*, Tabern. Icon.*Cedrus magna sive libani conifera*,  
J. B.*cedrus, conifera, foliis laricis*, C. B.  
*Larix Orientalis fructu rotundiore ob-*  
*tuso*, Pit. Tournef.En François, *Cedre du Liban*.Poy. Pl. IV.  
fig. 7.

Est une espèce de mélèze , ou un très grand arbre , gros , droit , élevé en pyramide : son écorce est unie , son bois est fort dur & comme incorruptible , ses feuilles sont petites , étroites , vertes , rangées par bouquets le long des branches , naissant au Printems , & tombant au commencement de l'Hyver : ses fleurs ont des chatons qui ne laissent aucun fruit après eux. Les fruits naissent en des endroits séparés sur le même pied ; ils ressemblent à nos pommes de Pin. Ils renferment sous leurs écailles des semences feuillées. Cet arbre croît sur les montagnes, comme sur le mont Liban : on l'estime un des premiers & des plus grands arbres du monde : il en découle sans incision , pendant les grandes chaleurs de l'Été , une résine claire , transparente , blanche , se formant & s'endurcissant en grains comme le mastich. On l'appelle en Latin

*Cedria*,  
Gomme de  
Cedre.Manne  
mastichine  
Résine de  
Cedre.*Cedria*, & en François, *Gomme de cedre* ou *Manne mastichine*.

Quand il ne sort plus rien de l'arbre , on y fait des incisions , par où il distille une résine liquide qui s'endurcit en coulant le long de l'arbre ; c'est ce qu'on appelle résine de Cedre : elle est belle , transparente , jaune , friable , odorante. Nous voyons rarement en France de ces gommes & résines de Cedre.

Le bois de Cedre est employé pour faire les beaux ouvrages de Menuiserie : il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus.

Il est sudorifique , étant pris en décoction ou en poudre.

Le *cedria* est improprement appelé gomme de Cédre ; car c'est la partie résineuse la plus pure de l'arbre : elle est digestive , resolutive , consolidante , fortifiante , propre pour résister à la gangrene , pour les dislocations ou fractures.

La résine de Cédre est digestive , amolissante , détersive , consolidante , fortifiante.

Etimolo-  
gie.

*Cedrus*, à *nia*, *uro*, je brûle ; parce qu'on brûle les rameaux du Cédre qui sont empreints de résine , comme on brûle les flambeaux pour s'éclairer la nuit.

## C E D R U S B A C C I F E R A.

*Cedrus Baccifera*, C. Bauh. | *Cedrus minor*, Dod.En François, *petit Cédre*, ou *Oxycedre*.*Cedrus mi-*  
*nor baccife-*  
*ra*.Oxycedre.  
Poy. Pl. IV.  
fig. 8.Première  
espèce.

Est un arbre dont il y a trois espèces.

La première est appelée.

*Cedrus Lycia*, *retusa Bellonio dicta*,  
J. B.*Cedrus folio cupressi major fructu flavesc-*  
*cente*, C. B. Pit. Tourn.*Cedrus Phœnicia*, Plinii.*Sabina Ma-*  
*ior*.*cedrus Lycia*, Matth. Ges.  
*Oxycedrus Lycia* Dod. Ger.*Oxycedrus folio cupressi*, aut *Sabina*  
*major*, Monspel. Lob.*Cedrus minor*, Cord. Porta.*Cedrus*



*Cedrus pumila foliis obtensis & Phani-*  
*cid. Belli.*

*Juniperus major, seu cupressus sibi-*  
*vestris, Dioscord.*

Son tronc & ses rameaux sont tortus & noueux ; son bois est rougeâtre, rendant une odeur semblable à celle du Cyprés ; ses feuilles sont étroites, pointuës, plus dures que celle du Genèvre & plus piquantes, toujours vertes, ressemblantes à celles du Cyprés ; les chatons sont à plusieurs petites écailles, au bas desquels on trouve quelques bourfes membraneuses remplies de nouffieres. Les fruits naissent sur le même pied que les chatons, mais en des endroits separez ; ce sont des bayes qui deviennent jaunes en meurissant, un peu charnues, odorantes, d'un goût agréable, renfermant chacune ordinairement trois osselets ligneux, durs, arondis sur le dos, & aplatis par les autres côtez ; chaque osselet contient une semence oblongue. Il sort du tronc de cet arbre dans les Païs chauds une gomme qu'on appelle Vernix.

Vernix.

La seconde est appellée.

*Cedrus folio cupressi media majoribus*  
*baccis, C. B. Pit. Tournef.*

*Cedrus Lysia, Bellon.*

*Cedrus minor altera, Dioscor.*

*Cedrus, Phanicca, altera, Plinii &*  
*Theophrasti, vel prima, Lob. Icon.*

*Thunia Massiliensium, Lugd.*

Seconde  
espece.

Cet arbre differe du precedent, en ce qu'il est plus bas, & en ce que ses bayes sont plus grosses.

La troisième espece est appellée.

*Cedrus Hispanica procerior, fructu maximo, Pit. Tournefort.*

Troisième  
espece.

Elle est plus haute que les autres, & ses bayes sont beaucoup plus grosses, de couleur noire.

Ces Cedres croissent en Italie, en Espagne, en Provence, en Languedoc, ils demeurent toujours verts : ils contiennent beaucoup d'huile.

\* Leurs feuilles sont stomacales, propres pour chasser les vents, pour aider à la digestion, pour la colique venteuse ; on en mâche un ou plusieurs petits morceaux, on en peut prendre aussi en decoction.

Leur bois est sudorifique étant pris en decoction.

Leurs fruits qu'on appelle *Cedrides*, sont propres pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion.

*Oxycedrus ab i&di, acutus, & i&di, cedrus*, comme qui diroit, *Cedre à feuilles pointues.*

On tire par la cornue, à la maniere ordinaire une huile noire du bois de Cedre, laquelle on tient être la veritable huile de Cade. Quoiqu'il en soit, elle est fort propre pour les dartres farineuses, pour la galle, pour la sourdité, pour les maladies hysteriques. On peut s'en servir interieurement & exterieurement.

Huile de  
Cade ve-  
ritable.  
Vertus.

La dose en est depuis deux gouttes jusqu'à six.

Dose.

### C E L T I S.

*Celtis fructu nigricante, Pit. Tournef.*

*Lotus arbor, sive celtis, Tur.*

*Bagolatus tridentinis, Guil.*

*Lotus fructu cerasi, C. B.*

*Lotus arbor, Lob. Icon.*

*Lotus arbor fructu cerasi, J. B.*

*Caecovia Cretensibus, Gesn.*

En François, *Micoconlier.*

Est un arbre grand & gros, rameux, son écorce est unie, blanchâtre, ses feuilles ressemblent à celles de l'Orme, mais elles sont plus longues & plus pointuës, vertes.

C c



dessus, blanchâtres en dessous, rudes, dentelées en leurs bords; ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, au milieu desquelles sont attachées plusieurs éramines fort courtes. Ces fleurs passent en peu de tems, & il leur succede des bayes spheriques noirâtres, ressemblantes aux cerises, mais plus petites, attachées par des queues longues, contenant un peu de chair blanche, d'un goût doux stiptique assez agréable, & un noyau gros à proportion du fruit, presque rond. Cet arbre croît principalement aux pais chauds.

Vertus. Son fruit & ses feuilles sont propres à arrêter les cours de ventre & les hémorrhagies.

## CENCHRUS.

*Miliaris.* *Cenchrus*, sive *Miliaris*, ( Jonst. ) est une espee de serpent long d'environ trois pieds, gros, de couleur verte - jaunâtre, parsemé de plusieurs tâches; on le trouve en Lemnos & en Samos: il se promene en Eté par les montagnes, aux chemins ouverts, évitant les épines & les ronces, il se jete sur les animaux qu'il rencontre, & leur ayant ouvert les veines jugulaires, il en succe le sang. Sa morsure est mortelle si l'on n'y apporte promptement les mêmes remedes qu'à la morsure de la Vipere. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Il est propre pour resister au venin, pour chasser les mauvaises humeurs par la transpiration. On peut le préparer comme la Vipere.

*Cenchrus à Graco* *κίχρη*, qui signifie le même serpent.

Etimologies. *Miliaris*, parce que ce serpent est marqueté de taches blanches qui representent des grains de millet.

## CENTAURIUM MAJUS.

*Rhaponticum Pharmaceuticum.*  
*Centaurea major.*  
*Centaureum majus juglandis folio*, J.B.  
*Centaureum majus folio in laciniis plures diviso*, C. B. Pit. Tournef.  
*Centaureum magnum*, Matth. Dod.

*Centaureum majus*, seu *Rhaponticum Pharmaceuticum*, Cord. in Discor.  
*Rhapontica que hodiè centaurea major* Trag.

En François, grande Centaurée.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur de quatre ou cinq pieds, rondes droites, rameuses; ses feuilles sont grandes, oblongues, divisées en plusieurs parties crenelées en leurs bords; ses sommités soutiennent de grosses têtes rondes, écailleuses, où naissent des bouquets de fleurs à fleurons évasez, & découpez en lanières; de couleur bleuë, tirant sur le purpurin; il leur succede des graines oblongues, luisantes, garnies d'aigrettes; sa racine est longue, grosse, droite, charnuë, facile à rompre, noirâtre en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût doux, accompagné d'astringtion & d'âcreté. Cette plante croît aux lieux montagneux & rudes; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Sa racine est vulneraire, astringente, elle arrête les cours de ventre & les hémorrhagies, elle leve les obstructions, elle excite l'urine.

Rapontic vulgaire. On l'appelle Rapontic vulgaire.

## CENTAURIUM MINUS.

*Centaureum minus*, C. B. Dod. Pit. Tournef.  
*Centaureum parvum*, Adv. Lob.

*Centaureum minus flore Purpureo*, J. B.  
*Centaurea*, Brunf.  
*Fel terra*, Ger.

En François, petite Centaurée.

Est une plante qui pousse une ou plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ demi-



ped, ou un peu plus haut, anguleuses, lissés, les feuilles sont oblongues, semblables à celles du Millepertuis, mais un peu plus grandes, les unes sortant de la racine, les autres opposées sur la tige deux à deux; la sommité se divise en plusieurs petits rameaux qui soutiennent des fleurs amassées les unes proche des autres en maniere de petits bouquets, de couleur rouge tirant sur le purpurin, quelquefois blanche & rarement de couleur ferrugineuse, agreable à la vûë: chacune de ces fleurs est un tuyau fermé dans le fond, ouvert par le haut, évalé en entonnoir & decoupé en plusieurs parties; quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit ovale ou oblong, gros comme un grain de blé, partagé en deux loges qui renferment des semences menues; la racine est petite, ligneuse, insipide. Cette plante croît dans les terres seches & sablonneuses.

On l'appelle *fel terra*, fiel de la terre, à cause qu'elle est extrêmement amere; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile: on se sert en Medecine de ses sommités fleuries.

La petite Centaurée est *deterfive*, *aperitive*, *vulneraire*, *sudorifique*, *febrifuge*, on s'en sert pour les *fièvres intermittentes*, pour exciter les mois aux femmes, pour le scorbut, pour les vers, pour la morsure d'un chien enragé, on l'employe interieurement & exterieurement.

On a appelé cette plante *Centaurium*, parce qu'on a crû qu'elle avoit gueri le Centaure Chiron d'une blessure qu'il s'étoit fait au pied.

La petite Centaurée est d'un genre tout-à-fait different de la grande Centaurée.

## CENTRINE.

*Centrine*, Jonst. est un poisson de mer que les Italiens appellent *Pesce porco*; il est gros, épais, court, de figure triangulaire, couvert d'une peau fort rude parsemée de pointes fortes principalement à la tête & au dos, de couleur obscure; la tête est petite & comprimée, les yeux sont vifs, la gueule est presque toujours ouverte & bayante, les dents sont larges, tranchantes, la chair est nerveuse, visqueuse & nullement bonne à manger.

Son foye étant rôti rend une huile propre pour ramollir les schirres & les autres duretez du foye, pour adoucir les douleurs.

Sa chair étant sechée & pulvérisée est propre pour exciter l'urine.

## CEPA.

*Cepa*, Trag. Fuch.

*Cepa vulgaris*, C. B. Pit. Tournef.

*Cepa rotunda*, Dod.

*Cepa alba & Rubia*, Genl. hort.

*Cepe*, Brunf.

En François, Oignon.

Est une plante dont les feuilles sortent de la racine longues d'un pied, étroites, fistuleuses, acres au gout; il s'éleve de leur milieu une tige nue, droite, ronde, haute d'environ trois pieds, creuse, grosse vers le bas, portant en son sommet une grosse tête qui soutient un bouquet de fleurs composées chacune de six feuilles blanches ou purpurines, disposées en rond; quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits triangulaires divisez chacun en trois loges remplies de semences presque rondes, noirâtres; la racine est une bulbe qui varie en grosseur, en figure & en couleur, car elle est quelquefois grosse comme une petite pomme, quelquefois comme une noix, quelquefois comme une prune, ordinairement ronde ou orbiculaire, quelquefois oblongue, composée de tuniques rouges ou blanches, contiguës ou unies les unes aux autres, d'une odeur forte & désagreable, excitant à pleurer à cause d'un sel volatil acide très-subtil qui s'en éleve principalement quand on la coupe, & qui

Cc ij



irrite les yeux, d'un goût âcre & piquant : C'est l'oignon qu'on employe si souvent dans les cuisines, on y trouve quelques fibres en dessous. On cultive cette plante dans les jardins potagers en terre grasse, sa racine est employée en Medecine, elle contient beaucoup de sel volatil très-piquant & pénétrant, du phlegme & de l'huile en quantité médiocre.

**Vertus.** Elle est aperitive, incisive, digestive, resolutive, propre pour la pierre, pour l'hydropisie, pour le scorbut, pour l'asthme, pour résister au venin, pour les vers, pour la sourdité, pour faire mourir les abscessés, on l'employe exterieurement & interieurement.

L'oignon blanc est ordinairement plus petit & moins âcre que le rouge.

**Etimologie.** *Cepa vel cepa* à κεφαλή *caput*, à cause que la sommité & la racine de cette plante ont des figures de tête.

## C E R A.

**Comme les abeilles la font.** *Cera*, en François, *Cire*, est une matiere dure, huileuse, jaune, qui se trouve dans les ruches; les Abeilles commencent à la faire au Printemps, dès que la saison est douce, elles la tirent des fleurs & elles la portent attachée à leurs pattes de derriere en forme de petites lentilles; elles s'en débarassent fort adroitement dans leurs ruches & elles en forment des trous ou logemens de figure hexagone, joints les uns aux autres, dont les petites murailles sont minces & presque transparentes, c'est dans ces trous ou creusets qu'elles font leur germe, ou freslement, ou œufs qui éclosent en petites abeilles; elles y déchargent aussi le miel qu'elles ont recueilli. Cette cire la premiere année est blanchâtre, la seconde jaune & la troisieme brune, elle devient même noire en vieillissant dans la ruche, mais alors les mouches n'y resserrent ni miel ni fresle.

**Separation de la cire d'avec le miel.** On separé la cire d'avec le miel en deux manieres; la premiere en faisant le miel blanc, on met la matiere laquelle on a retiré des ruches formée en tablettes sur des nattes d'osiers ou clayes, & on en laisse couler le miel jusqu'à ce que la cire demeure seule dessus.

La seconde en faisant le miel jaune, on met la matiere qu'on retire des ruches à la presse, après y avoir ajouté très-peu d'eau, l'avoir chauffée sur le feu & enveloppée dans une grosse toile claire, car le miel passe, & la cire reste en forme de gâteau.

**Purification de la cire.** Mais comme l'une & l'autre cire contiennent quelques impuretez, on les fait fondre ensemble ou separées dans une bassine, on y ajoute de l'eau pour les nettoyer d'un peu de miel qui y demeure toujours attaché, puis on les coule avec expression, on les écume, on les separe d'avec l'eau, & on les jette en moule, où on les laisse refroidir: \* On renverse ensuite le pain de cire pour le retirer hors du moule, & pour le nettoyer de certaines feces ou saletez qui s'étoient précipitées au fond, & qu'on appelle pied de cire: on les separe avec un couteau ou quelqu'autre instrument de fer,

**Pied de cire.** & l'on fait refondre la cire pure pour en former des pains; c'est la cire jaune qu'on vend chez les Droguistes: elle doit être nouvelle, solide, mais un peu glutineuse

**Choix.** au toucher, de belle couleur jaune, d'une odeur agreable tenant un peu de celle du miel, insipide au goût; elle durcit & perd en vieillissant, une partie de sa couleur & de son odeur.

**Cire neuve.** La cire nouvellement faite, & qui n'a point encore été employée à aucun ouvrage, est appelée cire neuve.

La cire est un composé naturel d'huile, d'un peu de sel volatil & de beaucoup de phlegme sans terre, comme je l'ai prouvé dans mon Traité de Chymie; elle est émolliente & resolutive, on s'en sert en Pharmacie dans les emplâtres, dans les cerats, dans les onguents.

**Vertus.**



Quand la cire en vieillissant a perdu une partie de sa couleur & est devenue un peu pâle, les Marchands pour remedier à ce petit défaut la font fondre sur un feu medio-  
 cre & lui donnent une teinture avec du safran bâtarde, ou avec du roucou qu'ils met-  
 tent infuser dedans, puis ils la coulent & la laissent refroidir; il est aisé de distinguer  
 cette cire teinte d'avec la cire neuve, elle est moins glutineuse, plus seche, plus cas-  
 sante & elle a moins d'odeur.

On trouve quelquefois en Moscovie & aux Indes dans les troncs des vieux arbres  
 certaine cire noire formée en morceaux, ronds ou ovales, de la grosseur d'une mus-  
 cade; elle est faite & formée par des petites abeilles qui construisent leur ruche dans le  
 creux de ces troncs, & qui y portent un miel de couleur citrine, & d'un goût agréa-  
 ble; cette cire étant échauffée a une odeur de baume; elle est très rare en France,  
 les Indiens en font des cierges, ils en forment aussi des petits Vaisseaux dont ils se ser-  
 vent pour recueillir de l'arbre le baume de Tolu.

La cire blanche est de la cire jaune qu'on a bien lavée & exposée à l'air & à la ro-  
 sée, où elle a acquis sa blancheur, & où elle s'est renduë plus dure & plus cassante  
 en perdant presque toute son odeur.

Les meilleures blancheries de la cire en France, sont celles de Bretagne & d'Anjou,  
 l'on commence à y travailler ordinairement vers la fin d'Avril; on fait fondre la cire  
 jaune sur le feu, & quand elle est bien chaude, on la verse sur un rouleau que les  
 Ouvriers appellent tour, qui est passé sur un auge remplie d'eau froide; la cire fondue  
 tombant dans cette eau s'y condense, & s'y réduit en papillotes, on lave ces papil-  
 lottes plusieurs fois & en plusieurs eaux, on les ramasse & on les étend sur des toiles  
 qui sont posées sur des grands carrez de bois exposés à l'air & à la rosée, on laisse à ces  
 toiles des bords assez grands pour qu'on en puisse couvrir la cire quand il fait du  
 vent; on remue cette cire de trois en trois jours & même plus souvent lors qu'il fait  
 grand chaud: on la laisse ainsi exposée pendant cinq à six semaines, puis on la met  
 dans des ballines, on la fait refondre sur le feu, & l'on y ajoute du tartre blanc  
 ou du crystal de tartre, on la laisse quelque tems en fusion, afin que ce tartre la pu-  
 rifie en faisant separer la crasse qui y peut être, on la coule, & on la forme en petits  
 pains plats orbiculaires, comme nous le voyons chez les Droguistes.

On peut préparer de même en chaque blancherie par années, trois ou quatre fontes  
 de cire, commençant en Avril, & finissant en Octobre.

La cire blanche doit être choisie bien blanche, claire, nette, transparente, dure,  
 cassante, n'adhérant point aux dents quand on la mâche, insipide au goût: on l'ap-  
 pelle vulgairement cire vierge, mais improprement; car la véritable cire vierge est  
 le propolis dont il sera parlé en son lieu.

La cire blanche est rafraichissante, émolliente, adoucissante, moins resolutive que  
 la cire jaune, parce que les lotions l'ont privée d'une grande partie de son sel: on  
 s'en sert dans les pommades, dans les cerats, dans les onguents.

Plusieurs filles & femmes par des envies & des goûts dépravés, mangent de la  
 cire jaune ou de la cire blanche, ce qui leur cause des obstructions dans les visceres,  
 des pâles couleurs, & d'autres maladies.

On trouve chez les Droguistes une cire de couleur de paille ou citrine, elle est faite  
 avec des petits morceaux de cire blanche de rebut qu'on a fait fondre ensemble, &  
 où l'on a mis infuser du terra merita concassé, puis on la coule & on la laisse refroi-  
 dir, elle sert à faire des bougies.

La cire verte est faite avec de la cire blanche ramollir avec un peu de terebentine  
 & teinte avec du vert de gris broyé: elle est propre pour amolir les cors des pieds  
 étant appliquée dessus en emplâtre.

Maniere  
d'augme-  
ter la cou-  
leur de la  
cire vieille.

Cire noire  
de Mosco-  
vie, & des  
Indes.

Cire blan-  
che.

Maniere  
de blan-  
chir la ci-  
re.

Choir.

Cire vierge  
Virtus de  
la cire  
blanche.

Cire citri-  
ne ou de  
couleur de  
paille.

Cire verte.



**Cire rouge.** La cire rouge est de la cire blanche amollie avec un peu de therebentine, & rougie avec de la racine d'Orcanette, ou bien avec du vermillon; les Commissaires s'en servent pour apposer leurs scelles; elle est resolutive appliquée exterieurement.

**Vertus.** La cire à gommer est de la cire fondue & mêlée avec de la poix grasse, les Tapissiers s'en servent pour gommer leurs coutils.

**Cire à gommer.** *Cera*, vient du mot Grec *κίρις*, qui signifie aussi de la cire.

**Etimologie.**

**Cerasta, sive Cerasia,** en François, *Cerises*, sont de petits fruits ronds assez connus. Il y en a de plusieurs especes. Les plus communes sont appellées en Latin *Cerasa*, *agriotta*, *Cæs. cerasia acida & vulgaria*, Trag. En François, *Aigriottes*. Elles sont rondes, rouges, d'un goût aigrelet fort agreable: elles croissent à un arbre de hauteur mediocre, appellé *Cerasus sativa fructu rotundo, rubro & acido*, Pit. Tournef. (*cerasus acida*, Brunf. Matth.) en François, *Cerisier Domestique*, ou cultivé, à fruit rond, rouge & aigre. Ses feuilles sont languettes, pointues, dentelées en leurs bords. Sa fleur est à cinq feuilles disposées en rose, de couleur blanche.

**Bigarreaux** précédentes, & d'une chair plus dure & plus douce, on les appelle *Bigarreaux* ou *Guines*, & en Latin *Cerasa alba dulcia*, C. B. On en trouve aussi de noires.

**Guines, Cerises blanches & noires, Merises.** Il y a encore de petites Cerises sauvages noires à longues queues, lesquelles on appelle en François *Merises*. Elles sont empreintes d'un suc doux & agreable, mais teignant beaucoup les mains & la bouche en noir ou en purpurin. Elles croissent à un arbre appellé *Cerasus major ac sylvestris fructu subdulci nigro colore inficiente*, C. B. en François, *Cerisier sauvage*, ou *Merisier*. Son bois est employé pour les Claveffins & pour les autres instrumens de musique, parce qu'il est sonore.

**Cerisier sauvage ou Merisier. Bois de Merisier en usage. Noyaux.** Toutes ces Cerises renferment chacune un noyau quasi spherique, osseux, où est contenu une petite amende ou semence d'un goût agreable un peu amer.

**Vertus.** Les Cerises contiennent beaucoup de phlegme, un peu d'huile & du sel essentiel. Elles sont cordiales, stomacales, aperitives: elles rafraichissent, elles adoucissent l'âcreté des humeurs: elles tiennent le ventre libre; elles résistent au venin; elles sont propres pour les maladies du cerveau.

Les noyaux de Cerises sont estimez bons pour la pierre du rein & de la vessie, étant mangez: on en mêle aussi dans les frontaux pour les douleurs de tête pendant la fièvre.

**Gomme de Cerisier. Vertus.** Il sort du tronc & des branches du Cerisier une gomme luisante, rougeâtre, laquelle on appelle *Gomme de Cerisier*. Elle est aperitive, propre pour exciter l'urine, pour rompre la pierre, étant prise interieurement. On l'employe aussi exterieurement pour la gratelle, pour les dattres, étant dissoute dans de l'eau.

**Etimologie.** Le Cerisier tire son nom d'une Ville de Ponte, appellée autrefois *Cerasus*, & aujourd'hui *Chirrifonda*, d'où il fut apporté à Rome par Lucullus Capitaine Romain.

On l'appelle en Grec *κίριον* & les Cerises *κίριον*.

### CERASTE S.

*cerastes*, Bellon. Jonst. est une espece de serpent qui porte sur son front deux petites cornes ressemblant à des grains d'orge; sa tête est large de deux doigts, & comprimée; son corps est long d'environ trois pieds; & gros presque comme le bras, ayant le cou menu. Il est couvert d'écaillés cendrées par tout, excepté en sa queue qui est fort menue. Son dos est orné de quelques lignes rouges; les dents sont semblables à celles de la vipere, & elles causent en mordant des accidens pareils, qui demandent des remedes semblables à ceux qu'on donne contre la morsure de la vipere. Ce ser-



DES DROGUES SIMPLES. CE 207

peut se trouver dans la Lybie & en plusieurs autres lieux ; il fait en rampant un petit bruit approchant du sifflement : on peut le préparer comme la vipère , il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Il est sadorifique , il résiste au venin , il purifie le sang , il est propre pour la petite Verus.  
verole , pour la peste , pour la lépre , pour la gratelle.

Cet animal est appelé *Ceraſtes* , du Grec *κίρις* qui signifie une corne , parce qu'il Etimolo-  
porte des petites cornes à la tête. gie.

C E R A U N I A S.

*Ceraunias* , G. Agricola , en François , *Pierre de foudre*.

Pierre de foudre.

Est une pierre tantôt ronde , tantôt longue de cinq doigts , grosse comme le pouce , tantôt ayant la figure pyramidale , tantôt celle du cône , tantôt celle du coin avec lequel on fend du bois ; pesante , dure , principalement dans son milieu , comme de la pierre à fusil , unie , douce au toucher , de couleur blanche , luisante , ou brune , ou noire , ou rouge , ou verte. Elle naît en plusieurs lieux d'Allemagne & d'Espagne ; le peuple s' imagine qu'elle tombe avec le tonnerre.

On lui attribue la vertu de guérir ou d'empêcher les hernies aux enfans , si on l'ap- Vertus.  
plique dessus.

*Ceraunias* à *κίρις cornu* , à cause que quelques-unes des pierres de tonnerre ont une Etimolo-  
figure approchante de celle d'une corne. gie.

C E R C I O.

*Cercio* , Jonst. Est un oiseau des Indes gros comme un Etourneau , de diverses couleurs , remuant presque toujours la queue , on lui apprend à parler , & il est encore plus disciplinable que le Perroquet ; on ne lui attribue aucun usage en Médecine.

C E R E B R U M H U M A N U M.

*Cerebrum humanum* , En François , *le cerveau humain*.

Cerveau humain.

Est une matière humide , visqueuse , glanduleuse , blanche , contenant du sel volatil & de l'huile enveloppée dans beaucoup de phlegme & un peu de terre. Il est employé en Médecine.

Il doit être tiré d'un jeune homme sain , nouvellement mort de mort violente , Choix.  
comme d'un pendu qui n'ait point été enterré.

Il est propre pour l'épilepsie , étant distillé comme je l'ay décrit ailleurs. Mais si l'on Vertus.  
prend en substance de la cervelle humaine au poids de deux dragmes pendant douze Cervele  
ou quinze jours , elle produira encore de meilleurs effets. humaine  
prise en  
substance.

*Cerebrum* , quasi *catabrum* , à *κίρις* , *caput*.

Etimolo-  
gie.

C E R E F O L I U M.

*Cerefolium* , Matth. Cast.

*Cherefolium* , Brunf. Dod.

*Cherephyllon* , J. B.

*Charophyllum sativum* , C. B. Pit.  
Tournef.

*Gingidium* , Fuch. Tur.

En François , *Cerfeuil*.

Est une plante potagère & fort commune , qui croît à la hauteur d'environ un pied , elle pousse de sa racine beaucoup de tiges grêles , rameuses , tendres , arondies sur le dos , mais concaves par dessous en forme de gouttières , lisses , d'un vert blanchâtre , principalement en bas , quelquefois rougeâtres en haut , quand elles portent leurs



semences, remplies de beaucoup de suc; ses tiges portent des feuilles ressemblantes à celles du persil, mais plus petites, découpées un peu plus profondément, & plus molles au toucher, vertes dans leur jeunesse, couvertes sur le dos de poils fort petits, quelquefois rougeâtres, empreintes de suc; les fleurs naissent aux sommitez des branches en ombelles peu serrées, petites, blanches, composées ordinairement chacune de cinq feuilles inégales, rangées en rose, & d'autant d'étamines, le tout soutenu par un calice qui quand la fleur est passée, devient un fruit oblong, rempli de deux semences languettes, menues, pointuës & d'une figure approchante de celle du bec d'un oiseau; de couleur grise ou brune, les unes lisses, les autres rudes au toucher: la racine s'étend en longueur de plus d'un demi pied, droite, unie, grosse vers sa tête comme le petit doigt, diminuant peu à peu en queue de rat jusqu'à son extrémité qui est presqu'en pointe, garnie de fibres placées en sa partie supérieure, assez près l'un de l'autre; mais plus éloignées en descendant; cette racine est blanche, un peu charnue, tendre, d'un goût doux & agréable, elle renferme dans sa longueur, un nerf ou une maniere de corde grêle, assez tendre & fragile, on cultive cette plante dans les jardins, elle est ordinairement dans sa vigueur au Printems; toutes ses parties ont une odeur & un goût doux & agréable, elle contient beaucoup de phlegme, d'huile à demi exaltée, & du sel essentiel.

**Vertus.** Elle est fort aperitive, elle leve les obstructions, elle atténue la pierre du rein, elle dissout le sang caillé, elle est febrifuge, elle purifie le sang étant prise interieurement: on l'applique aussi pilée en cataplasme ou en fomentation; pour la colique nephretique, pour la retention d'urine, pour l'érysipelle.

**Etimologie.** *Cheraphyllum* à *χαίρω* gaudeo & *φυλλον*, *folium*; comme qui diroit plante réjouissante pour la multiplicité de ses feuilles.

*Cerefolium*, est une corruption de *Cherophyllum*, ou bien *Cerefolium*, comme qui diroit, feuille de Cérés, parce que le Cerfeuil est employé dans le manger, où l'on vouloit autrefois que la Déesse Cérés presidât.

*Gingidium* à *Γρακο* *γινγιδιον*: C'est un nom Syriaque qui a été reçu par les Grecs & par les Latins.

## C E R E V I S I A.

	<i>Cerevisia.</i>		<i>Curmi.</i>
	<i>Bera.</i>		<i>Vinum regionum.</i>
<b>Cerveise.</b>	<i>Vinum herdeaceum.</i>		<i>Septentrionalium.</i>
	<i>Zithum.</i>		

En François, *Biere*, *Cerveise*,

**Faut bon-ner pour l'usage de la Bierre.** Est une liqueur vineuse assez connue, on la compose avec de l'orge ou avec du blé ou avec de l'avoine, ou avec une autre espece de froment & de la fleur de houblon; on met bouillir & fermenter ces ingrediens ensemble dans l'eau, jusqu'à ce que leurs parties salines & huileuses se soient rarefiées & exaltées; mais pour exciter cette fermentation & rarefaction, on agite le tout long-tems à force de bras, & le versant & le reversant dans differens vaisseaux pendant qu'il est chaud. C'est ce qu'on appelle *brasser*; puis on coule la liqueur & on la laisse reposer. C'est la Bierre qu'on boit ordinairement.

¶ Avant que d'employer le grain à la composition de la bierre, on a coutume de lui laisser venir un commencement de germination, puis de le faire secher & de le mou- dre grossierement, ce qui lui donne toute la disposition necessaire pour communiquer aisément la substance à l'eau; la fleur du houblon qu'on y mêle donne de la force & du goût à la bierre, ceux qui la veulent bien amere & aromatique y mettent tremper quand elle est dans les tonneaux, de l'absinthe, du girofle, de la canelle, de la coriandre, du sassafras; d'autres y ajoutent du sucre ou du miel & des épices, enfin on pré- pare

**Bierre d'absinthe amere & aromatique.**



pare des bieres differentes suivant les goûts differens ; je n'approuverois pas de mêler parmi l'orge , ou le blé , ou l'avoine qu'on y employe quelque quantité d'yvrage , comme quelques-uns font pour la rendre plus piquante , parce que cette yvrage rend la biere plus enyvrante.

Il est à remarquer que toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour faire de la biere : les Brasseurs préfèrent celles des puits & des fontaines qui sont bien claires , bien froides & bien vives , parce qu'étant moins sujettes à se fermenter , la biere s'en conserve plus long-tems sans s'aigrir. Car quoi qu'il soit necessaire d'une fermentation pour faire la biere , il faut éviter que cette fermentation ne soit trop prompte & trop forte, de peur que les principes volatils de la liqueur ne trouvant point assez de parties visqueuses qui les aglutinent & les retiennent , ne s'échappent & ne donnent lieu par leur absence au sel fixe de s'étendre & de communiquer son goût acide à la Biere.

On choisit aussi le tems pour faire de la biere ; il faut la brasser en des saisons froides comme au commencement & à la fin de l'Hyver , si l'on veut qu'elle se garde.

Temps  
propres.

Celle qu'on brasse en Eté ne se conserve pas long-tems bonne , parce qu'elle se fermente trop.

Plus les païs sont Septentrionaux , & plus ils sont favorables pour y faire de bonne biere , parce que les eaux y étant fort cruës , & le soleil y ayant peu de force , la biere après qu'elle a été brassée retient ses principes actifs comme concentrez par le froid. C'est la raison pourquoi les bieres qu'on fait en Suede , en Danemarck , en plusieurs lieux de l'Allemagne , en Flandres , en Angleterre , sont beaucoup meilleures & se gardent plus long-tems que celles qu'on brasse en France. On sçait si bien dans les Païs chauds comme en Provence , en Dauphiné , au Languedoc , qu'on n'y pourroit point faire de bonne biere , que personne ne s'est avisé d'y en brasser , & l'on n'y connoit pas même cette espece de boisson.

Pays fa-  
vorables  
pour faire  
la Biere.

Il y a deux especes generales de bieres ; une blanche & l'autre rouge ; elles ne different que par la qualité du houblon qu'on y a employé ; la biere rouge est plus chargée que la blanche. Ces bieres sont plus ou moins fortes suivant qu'on y fait entrer plus ou moins des ingrediens. La biere forte est appelée biere double.

Deux es-  
peces de  
Biere.  
Biere dou-  
ble

On peut tirer de la biere par la distillation , un esprit sulfuréux inflammable semblable à celui du vin ; & l'on peut faire de l'aigre de biere assez fort , comme on fait le vinaigre.

Esprit in-  
flammable  
de la Biere.  
Aigre de  
Biere.

La biere la plus saine pour la boisson , est la blanche ; il faut la choisir d'un âge moyen entre nouvelle & vieille , claire , moussant beaucoup quand on la verse , d'une belle couleur jaunâtre , d'un goût piquant & agreable. La biere rouge ou double est quelquefois grossiere & trouble , mais la meilleure est celle qui est claire , d'un beau rouge , & d'un goût fort & piquant.

Choix.

La biere contient une substance visqueuse qui la rend humectante , rafraîchissante , nourrissante , mais un peu flatuleuse : elle desaltere , elle engraisse , elle fortifie. Si l'on en boit dans le tems qu'elle est trop nouvelle , elle excite souvent des ardeurs d'urine , à cause que son sel n'ayant point encore été suffisamment rarefié & exalté par la fermentation , il s'en précipite une partie par le cours de l'urine , ou il excite & picotte les conduits , faisant une espece de chaudepisse , mais qui n'est ni dangereuse , ni de longue durée. Le remede à cet accident est de boire un peu d'eau de vie afin d'exalter ce sel âcre de la biere , en rarefiant une viscosité dans laquelle il est embarrassé.

Vertus.

Chaud-  
pisse exci-  
tée par la  
Biere.

Remede.

Toutes les bieres enyvrant quand on en boit avec excès , & principalement les bieres doubles , l'yvrage même qu'elles excitent dure plus long-tems que celle qui

Yvrage  
qu'excite  
la biere.



vient du vin, à cause qu'elles contiennent plus de parties gluantes & plus difficiles à se digerer.

Petite Biere foible. *Bochetum cerevisia.*  
 On fait aussi de la petite biere, c'est proprement une decoction du marc qui reste de la biere blanche; l'on en donne à boire aux personnes délicates & aux enfans: on pourroit appeller cette petite biere *bochetum cerevisia.*

Levûre ou levain de Biere.  
 Il s'éleve aux bondons des tonneaux qu'on a rempli de biere nouvellement faite une écume grossiere & visqueuse, qu'on appelle levûre ou levain de biere.

On prépare encore en Angleterre une espece de biere que les Anglois appellent aile; j'en ay fait un Chapitre particulier sous le nom Latin *Alla.*

*Cerevisia*, à *cerere*, parce que *Cerès* étoit chez les Anciens, la Déesse du froment dont on compose la biere. *Zitum* à *ζυτος*, Biere.

Etimologie.  
*Vinum hordeaceum*, parce que la biere est une liqueur vineuse faite ordinairement avec l'orge.

*Vinum Regionum Septentrionalium*, parce que dans les pays Septentrionaux qui ne produisent point de raisin, la biere y tient lieu de vin.

Biere en Allemand *Bier* vient peut-être du Latin *Bibere*.

## C E R I N T H E.

*Montanum majus.*  
*Cynoglossum.*  
 Melinet.  
*Cerinthe quorundam major versicoloris* | *Cerinthe*, seu, *cynoglossum montanum*  
 flore, J. B. Claf. Hist. P. Tournef. | *majus*, C. B.  
 En François, *Melinet*.

Est une plante qui pousse de sa racine quatre ou cinq tiges ou rameaux à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, ronds, remplis de suc, revêtus d'un grand nombre de feuilles oblongues, plus larges vers la queue qu'à l'autre bout, un peu velues, de couleur verte bleuâtre, marquetées de taches blanches; il s'éleve d'entre les aisselles de ces feuilles plusieurs petits rameaux contournés comme ceux du grand *Heliotrope*, garnis tout du long de fleurs languettes, creuses, & représentant en quelque maniere un petit gobelet, de couleur diversifiée, jaune, rouge, purpurine, les abeilles s'y delectent beaucoup. Quand cette fleur est passée il naît en sa place deux coques divisées en deux loges qui renferment chacune une semence grosse comme celle de l'Ers ou de l'Orobe, de figure ovale, pointuë: sa racine est blanche. Cette plante croît aux lieux ombrageux, montagneux, elle contient beaucoup de phlegme, de l'huile & peu de sel.

Vertus. Elle est astringente, rafraichissante, vulnereuse, propre pour les inflammations des yeux.

Etimologie.  
*Cerinthe* à *κερας* *cera*, *cire*, parce que les abeilles étant friandes de la fleur de cette plante, elle leur fournit la matiere dont elles font la cire.

## C E R U S A.

*Ceruse*. *Cerusa*, en François *ceruse*, est un plomb penetré, rarefié, à demi dissout par la vapeur du vinaigre, & réduit en une matiere fort blanche, pesante, & friable.

Maniere de la faire.  
 Lorsqu'on veut faire cette *Ceruse* on bat du plomb pour l'étendre en lamine minces & deliées, on roule ces lamine, on les range sur des petits bâtons qui sont arrêtés dans des grands pots de terre, en sorte que le plomb y demeure suspendu, on met du vinaigre au fond des pots, & quand ils sont remplis de ce plomb roulé on les bouche exactement & on les place dans le fumier ou à quelque chaleur approchante, afin que le vinaigre étant échauffé rende une vapeur qui penetre & atténue insensiblement la matiere: Après que ces pots ont demeuré du moins un mois dans le fumier on les retire, & les ayant debouchés, on trouve toutes les feuilles de plomb converties en



une matiere blanche & cassante, qu'on appelle blanc de plomb, on brise ces lames en morceaux, les Peintres s'en servent : on doit les choisir tendres, belles, nettes bien blanches en dehors & en dedans.

Blanc de plomb.  
Choix.

On broye ce blanc de plomb sur le porphyre avec un peu d'eau, & l'on en fait une pâte dont on forme dans des moules des petits pains pyramidaux, lesquels on met secher pour les transporter; les ouvriers les enveloppent toujours dans du papier bleu plutôt que dans un autre, afin de faire paroître la Ceruse plus blanche; la meilleure, la plus unie & la plus blanche nous est apportée de Venise; celles qui viennent d'Hollande & d'Angleterre sont mêlées d'une espece de craye ou marne, comme l'a remarqué M. Pemet. On doit la choisir en pains entiers ou en gros morceaux, tres-blanche, seche, douce au toucher, friable; c'est proprement un plomb empreint des pointes du vinaigre.

Comment on forme la ceruse.

Ceruse de Venise.

Choix.

Elle est dessicative, rafraîchissante, resolutive, on l'employe dans les onguents, dans les emplâtres.

*Cerusa vel cerussa grac.* *κεράσιον à ceruse*, parce que la Ceruse a la douceur & la blancheur de la cire blanche.

## C E R V U S.

¶ *Cervus*, en François, *Cerf*, est un animal à cornes & à quatre pieds, grand comme un petit Cheval, très-vif, leger à la course, sauvage, vivant très long-temps, couvert d'un poil fauve ou rougeâtre, le devant de sa tête est plat: ses cornes sont grandes, longues, rameuses, fortes, dures, robustes; on les appelle bois de Cerf ou tête de Cerf, il s'en sert de défenses: ses oreilles sont petites, son cou est long, sa queue est courte, son pied est fourchu; il habite dans les bois, il se nourrit de plantes, de fruits, de serpens, & d'autres petits animaux; on dit qu'il vit pendant plusieurs siècles; sa chair est bonne à manger pourvu qu'il ait été tué jeune, & avant que d'avoir été en rut.

Cerf.

Le Cerf met bas les cornes tous les ans, vers le mois d'Avril, & alors on ne le voit guere paroître, il se tient reclus dans les buissons, comme honteux d'avoir perdu ses défenses & son ornement, jusqu'à ce que de nouvelles cornes ayent poussé & pris la place des premières; Ces cornes pendant qu'elles croissent sont naturellement enveloppées ou couvertes d'une peau épaisse, cuirassée, garnie d'un poil, ou duvet ferré, court, gris; & leurs extrémités sont arondies. Les Cerfs les plus vigoureux poussent leurs cornes plus vite que les autres, & elles sont plus grandes & plus fortes; si on les coupe pendant qu'elles sont encore tendres & couvertes de leur peau, elles jettent beaucoup de sang. Ces cornes étant dans leur grandeur parfaite, deviennent dures & osseuses par tout, mais les endroits les plus tardifs à prendre de la dureté sont les extrémités; Alors la peau velue ne recevant plus de nourriture se seche, se détache & tombe par morceaux, laissant les cornes nues, unies, lisses, de couleurs différentes, & leurs bouts ou extrémités n'étant plus enveloppez deviennent plus pointus. Si la peau ne se détache pas assez vite, le Cerf a coutume de frotter ses cornes contre des pierres ou contre des arbres, afin de s'en débarrasser.

La femelle est appelée en latin *cerva*, & en François, *Biche*; elle est grande comme lui, mais elle n'a point de cornes à la tête: son poil est rougeâtre, elle a la vûe fine, & elle court d'une grande vitesse, elle entre en rut comme le Cerf, vers les mois d'Avoust & de Septembre, elle porte huit mois son petit, & elle n'en fait qu'un à la fois. On l'aproveise plus facilement que le cerf.

*Cerva*,  
*Biche*.

On voit dans les Indes vers *Batavia* des petites Biches qui ne croissent jamais plus hautes qu'un petit Chien, leurs jambes ne sont pas plus grosses que le petit

Petites Biches des Indes.



doigt d'un enfant, & leurs pieds sont de la grosseur d'une fève mediocre, de la figure d'un pied de Biche ordinaire, de couleur grise: ces petites biches sont si sauvages, que quand elles ont été prises, elles sont dans une perpetuelle inquiétude & agitation, on ne les peut apprivoiser, & elles meurent faute de prendre de la nourriture.

*Hinnulus*,  
Faon Fan.

Le petit du Cerf & de la Biche est appelle en Latin *Hinnulus*, & en François Faon ou Fan.

Le Cerf en toutes ses parties contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

cornichon  
ou tête, ou  
tru de cerf.

Ses cornichons ou ses cornes nouvellement sorties, qu'on appelle vulgairement tête ou cru de Cerf, sont si tendres pendant un mois qu'on peut les couper facilement par tranches. On en pourroit faire de la gélée, les mettant bouillir long-temps dans l'eau. Elles sont employées pour exciter l'accouchement.

Corne de  
cerf rapée.

On rape les grandes cornes de Cerf, & l'on se sert de la rasure pour faire de la tizane, de la gélée, on en fait aussi entrer dans plusieurs poudres & dans des électuaires; elle est propre pour arrêter le cours de ventre, les hemorrhagies, pour fortifier, pour restaurer, pour résister au venin.

Vertus.

Os de corde  
cervi.

On trouve dans le cœur du Cerf un os qu'on appelle en Latin *os de corde cervi*, & en François, *os de cœur de Cerf*; il est long comme la moitié du petit doigt, large comme l'ongle, plat, mince, ordinairement triangulaire, blanc, il est employé

Choix.

dans plusieurs compositions de Pharmacie. On doit le choisir plutôt petit que gros, parce qu'on vend en sa place l'os de cœur de bœuf, qui n'en est différent qu'en ce qu'il est plus grand. Cet os dans le Cerf vivant n'est qu'un cartilage, mais il se durcit en peu de tems quand l'animal est mort. Il est estimé cordial, il résiste au venin, il arrête le crachement de sang.

Vertus.

Os du ta-  
lon.

L'os du talon du Cerf est propre pour la dysenterie étant pris en poudre au poids d'une dragme.

Vertus.

Dose.  
Moëlle.

La moëlle du Cerf est jaunâtre tirant sur le blanc, on l'employe exterieurement pour les rhumatismes, pour la goutte sciatique, pour les fractures, pour fortifier les nerfs, pour resoudre.

suif du cerf

La graisse ou le suif du Cerf est émolliente, nervale, resolutive.

Vertus.

Sang.

Vertus.

Dose.

Le sang du Cerf étant desséché au Soleil peut être gardé; il est sudorifique & resolutif, on peut s'en servir dans la pleuresie, pour la goutte; la dose est en depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

Pryape.

Vertus.

Dose.

Vessie.

Vertus.

Etimologie.

gie.

Le pryape du Cerf étant séché & réduit en poudre est propre pour exciter la semence; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme.

La vessie du Cerf est propre pour la teigne étant appliquée dessus.

*Cervus à xâpas cornu*, corne, parce que le Cerf a des grandes cornes.

## CERVUS VOLANS.

*Cervus volans.*

*Scarabeus cornutus.*

*Lucanus.*

*Scarabelaphus.*

*Scarabeus bicornis.*

En François, *Cerf-volant.*

Est un espece d'escarbot ou une muoche grosse comme un haneton, rougeâtre ou purpurine luisante, laquelle porte sur sa tête deux cornes branchues & de la figure de celles du Cerf, pointuës par le bout, elles lui servent de defenses, car quand on la prend elle serre tellement le doigt, si elle peut l'attraper entre les deux pointes de ses cornes qui sont disposées en façon de tenailles, qu'elle en fait sortir du sang avec beaucoup de douleur: Il y a plusieurs especes de cerf-volant qui different non-seulement par leurs grandeurs, mais par le nombre de



DES DROGUES SIMPLES. CE 213

leurs cornes, car on en trouve quelques-unes qui n'ont qu'une corne crochuë sur le milieu de la tête; elles contiennent les unes & les autres beaucoup de sel volatil & d'huile.

On les estime propres pour appaiser les convulsions & la douleur des nerfs étant écrasées & appliquées, ou cuites dans un onguent ou dans un huile appropriée; on porte cette mouche vivante enveloppée & suspenduë au col en amulette pour guerir la fièvre quarte dans le tems du frissonnement; on attache aussi les cornes au col des enfans pour les empêcher de pisser au lit, mais on ne doit faire aucun fond sur ces amulettes.

*Ceruus volans*, à cause que cet insecte porte des cornes semblables à celles du cerf, & qu'il vole. Etimologie.

C E T E R A C H.

<i>Ceterach officinarum</i> , C. B.	}	<i>Asplenium</i> , Dod.	Vraye Scolopendrie.
<i>Asplenium sive Ceterach</i> , J. B. Pit.		<i>Scolopendria</i> , Ang. vera, Trag.	
Tournefort.		En François, <i>Ceterach</i> ou <i>vraye</i>	
<i>Scolopendrium</i> , Cord. Hist. verum, Lob.		<i>Scolopendrie</i> .	

Est une espece de Capilaire ou une plante dont les feuilles ressemblent en quelque façon à celle du Polipode, mais elles sont beaucoup plus petites, découpées jusques vers leurs côtes en parties assez rondes & comme ondées; leur dos est rougeâtre ou jaune, velu & couvert d'une poudre écailleuse, entre laquelle M. Tournefort a remarqué par le moyen d'un microscope, des petits fruits ou boules membraneuses entassées les unes sur les autres, & garnies chacune d'un cordon à grain de chapelet qui par sa contraction fait ouvrir ce fruit en deux parties comme une boîte à savonnette, & repand quelques semences fort menuës; la racine est filamenteuse. Cette plante croît aux lieux rudes, pierreux, sur les murailles, principalement aux païs chauds: les Languedociens l'appellent vulgairement *herbe d'aurade*, c'est-à-dire *herbe dorée*, à cause que le soleil donnant dessus elle paroît de couleur d'or; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel, peu de phlegme. v. P. VIII. fig. 5.

Elle est pectorale, aperitive, on s'en sert pour les maladies de la poitrine & de la rate. Herbe d'aurade.

*Ceterach*, est un nom Arabe, *Asplenium* vient du Latin *spen*, qui signifie la rate; on a donné ce nom au Ceterac, parce qu'il est propre pour les maladies de la rate. *Scolopendrium*, vel *Scolopendria*, à cause que la feuille de cette plante represente par sa figure & par ses découpures le corps & les pattes d'un insecte appelé Scolopendre. Etimologie.

C E V A D I L L A.

*Cevadilla*, sive *Hordeolum*, Monardi & Franc. en François, *petite orge* est une graine de la nouvelle Espagne qui a la figure de l'orge, mais qui n'est pas plus grosse que de la semence de lin; elle naît à une plante qui porte un épi semblable à celui de l'orge. Nous n'en voyons point en France. Hordeolum. Petit orge.

Elle est estimée extrêmement caustique & brûlante; on ne s'en sert jamais intérieurement, mais on en applique en poudre sur les ulcères putrides pour manger les chairs baveuses, sur les parties attaquées de gangrene, elle produit le même effet que le sublimé, on la tempere en la demêlant dans de l'eau de plantain. Vertus.

D d iij



## C H A A.

- Tcha.** *Chaa, sive Thea,* est une espece de Thé du Japon, ou une féuille faite comme le Thé ordinaire, mais plus petite, plus agréable au goût & à l'odeur, de couleur verte plus claire, tirant sur le jaune; elle croît à un petit arbrisseau de la grandeur d'un groisellier qu'on cultive avec soin au Japon; on la fait secher & on nous l'envoie.
- Choir.** Il faut choisir le Chaa en petites féuilles récemment apportées, bien sechées, de couleur verte, d'une bonne odeur & d'un goût tirant sur celui de la violette, on doit le conserver dans des vases de verre bien bouchez, de peur qu'il ne s'évente & qu'une partie de son odeur ne se dissipe; on l'appelle improprement fleur de Thé: il contient beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel volatil ou essentiel.
- Fleur de Thé.** On met infuser pendant demi heure au plus, une pincée de cette petite féuille dans environ une livre d'eau bien chaude en un vaisseau couvert, elle rend une teinture jaunâtre tirant sur le verd, d'un goût de violette, on y ajoute un peu du sucre, & l'on boit cette liqueur autant chaude qu'on peut la souffrir, la prise est de quatre ou cinq onces.
- Chaa en liqueur.** Elle purifie le sang, elle adoucit & fortifie la poitrine, elle abat les vapeurs, elle excite de la gayeté, elle reveille les esprits en les agitant doucement, & elle empêche l'assoupissement.
- Vertus.**

## C H A G R I N.

- Chagrain.** *Chagrain* ou *chagrain*, est la peau du bas du dos & des fesses d'une espece d'âne ou de mulet fort commun en Turquie & en Pologne, duquel on se sert pour porter le bagage comme nous faisons ici du mulet; quand cet animal est mort, on en separe la peau de derriere, on en ôte le poil, on la lave comme les autres peaux, & pendant qu'elle est encore toute molle & recente, on la saupoudre avec de la graine de moutarde; on l'étend ensuite à l'air, & on l'y laisse exposée pendant plusieurs jours, puis on la retire & on la tannée; cette peau est fort dure quand elle est seche, mais si l'on veut la ramollir, on n'a qu'à la mettre tremper quelque tems dans de l'eau.
- Choir.** Il y a deux especes de chagrain, un gris qui est le plus estimé, & un blanc & salé; on doit le choisir en belles peaux, grandes, égales; d'un petit grain rond, bien formé & égal, les moins remplies de miroirs, ou de places luisantes, unies, qui ne soient point grenelées, les meilleurs viennent de Turquie, on leur donne telle couleur qu'on veut par la teinture; on s'en sert pour couvrir des livres, des tablettes, des écritaires, des montres.
- Usage.** Il y a de l'apparence que la graine de moutarde qu'on employe à la préparation du chagrain le penetre pendant qu'il est encore tendre ou mollet, & que par sa partie âcre, elle contribue à le faire greneler; on peut croire aussi que les miroirs qui s'y trouvent, sont des places où la graine de moutarde n'a point été bien appliquée, & n'a point fait assez d'impression.

## C H A L C E D O N I U S.

- Chalcedonius, vel Charcedonius*, en François, *Chalcedoine*.
- Carcedonius.** Est une espece d'Onyx, ou une pierre précieuse, de grosseurs différentes, ressemblante à la Sardoine, mais plus blanche, luisante, transparente. Il y en a de deux especes generales; une Orientale, & l'autre Européene: l'Orientale est la plus dure, la plus belle & la plus estimée, principalement celle où il paroît un certain mélange confus de bleu, de blanc, de jaune, & de rouge, fort agréable à la vûe, & qui étant exposée au Soleil, réfléchit une couleur d'Arc-en-Ciel; elle naît dans des montagnes aux Indes.
- Calcedoine.**
- Orientale.**
- Choir.**



L'Européenne est belle, luisante, mais moins dure que l'Orientale, & d'une couleur blanche plus obscure : on la trouve en plusieurs lieux d'Allemagne & de Flandre, proche de Louvain & de Bruxelles. Européenne.

Le Calcedoine étoit en grande estime chez les Anciens ; ils en formoient des petits vases, & ils s'en servoient dans les plus beaux ornemens de leurs édifices. Le Roi Salomon en employa beaucoup dans le magnifique Temple qu'il fit bâtir en Jerusalem ; & les Empereurs Romains recherchoient cette pierre comme une matiere rare & précieuse : elle est devenuë plus commune depuis plusieurs siècles qu'on en a découvert en Europe ; mais l'Orientale est toujours assez rare.

On attribué à la Calcedoine la vertu de dissiper la bile, de chasser la mélancolie, mais cette vertu n'est qu'imaginaire. Sa qualité medicinale consiste à être alkaline, quand elle a été broyée subtilement sur le porphyre : elle adoucit les acides trop violents de l'estomac & des autres viscères ; elle arrête les hemorrhagies & les cours de ventre : la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme ; elle n'est guere en usage. Vertus.

Cette pierre a pris son nom de la Chalcide, d'où elle étoit autrefois envoyée dans les autres païs. Dose. Etimologie.

## C H A L C I T I S.

*Chalcitis*, en François, *Calcite*, ou *Colchotar naturel*.

Est un vitriol calciné naturellement par des feux souterrains, & rendu en morceaux pierreux, assez gros, rouges, traversez quelque fois en dedans par des veines jaunes un peu brillantes. Il se trouve dans les mines de cuivre, & il participe en dedans de ce metal : il se met en fusion par le feu : on nous en apporte quelquefois d'Allemagne, de Suede ; mais il est ordinairement fort rare en France. Chalcite. Colchotar naturel.

On doit le choisir en beaux morceaux, d'un rouge brun en dehors, qui étant cassés ayent une couleur de cuivre un peu brillante, d'un goût de vitriol, se dissolvant aisément dedans l'eau. Choir.

Le *Chalcitis* est détersif & fort astringent ; il arrête les hemorrhagies, on s'en sert exterieurement & interieurement ; il en entre dans la composition de la theriaque ; mais comme l'on n'en trouve pas bien communément, on lui substitué le colchotar artificiel, qui est du vitriol verd calciné à rougeur. Vertus.

*Chalcitis*, à *χαλκός*, *es*, parce que ce mineral participe beaucoup du cuivre. Etimologie.

## C H A L Y P S.

*Chalybs*, en François, *Acier*.

Est un fer rendu plus dur, plus compacte, plus doux & plus poli par la calcination & par la trempe. Pour le faire, on stratifie le fer avec des ongles d'animaux dans des fourneaux faits exprès proche des mines ; on y met le feu, & quand le metal est amolli ou presque fondu, on le trempe dans de l'eau froide, afin que ses pores qui étoient ouverts par l'action du feu, se ferment tout d'un coup : on réitere plusieurs fois la calcination & la trempe. Acier.

Les ongles d'animaux, en brûlant avec le fer, produisent deux effets ; le premier est, qu'elles font dissiper les parties les plus volatiles, les plus salines & les plus rarefiées du métal : le second est qu'une portion du sel volatil dont ces ongles sont naturellement empreints, s'introduit dans les porés du fer ; or comme ce sel a été rendu alkali par la calcination, il absorbe & détruit les pointes du sel vitriolique & acide qui est resté dans le fer ; ensorte que le mouvement de ce sel étant ralenti, le métal ne se rarefie plus tant : ce qui peut contribuër à donner une bonne qualité à l'acier ; mais la principale qu'il acquiert vient de la trempe faite à propos. On



fait de l'acier en plusieurs lieux de France, en Italie, en Piémont, en Hongrie, mais le meilleur se prépare en Allemagne en une ville appelée Kernent : les ouvriers l'appellent par corruption *acier de Carne* & *acier à double marque*, on l'apporte ordinairement en bille ou en barre. Il doit être cassant, d'un grain fin, blanc.

acier de  
Carne,  
acier à  
double  
marque.

\* L'acier a beaucoup de ressemblance avec l'Aymant dans ses effets, & l'on voit qu'il se convertit quelquefois en Aymant parfait : si l'on veut ramolir aisément l'acier, il faut l'envelopper d'excrement humain, & le mettre ainsi calciner dans le feu.

Limaille  
d'acier.  
Vernix.  
Dose.

La limaille d'acier est propre pour lever les obstructions, pour la jaunisse, pour les maladies de la rate; la dose en est depuis un scrupule jusqu'à une dragme : elle est aussi employée pour la teinture.

Aqua cha-  
libeata.

L'eau dans laquelle on a éteint l'acier rougi au feu est appelée *aqua Chalibea*, elle est astringente & propre pour les cours de ventre.

Etimolo-  
gie.

*Chalybs*, est un nom tiré d'un certain peuple de Pont qu'on appelloit autrefois *Chalybes*, & qui travailloit particulièrement à tirer le fer des mines & à le préparer ou affiner : c'est de lui dont parle Virgile.

*India mittit ebur, molles sua thura Sabai,*  
*At Chalibes nidi ferrum.*

Ce peuple habitoit aux environs de Thermodoonte, & l'on prétend qu'il fut depuis appelé *Chaldai*.

## C H A M Æ B A L A N U S.

*Chamabalanus*, Dod. Gal.  
*Latyris arvensis repens tuberosus*, C.  
B. Pit. Tournefort.  
*Panis porcinius*, Lanic.  
*Terra glandes*, Dod. Adv.  
*Chamabalanus leguminosa*, J. B.

*Ornithogalum purpureum*, Cord. in  
Dioscor.

*Glandes terrestres*, Clus. Pan.  
*Arachidua*, Theophrasti, Colum.

En François, *Vesse sauvage*.

Est une espèce de vessie ou une plante qui pousse plusieurs tiges foibles, longues d'environ un pied & demi, rameuses, rampantes, se couchant à terre, applaties & comme feuilletées, relevées dans leur longueur d'un côté en dos d'âne; les feuilles sont semblables à celles de la vessie, rangées deux à deux l'une vis-à-vis de l'autre sur une queue terminée par une main; les fleurs sont legumineuses, purpurines, odorantes; quand elles sont passées il paroît en leur place des gouffes grêles & étroites, composées de deux cosles qui renferment quelques semences presque cylindriques; les racines sont des tubercules en forme de glands, attachées par des fibres très-longues, elles sont remplies d'une chair blanche, douce, bonne à manger. Elle croît aux bords des chemins.

Vertus.

Sa racine est propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, étant mangée ou prise en décoction ou en poudre.

Etimolo-  
gie.

*Chamabalanus*, est un nom composé du Grec *χμουι terra*, & *βαλάνος glans* comme qui diroit *gland de terre*, car les racines de cette plante ont la figure d'un gland.

## C H A M Æ B A T U S.

*Chamabatus*, sive *rubus idæus alter*,  
Trag.  
*Rubus idæus levis*, C. B. Pit. Tournef.

*Rubus idæus non spinosus*, J. B.

*Rubus hircinus*, Tab. Icon.

En François, *Ronce sans épines*.

Est une espèce de ronce ou un petit arbrisseau qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux

de deux



de deux ou trois pieds, garnies de feuilles semblables à celles du Framboisier, blanchâtres & lanugineuses par derrière : les fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose : quand elles sont tombées il paroît un fruit gros comme une fraise, ovale, rouge, composé de plusieurs bayes pleines d'un suc acide, entassées ensemble comme en pyramide sur un placenta & renfermant chacune une semence oblongue. Cette plante croît aux lieux montagneux.

Ses sommitez & son fruit sont détersifs & astringents, propres pour les gargarismes. *Vertus.*

*Chamabatus à καμὰι humilis, & βάρου rubus, comme qui diroit, ronce basse ou petite ronce.* *Etimologie.*

## C H A M Æ C E R A S U S.

*Chamacerasus, Cast.*

*Chamacerasus Alpingena, Lob Icon.*

*Chamacerasus alpina fructu rubro gemino duobus punctis notato. C. B. Pit. Tournefort.*

*Chamacerasus Gesneri, vel Chamepericlymenon quoddam Alpinum, J. B.*

*Periclymenum rectum vel mas; Gesn.*

*Xylosteum, alterum, Dod.*

*Idea ficus nostra vulgo frangula, Lugd.*

Est un petit arbrisseau qui croît à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds : ses rameaux sont ligneux, fragiles, revêtus d'une écorce blanchâtre, remplis d'une moelle blanche; les feuilles sont faites comme celles du Periclymenum ou du Xylosteon, mais plus grandes, plus larges, plus dures, moins vertes, pointuës, velues principalement en dessous, rangées l'une vis-à-vis de l'autre : les fleurs naissent deux à deux sur un pedicule qui sort des aisselles des feuilles : elles sont petites, blanches, formées en tuyaux évalez & decoupez en deux lèvres, soutenues chacune par un calice semblable à une petite grenade lequel devient dans la suite un fruit ou une baye rouge, semblable à une petite cerise, marquée de deux points, remplie d'un suc amer de mauvais goût, & de quelques semences aplaties & presque ovales, blanches. Cet arbrisseau croît aux lieux montagneux comme sur les Alpes; sur les Pirenées; les fruits naissent comme les fleurs, attachez deux à deux sur une même queue. Ils contiennent beaucoup de sel essentiel & fixe, & d'huile.

Ils excitent le vomissement, si l'on en avale quatre ou cinq; ils purgent aussi par le ventre. *Vertus.*

*Chamacerasus à καμὰι, humilis, & cerasus; comme qui diroit cerisier bas, ou petit cerisier.* *Etimologie.*

## C H A M Æ D R Y S.

*Chamedrys major repens, C. B. Dod. Pit. Tournefort.*

*Chamadrys vulgo vera existimanda, J. B.*

*Quercula calamandrina, Scroderi.*

*Trissago, Math.*

*Trixago, Cast.*

En François, *Germandrée*, ou *petit Chêne*.

Est une petite plante basse qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ demi-pied, grêles, rougeâtres, lanugineuses; les feuilles sont petites, rangées par intervalles deux à deux presque vis-à-vis l'une de l'autre, oblongues, fermes, velues, dentelées comme celles du Chêne, d'un goût amer, un peu âcre & aromatique; les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles le long des tiges, de couleur purpurine, d'une odeur agréable; chacune d'elles est un tuyau évalez par le haut en forme de gueule. Quand cette fleur est tombée, il lui succede quatre semences presque rondes, renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur : les racines sont petites, ligneuses, fibrées. Cette plante croît aux lieux incultes, pierreux.

*Petit Chêne.*  
*Voy. Pl. V. fig. 14.*



montagneux ; elle contient beaucoup de sel essentiel & volatil , & d'huile.

**Vertus.** Elle est incisive , aperitive , sudorifique , attritique , vulneraire ; elle leve les obstructions , elle excite les mois aux femmes , elle fortifie les jointures , elle déterge les vieux ulceres. On s'en sert exterieurement & interieurement.

**Etimologie.** *Chamadris* , à *χαμα* humilis , & *δρις* quercus , comme qui diroit *Chêne bas* , ou *petit Chêne* , car les feuilles de la Germandrée ressemblent à celles du Chêne.

## C H A M A E L E A.

*Chamalea* , Dod. C. B.

*Chamalea tricoccos* , J. B. Pit. Tourn.

*Chamalea vera* , Cam.

*Chamalea latifolia vel alba* , Serapioni.

*Thymalea foliis magnis & tenuibus* , Mel.

*Mezereon Arabum* , Adv. Lob. Icon.

Camelée.

P. Pl. IV.  
fig. 4.

En François , *Camelée*.  
Est une Plante qui croît à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi , poussant en maniere d'arbrisseau plusieurs tiges menuës , rameuses , garnies de feuilles semblables à celles de l'Olivier , mais plus petites & plus noirâtres ; ses fleurs naissent dans les aisselles des feuilles , petites , jaunâtres , le plus souvent à une seule feuille coupée en trois parties. Quand cette fleur est passée , il paroît en sa place un fruit à trois noyaux , peu charnu , verd au commencement , mais en meurissant il devient rouge ; ses noyaux sont osseux ou fort durs : ils contiennent chacun une semence ordinairement oblongue. Ce fruit étant cueilli & gardé quelque tems , noircit & devient graisseux comme les Olives ; sa racine est dure & ligneuse : cette plante croît dans les pais chauds , comme en Italie , au Languedoc , aux lieux deserts , rudes & incultes ; son fruit , ses feuilles & son écorce ont un goût âcre & brûlant. Toute la plante contient beaucoup de sel essentiel & fixe & d'huile ; elle demeure toujours verte.

**Vertus.** La Camelée est un purgatif très-violent dont les anciens se servoient , mais on ne l'employe plus presentement à cause de sa qualité brûlante qui pourroit causer de l'inflammation dans les visceres : on s'en sert dans les remedes exterieurs pour déterger les vieux ulceres.

**Etimologie.** *Chamalea* à *χαμα* humilis , & *λαια olea* , comme si l'on disoit *Olivier bas* , car cette Plante ressemble à un petit Olivier.

## C H A M A E L E O N.

*Chamaleon* , est un petit animal à quatre pieds , qui a la figure d'un Laizard , mais dont les jambes sont plus longues & plus menuës ; sa tête est fort grosse à proportion du reste de son corps ; elle est relevée d'une espee de crête cartilagineuse , large , de figure triangulaire , pointuë par haut , aiguë par devant ; son museau est formé en pointe obtuse , & il a deux petites ouvertures qui lui servent de narinnes ; il ne paroît point qu'il ait des oreilles ; ses yeux sont grands , sa gueule est ample , ses machoites sont garnies de très-petites dents ; sa langue est longue , ronde , épaisse , aplatie par le bout où elle est ouverte , creuse , & semblable en quelque façon à la trompe d'un Elephant , humectée d'une salive fort visqueuse : sa gorge est grosse , son corps est long d'environ six pouces , quelquefois plus long , gros comme le poignet d'un enfant , rond : son ventre est gros , l'épine de son dos est relevée & aiguë & continuée avec sa queue par un grand nombre de vertebres assez rudes au toucher ; sa queue est plus longue que son corps , rude , recourbée & pointuë vers le bout : ses jambes sont longues de quatre ou cinq doigts , grosses comme des tuyaux de plumes à écrire ; ses pieds sont fendus en deux parties , dont la plus large est composée de trois doigts , & la plus étroite de deux , tous armez d'ongles ou griffes



pointuës & crochuës ; tout son corps est couvert d'une peau très - fine , de couleur changeante suivant les différentes passions qui l'agitent. Dans la joye il est d'une couleur verte d'émeraude mêlée d'oranger , & entrecoupée par des bandes grises & noires : dans la colere il est obscur & livide : dans la crainte il est pâle & d'un jaune effacé : quelquefois toutes ces couleurs & plusieurs autres se confondent ensemble ; & il se fait alors un si beau mélange d'ombre & de lumiere , qu'on ne voit point de plus belles nuances dans la nature. On trouve dans le bas ventre de sa femelle un nombre considerable d'œufs gros comme de pois, jaunâtres, disposés, en deux grappes envelopées chacune d'une membrane très - mince.

Oeufs de  
Chame-  
leon.

Cet animal naît en Arabie , en Egypte , à Siam ; il habite les rochers, les cavernes & les autres lieux cachez & humides , il est de naturel froid , gluant , humide , fort lent en tous ses mouvemens , se trainant & rampant plutôt que de marcher ; il se nourrit de plusieurs petits insectes , comme de mouches , de sauterelles , lesquelles il attrape avec sa langue qu'il darde à six ou sept doigts hors de sa gueule , d'une vitesse & d'une adresse merveilleuse. Cette langue est quelquefois longue de plus d'un demi pied. Il ne fait aucun cri ; son plus grand ennemi est un animal appelé *Mangouste* dont je parlerai en son rang , il en est tellement effrayé , qu'à son approche il s'applatit tout d'un coup & tombe en défaillance.

Le Chameleon , en mourant prend une couleur grise , laquelle lui demeure toujours après sa mort. On dit qu'il est bon à manger étant cuit ; il contient , comme les

Vertus.

Lizards , beaucoup d'huile & de phlegme , & du sel volatil.

Il est nerval & resolutif , propre pour l'épilepsie , pour la goutte , pour les rhumatismes. Je garde par curiosité dans mon Drogaier un Chameleon sec.

*Chameleon*, à *χαμηλὸν humilis*, & *λεων, leo*, comme qui diroit, *petit lion* ; parce qu'on s'est imaginé autrefois que cet animal avoit quelque ressemblance avec le Lion.

Etimolo-  
gic.

CHAMÆMELUM.

*Chamamelum*, en François, *Camomille*, est une plante dont il y a plusieurs especes ; j'en décriray ici deux qui sont employées dans la Medecine.

Camomille.

La premiere est appellée.

- |  |  |                                    |  |                            |
|--|--|------------------------------------|--|----------------------------|
| <i>Chamamelum vulgare</i> , Dod.   | } <i>Chamamelum vulgare amarum</i> , J. B. | } <i>Leucanthemum</i> Dioscoridis. |  |                            |
| <i>Chamamelon vulgare</i> , <i>Leucanthemum</i> , Dioscor. C. B. Pit. Tournef. |  |                                    | } <i>Chamamelum</i> , <i>Partheni species</i> , Brunf. |                            |
| <i>Chamomilla</i> , Amato.   |  |                                    |  | } <i>Chamemilla</i> , Ang. |
| <i>Chamamelum sylvestre</i> , Matth.   |  |                                    |  |                            |

Elle pousse plusieurs tiges menuës à la hauteur d'environ demi pied , revetuës de feuilles laciniées ou découpées fort menu. Ses fleurs naissent aux sommets des tiges, dispersées de part & d'autre , radiées , ayant le disque jaune & la couronne blanche, soutenues par un calice composé de feuilles en écailles : après ces fleurs il paroît des semences oblongues. Sa racine est menuë & filamenteuse ; toute la plante a une odeur forte qui n'est point desagréable. Cette plante croît dans les champs, aux lieux sablonneux.

Premiere  
espece.

La seconde espece est appellée.

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <i>Chamamelum odoratum</i> , Dod.   | } <i>Chamamelon hortense</i> , Gef. hor. |   |
| <i>Chamamelum nobile</i> , sive <i>Leucanthemum odoratius</i> , C. B. Pit. Tournef. |  | } <i>Chamamelum Romanum</i> , Tab. Ger. |
|   |  |   |

E e ij



flore simplicis, J. B.

*Chamomilla nobilis*, Lon.

*Parthenium nobile*, Dod.

*Leuchanthemum odoratum*, eid. Ap.

*Anthemis Leucanthemos*, Lugd.

Seconde  
espece. Ses tiges sont courtes, courbées & presque couchées par terre, rampantes. Ses feuilles sont semblables à celles de la première espece, mais plus grandes & plus vertes; ses fleurs sont aussi plus larges, & plus belles, d'une odeur forte, mais agréable. On cultive cette plante dans les jardins.

L'une & l'autre Camomille contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel essentiel.

Vertus. Elles sont émollientes, digestives, carminatives, résolatives, adoucissantes: elles chassent les vents, elles excitent les mois aux femmes; elles adoucissent les douleurs, elles fortifient: on se sert principalement de leurs fleurs dans les remèdes extérieurs & intérieurs, comme dans les lavemens, dans les cataplasmes, dans les fomentations.

Etimolo-  
gie. *Chamamelum*, à χαμαι humile & μήλον malum, comme qui diroit petite pomme: parce que quelques especes de Camomille ont une odeur de pomme.

### CHAMÆNERION.

*Chamænerion latifolium vulgare*, Pit.

Tournef.

Epilobion. *Chamænerion & Epilobium*, Gesn. ad  
Cord.

*Lysimachia speciosa*, quibusdam *onagra*  
*dicta filiquosa*, J. B.

*Lysimachia Chamænerion dicta latifolia*, C. B.

*Antoniana*, seu *sancti Antonii herba maxima*, Gesn. hort. ab.

*Onagra*, Lugd.

Est une plante dont la tige est haute de cinq ou six pieds, rougeâtre, rameuse, remplie de beaucoup de moelle blanche, fongueuse: ses feuilles sont oblongues, assez étroites, pointuës, unies, approchantes de celles du Saule, d'un goût astringent glutineux, avec quelque legere acrimonie. Ses fleurs sont grandes, belles, ordinairement à quatre feuilles disposées en rose, de couleur bleuë, rarement blanche, agréables à la vue: il leur succede des filiques longues, taillées chacune à quatre pans arrondis, divisées en quatre loges remplies, de semences languettes, menuës, cendrées, surmontées d'une aigrette. Sa racine s'étend dans la terre en long & en large, de couleur blanche, d'un goût visqueux, insipide. Cette plante croit aux lieux montagneux & dans les jardins, elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, modérément du sel essentiel.

Vertus. Ses feuilles sont vulnérables, détersives & aglutinantes. On dit que sa racine étant sechée, rend une odeur vineuse.

Etimolo-  
gie. *Chamænerion* à χαμαι, bas, & νησιον *Laurier-rose*, comme qui diroit, *petit Laurier-rose*.

### CHAMÆPITYS.

Lyette. *Chamæpitys*, en Franç. *Lyette*, est une petite plante fort basse, dont il y a deux especes. La première est appelée.

*Chamæpitys mochata*, foliis serratis,  
an *prima Dioscordis*, C. B. Pit. Tourn.

*Chamæpitys altera & major*, Cæs.

*Iva moschata Monspeliensium*, Adv.

Lob. Tab. Ger.

*Chamæpitys supria prior*, sive *Anthylis altera*, Dodon.

*Anthylis Chamæpitydes minor*, Lob.

*Chamæpitys sive Iva moschata Monspeliensium*, J. B.

Elle pousse plusieurs petites tiges longues comme le travers de la main, ligneuses, velues, disposées en maniere d'un petit arbrisseau, mais courbées & comme



rampantes à terre, revêtues de beaucoup de feuilles oblongues, étroites, dentelées, velues, blanchâtres. Ses fleurs sont assez grandes, velues, formées en gueule, de couleur purpurine, clairsemées, & souvent opposées deux à deux dans les aisselles des feuilles. Quand ces fleurs sont tombées, il naît à la place de chacune d'elles quatre semences jointes ensemble, oblongues, noires, enfermées dans une capsule lanugineuse qui a servi de calice à la fleur. Sa racine est ligneuse, longue & grosse comme la racine de la Chicorée. Toute la plante a une odeur forte, résineuse, & qui n'est pas agréable: son goût est un peu amer. Cette plante croît communément aux environs de Montpellier, aux lieux montagneux, pierreux, secs, dans les olivettes, dans les champs,

Fig. Pl V

La seconde espece est appellée.

Seconde espece.

- |  |   |
|--|---|
| <p><i>Chamaepitys</i> 1. Matth. Dod.<br/> <i>Chamaepitys vulgaris odorata flore luteo.</i><br/>                 J. B.<br/> <i>Arthetica, Arthritica,</i><br/> <i>Ajuga, sive Chamaepitys mas</i> Dios.</p> | <p><i>coridis</i>, Ad. Lob. Icon.<br/> <i>Chamaepitys lutea vulgaris, sive folio trifido</i>, C. B. Pit. Tournef.<br/> <i>Peristerona Crateva</i>, Ang.<br/> <i>Abiga, Iva arthetica.</i></p> |
|--|---|

Elle pousse, comme la premiere, plusieurs petites tiges, mais un peu plus grosses & moins dures, rameuses, velues, s'étendant à terre, revêtues de feuilles oblongues, étroites, fendues en trois parties, ou en maniere de trident, d'un verd tirant sur le jaune, un peu velues, d'une odeur & d'un goût de Pin ou de résine. Ses fleurs different de celles de la precedente espece en ce qu'elles sont jaunes & un peu plus petites: elles sont aussi suivies par des semences oblongues, enfermées quatre dans une capsule, sa racine est petite, oblongue, dure, simple. Cette plante croît aux lieux incultes, arides, sablonneux; elle est plus en usage en Médecine que la precedente, parce qu'elle est la plus commune.

L'une & l'autre espece d'Ivette contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile, peu de phlegme. La premiere espece est empreinte d'une huile exaltée & d'un sel volatil.

Elles sont incisives, aperitives, attritiques, vulneraires; elles fortifient les nerfs & les jointures; elles purifient le sang, elle adoucisent les tranchées: elles sont propres pour la colique, pour l'épilepsie.

Vertus.

*Chamaepitys*, à *χαμαί* humilis, & *πίτυς*, pinus, comme qui diroit, petit Pin; car cette plante a quelque ressemblance avec le Pin.

Etimologie.

C H A M A E S Y C E.

*Chamaesyce* J. B. Dod. | *Tithymalus exiguus glaber nummularia folio*, Pit. Tourn.  
 Est un petit Tithymale qui pousse beaucoup de petites tiges ou rameaux tendres, rougeâtres, couchez en rond par terre; ses feuilles sont petites, presque rondes comme celles du *Nummularia*, opposées l'une à l'autre sur la branche; vertes par dessus, & quelquefois marquetées au milieu de tâches purpurines, rougeâtres en dessous. Ses fleurs sortent d'entre les feuilles, petites, formées en godet découpé en quatre ou cinq quartiers, de couleur purpurine. Quand cette fleur est tombée il se forme à sa place un petit fruit relevé de trois coins, & divisé en trois cellules qui renferment chacune une semence oblongue; sa racine est longue, menuë, garnie de filamens. Toute la plante est remplie de lait; elle croît aux lieux pierreux, secs & arides, dans les vignobles, dans les olivettes, sur les montagnes; elle contient beaucoup de sel & d'huile.

E c iij



222 CH TRAITE' UNIVERSEL

Vertus. Elle est fort détersive, on se sert de son suc exterieurement pour consumer les verrues, pour guerir la gale, les dartres, pour resoudre les tumeurs.

Etimologie. *Chamaefyc* à *χαμαί* humilis, & *εὐκων* peplus, comme qui diroit *petit-peplus*, car cette plante ressemble beaucoup à une autre espece de Tithymale qu'on appelle Peplus.

CHANNE.

*Channe*, grec. *χαμνὸν* Jonst. | *Hiatula* quibusdam.

Est un poisson de mer qui ressemble beaucoup à la perche; sa tête est grosse, son museau est pointu & toujours entr'ouvert, ses dents sont menues; on trouve des petites pierres dans sa tête; son corps est couvert d'écaillés minces & de différentes couleurs.

Vertus. Les pierres de sa tête sont aperitives & alkalines, elles arrêtent les cours de ventre étant prises en poudre.

Etimologie. *Hiatula*, ab *hiando*, parce que ce poisson étant dans la mer a toujours le museau entr'ouvert.

CHARAMEIS.

*Ambela*. *Charameis* & *ambela*, Acofta, Lugd. Cast. Est un arbre des Indes dont il y a deux especes: l'un est grand comme un nésier, & ses feuilles sont semblables à celles du Poirier, de couleur verte-claire; son fruit naît en grappe, il ressemble à une aveline, se terminant en plusieurs angles, de couleur fort jaune, d'un goût stiptique accompagné d'une acidité très-agreable: les Indiens le mangent communément meur ou non meur, confit avec du sel, pour exciter l'appetit, ils en mêlent aussi dans leurs sauces.

L'autre espece est de la même grandeur, mais son fruit est plus gros; ses feuilles sont plus petites que celles du Pommier; sa racine jette du lait; son fruit est comme l'autre bon à manger. Ces arbres croissent dans les forets & sur les montagnes éloignées de la mer, en Canara, en Decan.

Vertus. Les Canarins & les Decanois s'en servent en décoction contre les fièvres, ils prennent la longueur de quatre doigts d'écorce de la racine de la premiere espece, ils la broient avec une dragme de moutarde, & ils la font prendre aux asthmatiques; ce remede purge vigoureusement par haut & par bas.

CHELIDONIA.

*Chelidonia rotundifolia minor*, C. B.

*Chelidonium minus*, Matth. Dod.

*Scrophularia minor*, sive *chelidonium minus vulgo dictum*, J. B.

*Testiculus sacerdotis*, *sylvatico-ficaria* & *scrophularia minor*, vel *secundus*, Brunf.

*Ranunculus latifolius*, Lugd.

*Ranunculus vernus rotundifolius minor*, Pit. Tournefort.

*Hemorhoidum herba*, Hier Brunf.

*Favagello*, Cæf.

*Malacocissus minor*, Fach. Icon.

En François: Petite Chelidoine, ou Petite Scrophulaire.

Est une espece de renoncule ou une petite plante qui pousse des feuilles presque rondes, vertes, lisses, luisantes, nerveuses, plus petites que celles du lierre & plus molles, marquées quelquefois d'une tâche purpurine, attachées chacune par une queue longue, se couchant en partie par terre; il s'éleve d'entre ces feuilles des petites tiges environ à la hauteur de la main, blanchâtres en bas, purpurines en haut, portant en leurs sommets des petites fleurs semblables à celles des autres renoncules, composées chacune de plusieurs feuilles disposées en rose, d'une belle couleur dorée



éclatante : après que cette fleur est passée il paroît un fruit arondi en maniere d'une petite tête verte jaunâtre, remplie de semences oblongues ; ses racines sont des fibres auxquelles sont attachez des tubercules oblongs, gros environ comme des petits pignons, formez les uns en maniere de poire, les autres en grains d'orge, pâles en dehors, blancs en dedans. Cette plante croit dans les marais & aux autres lieux aquatiques : elle contient beaucoup d'huile & du sel essentiel.

Elle est humectante, rafraîchissante, resolutive, aperitive, propre pour les maladies de la rate, pour le scorbut ; on applique sa racine pilée sur les hemorroïdes, elles les adoucit & les resout. Vertus.

*Chelidonia* à *χελιδων*, *hirundo*, parce qu'on dit que l'hirondelle se sert de cette plante pour retablir la vûe de ses petits. Etimologie.

*Hemorrhoidialis herba*, parce que ses racines ont la figure des hemorroïdes, & qu'elles les resolvent.

On appelle la petite Chelidoine *Scrophularia minor*, à cause de ses racines qui ont la figure approchante de celle des Scrofules.

Il croît vers Montpellier aux lieux humides une petite Chelidoine plus grande qu'ailleurs, c'est celle que Gaspard Bauhin appelle *chelidonia rotundifolia major*. Chelidonia rotundifolia major. C. B.

CHELIDONIUM.

*Chelidonium majus*, Dod. | *Chelidonia*, J. B.  
*Chelidonium majus vulgare*. C. B. Pit. | *Hirundinaria major*, Lob.  
 Tournefort.

En François, Eclair. Grande Chelidoine. Felogne.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, gresses, rondes, noüées, rameuses, un peu veluës ; ses feuilles ressemblent en quelque maniere à celles de l'Ancolie ou à celles du Renoncule des jardins, mais plus grandes, plus tendres & plus lisses, découpées & dentelées en leurs bords, rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une seule feuille de couleur de vert de mer ; ses fleurs sont composées chacune de quatre feuilles jaunes disposées en croix ; elles sont suivies par des siliques semblables à des petites cornes, remplies de semences presque rondes, grosses comme celles du Pavot, jaunâtres : sa racine est grosse comme le doigt, garnie de fibres ; toute la plante est remplie d'un suc jaune safrané d'une odeur forte, d'un goût âcre & amer : elle croît dans les hayes, dans les fentes des murailles, des vieux édifices ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est incisive, détersive, déscicative, resolutive, elle lâche le ventre, elle excite l'urine : elle aiguise la vûe ; elle est propre pour les obstructions de la rate, du foye, des ureteres, sa racine est estimée bonne pour resister au venin : on se sert du suc de Chelidoine pour effacer les verruës, les dartres, la gratelle, étant appliquée exterieurement. Vertus.

L'étimologie de *Chelidonium* est la même que celle de *Chelidonia*.

*Hirundinaria*, ab *hirundine*, *hirondelle*, parce qu'on a crû que cette plante étoit employée par l'hirondelle pour retablir la vûe à ses petits. Etimologie.

CHENOPODIUM.

*Chenopodium*, I. Tab. Icon. Pit. Tourn. | *Atriplex dicta*, *pes asserinus*, J. B.  
*Pes asserinus*, Fuch. Dod. | *Atriplex sylvestris latifolia*, C. B.  
*Cynocrambe uterum genus*, Cæsalp. | En François, patte d'Oye.

Est une plante dont la tige croît à la hauteur d'environ un pied & demi, assez grosse, droite, rameuse, portant des feuilles semblables à celles de l'*Atriplex* sauvage com-



mun, mais plus amples, moins sinueuses, de couleur verte brune luisante, d'une odeur forte; ses fleurs naissent en grappe ou épis, chacune d'elles est à cinq ou six étamines rougeâtres, soutenuës par un calice découpé jusqu'à la base, sa semence est menuë, presque ronde & aplatie, contenuë dans une capsule comme étoilée qui a servi de calice à la fleur, sa racine est ligneuse & fibreuse. Cette plante croît le long des murailles, sur les chemins, aux lieux deserts & incultes. On tient qu'elle seroit un poison si on la prenoit interieurement; elle fait mourir les cochons qui en mangent; on ne s'en sert point en Medecine; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Etimo-  
logie.

*Chenopodium* à *χένος*, anser, & *πύς*, pes, comme qui diroit pied d'Oye, car on prétend que la feuille de cette plante ait la figure d'un pied d'Oye.

## C H E R M E S.

*Chermes.*  
*Kermes.*  
*Kemen.*

*Cocum inferiorum.*  
*Granum & Cocus baphica.*  
*Scarlatum.*

*Cranum tinctorium.*  
*Coccus insectoria.*

En François, graine d'écarlate.

roy. PLIV.  
fig. 5.

*Ilex acu-  
leata coc-  
ciglandife-  
ra, C. B.*  
*Ilex coc-  
cigera, J.  
L.*

Est une coque grosse comme une baye de genièvre, ronde, lisse, luisante, d'un beau rouge, remplie d'un suc de la même couleur, d'une odeur vineuse, d'un goût un peu amer, assez agréable; elle se trouve attachée & adherante en maniere d'excroissance à l'écorce d'embas & sur les feuilles d'une espece de chêne vert, que Gaspard Bauhin appelle *illex aculeata cociglandifera*; & Jean Bauhin, *illex coccigera*. C'est un petit arbrisseau dont les feuilles sont faites comme celles du houx, mais beaucoup plus petites, dentelées en leurs bords, épineuses, piquantes, ses rameaux portent beaucoup de chatons garnis de fleurs formées en godet decoupé, qui ne laissent point de fruits après elles: ses fruits naissent en des endroits separez, ce sont des glandes ovales, assez gros, couverts par un bout d'une calotte rude en dehors, grise; la peau du gland est d'une nature approchante de celle du cuir, elle renferme une amande qui se divise en deux moitez. Cet arbrisseau croît aux pays chauds, comme en Espagne, en Portugal, en Provence, au Languedoc.

Origine  
de Kermes

\* L'origine de Kermes vient de ce qu'une espece de petite punaise couverte d'un duvet très-fin s'attache sur l'arbrisseau, & le piquant pour en tirer sa nourriture y fait naître une tumeur qui s'arondit en une coque d'environ deux lignes de diametre, & qui se remplit d'un suc lequel en meurissant prend une couleur rouge très-vive. Ce petit insecte s'enveloppe aussi dans la coque, & y fait un ver qui dans la suite devient un moucheron, & s'échape en s'envolant. Nous devons cette decouverte très-curieuse à Mr. Fagon premier Medecin du Roi; & elle est confirmée par une circonstance qui arrive quand on fait secher le Kermes, c'est qu'il en sort une si grande quantité de petits vers & de mouchérons presque imperceptibles, que toute la substance interieure semble s'être convertie en ces petits insectes; & il ne reste qu'une peau vuide & legere. Il est aisé de comprendre que ces vermisseaux & ces mouchérons sont venus des œufs que les premiers vers qui sont entrez dans la coque y ont produit. Pour remedier à cet accident qui emporte toute la bonne qualité du kermes, quelques-uns mettent tremper un peu de temps leurs coques dans du vinaigre auparavant que de les faire secher, afin que cette liqueur acide tuë les petits vers.

decouver-  
te curieuse  
de Mr. Fa-  
gon.

Syrop de  
Kermes.

Les Païsans cueillent le Kermes quand il est mûr, & ils le portent aux Apotiquaires qui en tirent le suc ou la pulpe pour en faire du sirop de Kermes, comme je l'ay décrit dans ma Pharmacopée universelle.

On



On fait aussi secher de la pulpe de Kermes separée de son écorce, on appelle cette pulpe seche *Pastel d'écarlate*, les Teinturiers s'en servent.

On fait secher une grande quantité de Kermes entier pour l'usage de la Medecine & pour la teinture: on doit preferer celui qui vient de Montpellier à celui de Portugal, parce qu'il est plus gros & d'une couleur plus vive, on le choisira nouveau, entier, le plus rempli & le moins leger. La graine d'écarlate meure & recemment cueillie contient beaucoup d'huile & de sel en partie volatil, & en partie fixe.

Choix.

Elle est cardiaque, dessicative, astringente, elle fortifie l'estomac, elle repare les forces abatuës, elle empêche l'avortement, on l'employe ordinairement seche & en poudre, mais il vaudroit mieux se servir du sirop ou de la confection alkermes, puisque ces coques ont perdu leur meilleure qualité en sechant.

Vertus.

Le gland de l'arbrisseau est astringent & propre pour la colique venteuse étant pris en poudre au poids d'une dragme.

Gland de l'arbrisseau.

*Chermes* ou *kermes*, est un nom Arabe. *Coccus* à κόκκος, *granum*.

Vertus.

Dose.

Etimologie.

## CHIBOU GUMMI.

*Chibou gummi*, en François, *gomme de gommier*, est une gomme ou une resine blanche semblable au galipot, mais qui n'est pas si puante; elle découle en abondance d'un grand arbre des Isles de l'Amérique appellé gommier, à cause de la grande quantité de gomme qu'il jette; son bois est dur, blanc; ses feuilles sont semblables à celles du laurier, mais beaucoup plus grandes.

gomme de Gommier. Gommier blanc. Etimologie.

\* Ses fleurs sont petites, blanches, disposées par bouquets aux sommets des rameaux; son fruit est gros comme une olive, presque triangulaire, uni, vert au commencement, & ensuite rouge brun; sa chair est tendre & remplie d'une resine gluante & blanchâtre; Cette gomme nous est apportée dans des barils, enveloppée dans des grandes & larges feuilles qui naissent sur un grand arbre nommé Cachi-bou qui croît dans le pais, c'est d'où est venu le nom de la gomme. Les Americains & les Sauvages employent ces feuilles à plusieurs ouvrages & principalement pour mettre dans leurs paniers d'aromats, afin d'empêcher que l'air n'y penetre. Ils brûlent quelquefois de la gomme au lieu d'huile.

C. chibou. Etimologie.

Quelques marchands trompeurs vendent cette gomme pour de la gomme Elemi, les autres pour de la gomme animé, les autres pour de la gomme Tacamahaca; mais il est facile de se garder de cette tromperie pour peu qu'on s'y connoisse.

¶ La gomme de gommier est très-bonne pour la douleur nephretique, pour la gravelle, pour la dysenterie, pour les pertes de sang, étant avalée comme la terebentine en bolus dans une cuillerée d'eau; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à une dragme; on s'en sert aussi exterieurement pour amolir, pour resoudre, pour fortifier les nerfs.

Vertus.

Dose.

Les feuilles du Gommier sont vulneraires.

Il se trouve dans la Guadeloupe encore une autre espece de Gommier nommé *Gommier rouge*: c'est un arbre dont le bois est tendre & blanchâtre, revêtu d'une écorce épaisse & verdâtre, couvert d'une peau mince ou deliée, de couleur rouille, se separant aisément; ses branches sont étenduës à peu près comme celles de nos grands Pins, portant en haut des feuilles disposées par toufes ressemblant à celles du frêne, mais un peu plus larges, lisses, sans dentelures, de couleur verte foncée; ses fleurs naissent par bouquets aux sommets des branches, elles sont petites, blanches, il leur succede des fruits charnus semblables aux pistiches, de couleur rouge-brune, remplis d'une chair tendre, resineuse, gluante, blanchâtre, au milieu de laquelle est un

Gommier rouge.



noyau dur, un peu pressé par les côtez, & presque aussi gros qu'un grain de maye; cet arbre rend par des incisions qu'on y fait, une resine liquide semblable à de la terebentine; il croît dans toutes les Isles de l'Amerique, mais principalement aux lieux secs & arides, il est moins estimé que le Gommier blanc; son bois est de peu de durée, il se pourrit bien-tôt, sa resine a les mêmes vertus que la terebentine.

Vertus.

Le Pere Plumier prétend que les Gommiers dont il a été parlé, ne different de nos terebentines que par la structure de leurs fleurs qui ne sont pas à étamines.

## C H I N N A R A D I X.

*Chinna radix.* *Chinna.* | *cina*, *Cinna.* | En François, *Esquine.*

Est une racine ordinairement grosse comme le poignet d'un petit enfant, longue comme la main, tortue, nouëuse, rougeâtre en dehors, de couleur de chair en dedans, sans odeur, insipide au goût: on nous l'apporte sèche des Indes Orientales; elle naît en la Chine, & elle pousse des tiges épineuses qui rampent & s'attachent aux arbres voisins: ses feuilles sont grandes, vertes, ayant la figure d'un cœur.

Choix.

On doit choisir la racine d'Esquine bien nourrie, pesante, compacte, rougeâtre, prenant garde qu'elle ne soit cariée, car le ver s'y met souvent, elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus.

Elle est sudorifique, desiccative, diuterique, un peu astringente, on en use ordinairement en decoction & quelquefois en poudre.

Etimologie.

Cette racine a retenu le nom de la Chine d'où elle vient.

## C H I V E F.

*Chives*, *Theveti*, *Lugd.* est une espece de figuier des Indes qui croît en l'Isle de Zipangu: ses feuilles sont rondes, de la grandeur & de la figure d'un écu d'or, de couleur fort verte, son fruit est gros comme un gros melon, de couleur safranée, d'un goût très-agréable, se fondant en la bouche: il contient des semences semblables à celles de notre concombre.

Vertus.

Ce fruit est humectant, rafraichissant, cordial, pectoral.

Etimologie.

*Chives* en Langue Siriaque signifie un figuier.

## C H L O R I S.

*Fringilla viridis.*

*Chloris*, seu *fringilla viridis*, (*Jonst.*) est une espece de Pinçon, ou un petit oiseau gros comme une petite alloüette, tantôt verd, tantôt jaune; il vit de vers, de semences de raves & de chardon; son ramage est agreable, il contient beaucoup de sel volatil, & d'huile.

Vertus.

On l'estime propre pour l'épilepsie étant mangé ou pris en bouillon.

Etimologie.

*Chloris* à *χλωρί*, *herba virens*, comme qui diroit, *Oiseau vert comme de l'herbe.*

## C H O C O L A T U M.

*Chocolatum* | *chocolate*, | *cholatl*, | *Succolata.*

En François, *Chocolat.*

Est une pâte sèche, dure, assez pesante, formée en petits pains quarrés ou en rouleaux gros comme le poignet, ou en tablettes rondes, de couleur brune rougeâtre, d'une odeur & d'un goût agréable & réjouissant. Cette pâte est une composition dont le Cacao fait la base; nous en devons l'invention aux Américains, ils la montrèrent aux Chrétiens peu de tems après la découverte de leurs païs, mais



on a beaucoup raffiné sur eux, & le Chocolat qu'on fait en France est beaucoup plus délicieux que celui qu'ils nous envoient.

Pour faire le Chocolat, il faut avoir du plus gros & du meilleur Cacao qu'on appelle gros Caraque : on le mettra rôtir dans une bassine sur du feu, le remuant continuellement jusques à ce que la pelure ou écorce quitte aisément les amandes. On separera & l'on rejettera cette écorce étant rôtie ; puis ayant remis les amandes pelées dans la bassine, on les fera rôtir de nouveau, mais à un feu moderé jusqu'à ce qu'elles soient bien seches exterieurement sans sentir le brûlé. On les pilera alors dans un mortier bien chaud, ou bien on les écrasera & on les broyera comme font les Indiens, avec un rouleau de fer, sur une pierre plate & bien dure qu'on aura fait chauffer, & sous laquelle on mettra encore du feu pour y entretenir la chaleur : on continuera à piler ou broyer le Cacao jusques à ce qu'il soit bien en pâte, & qu'il n'y reste rien de dur ni de grumeleux.

Maniere  
de faire le  
Chocolat.

On pesera quatre livres de cette pâte, on la remettra sur la pierre chaude, on y incorporera avec le même rouleau de fer trois livres de sucre fin reduit en poudre subtile ; on broyera quelque temps le mélange jusques à ce que le sucre se soit fondu & bien lié avec le Cacao, puis on y ajoutera une poudre composée de dix-huit gouffes de Vanille, d'une dragme & demie de Canelle, de huit geroffes, de deux grains d'Ambre gris & d'un grain de Musc. Quand on aura mêlé exactement le tout ensemble on levera la pâte de dessus la pierre, & l'on en formera des pains ou des tablettes de la grandeur & de la figure qu'on voudra, puis on les mettra secher ou durcir sur un papier blanc. On gardera ce Chocolat dans des boëtes.

Notez que la poudre aromatique ne doit être mêlée que sur la fin, lors qu'on a donné une liaison exacte à la pâte, & qu'on ne doit pas après ce mélange laisser la pâte trop long-temps sur la pierre chaude, parce que les parties volatiles & spiritueuses des aromates qui font leur vertu & leur agrément, seroient dissipées par la chaleur.

Le Chocolat doit être choisi nouveau fait, & ayant les marques qui ont été dites. On retranche assez souvent de sa composition l'Ambre & le Musc, à cause qu'ils excitent des vapeurs aux femmes : mais il en entre une si petite quantité dans cette description, que l'on ne doit pas craindre de mauvais effets. D'ailleurs, ces aromates y donnent un grand agrément.

La plupart des descriptions du Chocolat y demandent du poivre d'Inde & du Gingembre ; mais ces ingrediens trop acres ne sont guères du goût des François, ils conviennent mieux à celui des Espagnols, des Allemands, des Hollandois. Le meilleur Chocolat que nous ayons en France est préparé à Paris ; & l'on ne fait par presentement grande estime de celui qui vient d'Espagne & de l'Amerique.

On mange du Chocolat en tablettes, & l'on en prepare une liqueur délicieuse & nourrissante en la maniere suivante.

Liqueur ou  
boisson de  
Chocolat.

Mettez dans une Chocolatiere une pinte ou deux livres d'eau commune bien claire, aprochez-la du feu ; & quand elle bouillira, mêlez-y quatre onces de bon Chocolat, & autant de sucre en poudre : couvrez le vaisseau, & laissez bouillir doucement la liqueur pendant environ un quart d'heure, l'agitant sur la fin avec un moulinet qu'on tournera dedans la Chocolatiere. Eloignez-la ensuite du feu & laissez digerer ou mitonner la matiere un autre bon quart d'heure, puis l'ayant encore remuée avec le moulinet pour la faire mousser, versez-la dans des tasses : il faut la boire aussi chaude qu'on peut la souffrir.

\* La chaleur que donne le Chocolat est plus sensible, & dure plus long-tems que celle qui vient du Caffé, parce que le Chocolat étant plus gras & plus visqueux



s'imprime davantage sur l'endroit qu'il touche, & y communique plus d'action.

Quelques-uns ajoutent dans la boisson du Chocolat un ou deux jaunes d'œufs frais, afin qu'elle mouffe davantage, & pour la rendre plus nourrissante. On se sert aussi assez souvent, de lait au lieu d'eau pour le même dessein.

**Vertus.** Le Chocolat en quelque maniere qu'il soit pris, est un bon restaurant propre pour rappeler les forces abatuës, & pour exciter la vigueur; il resiste à la malignité des humeurs, il fortifie l'estomac, le cerveau, & les autres parties vitales; il adoucit les ferosités trop acres qui descendent du cerveau sur la poitrine; il excite la digestion, il abat les fumées du vin.

**Etimologie.** Chocolate est un nom Indien composé de *Choco*, sonus, son, & de *atte, aqua*, eau, parce qu'on prepare la liqueur du Chocolat dans de l'eau, & que le moulinet qu'on tourne dedans pour la faire mousser excite un petit bruit.

On dit que le Chocolate chez les Mexicains signifie confection.

## C H O N D R I L L A.

*Chondrilla Tur.*

*Chondrilla juncea viscosa arvensis quæ prima Dioscoridis, C. B. Pit. Tournef.*

*Chondrilla juncea viminea arvensis, Tab. Icon.*

*Chondrill, viminea, J. B.*

*Cichorea procera vel s. Trag.*

*Cichoreum sylvestre luteum, Dod.*

En François, *Condrille.*

Est une plante qui pousse en premier lieu de sa racine des grandes feuilles qui ressemblent à celles de la Chicorée sauvage, découpées profondément, sans poil, éparfes en rond dessus la terre, il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, herissée en bas de plusieurs petites épines, & divisée en beaucoup de rameaux ou verges pliantes, nuës, ou ne portant que quelques feuilles étroites, comme celles du Gramen: ses fleurs naissent aux extrémités des rameaux, disposées en bouquets à demi fleuronés, jaunes, soutenus par un calice fait en tuyau cylindrique, & découpé en plusieurs parties; elles sont suivies par des graines oblongues, garnies chacune d'une aigrette, de couleur cendrée; sa racine est longue d'un pied & demi ou de deux pieds, grosse au moins comme le pouce, empreinte d'un suc laiteux fort gluant, d'un goût doux qui n'est point desagréable. Elle croît dans les champs, aux bords des chemins: elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, médiocrement de sel.

**Vertus.** Elle est humectante, adoucissante, aperitive.

**Etimologie.**

*Chondrilla*, vient du Grec *χονδρῖλον*, grumeau, parce que le lait qui sort de cette plante se gremelle facilement.

## C H O U A N.

**V. Pl. IV. fig. 6.**

*Choïan*, est une petite semence assez semblable au *Semen contra*, mais un peu plus grosse & plus legere, de couleur verte jaunâtre, d'un goût tant soit peu salé & aigrelet; elle croît à une plante étrangere basse, où elle est disposée par petits bouquets en sa sommité: on l'apporte du Levant. On s'en sert pour faire le Carmin.

## C H O Y N E.

*Choyne*, Thevet. Ler. Cluf. est un fruit Americain gros comme une Citrouille médiocre, ayant la forme d'un œuf d'Autruche, son écorce est dure; on en fait des vaisseaux pour mettre la boisson. Ce fruit croît à un arbre dont les feuilles ressemblent à celles du Laurier, dans un país de l'Amérique appelé *Marpio*; il n'est point bon à manger, ni en usage en Medecine.



## CRISTOPHORIANA.

*Christophoriana*, Dod.  
*Christophoriana vulgaris nostras racemosa & ramosa*, Mor. hist. P. Tournef.  
*Napellus racemosus*, Lugd.

*Aconitum racemosum*, an *Alea Pli-*  
*nio*, C: B.  
*Barba capri quibusdam*, Cæf.

En François, *Herbe de saint Christophle.*

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, menuës, tendres, rameuses : ses feuilles sont grandes, amples, divisées en plusieurs parties oblongues, pointuës, dentelées en leurs bords, de couleur verte-blanchâtre. Ses fleurs naissent aux sommitez des branches, disposées en grapes ou épis, composées chacune de quatre feuilles blanches rangées en maniere de rose. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place une baye molle ovale, peu charnuë, laquelle noircit en meurissant comme le raisin. Elle renferme deux rangées de semences plates posées les unes sur les autres : la racine est assez grosse, garnie de quelques fibres, noire en dehors, jaune ou de couleur de buis en dedans. Cette plante croît dans les bois montagneux.

On peut s'en servir exterieurement pour guerir la galle & pour faire mourir la vermine, étant appliquée en fomentation, ou mêlée dans quelque onguent ; mais il faut bien prendre garde qu'on n'en use interieurement ; car cette plante est un poison comme l'Aconit ordinaire. Vertus

*Christophoriana*, à *Christophoro*, Christophle ; on ignore la raison pourquoi on appelle cette plante herbe de saint Christophle. Prin. clo-  
gic.

## CHRYSANTHEMUM.

*Chrysanthemum*, Matth. Lac.  
*Chrysanthemum foliis matricariae*, C.  
 B. Pit. Tournef.  
*Tinctorius flos 4.* Tragi.

*Chrysanthemum & Chalcitis*, Tab. Ic. Chalcit.  
Tab.  
*Chrysanthemum segetium*, Ger.  
*Chrysanthemum majus, folio valdè laciniato, flore croceo*, J. B.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds : ses feuilles sont semblables à celle de la Matricaire, découpées, tendres, d'un goût d'herbe potagere : sa fleur est ronde, radiée, composée d'un amas de beaucoup de fleurons bordez par une couronne assez grande, belle, de couleur jaune dorée resplendissante, d'une odeur qui n'est point désagréable, soutenue par un calice écailleux. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences anguleuses, canelées. Sa racine est ligneuse & entourée de fibres. Cette plante croît dans les champs, entre les blez, dans les prez, dans les jardins potagers. Elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elle est deterfive, aperitive, vulneraire.

*Chrysanthemum à χρυσος aureum, & χρυσος flos*, comme qui diroit, *fleur dorée* ; car la fleur de cette plante est jaune & resplendissante comme de l'or. V. us.  
F. molo-  
gic.

## CHYSOSPLENIU M.

*Chrysosplenium*, Tab.  
*Chrysosplenium foliis ampliariibus auriculatis*, Pit. Tournef.

*Saxifraga aurea Dodonei*, J. B.  
*Saxifraga rotundifolia aurea*, C. B.  
*Hepatica palustris*, Eyst.

Est une petite plante, qui pousse de sa racine plusieurs feuilles semblables à celles du Lierre terrestre, rondes, dentelées en leurs bords, pleines de suc, d'un goût



stiptique & amer: il s'éleve d'entr'elles des petites tiges à la hauteur de la main, divisées ordinairement en deux ou trois petits rameaux anguleux, qui portent en leurs sommitez des petites fleurs formées en rosettes à quatre quartiers, d'une belle couleur jaune dorée, resplendissante. Ces fleurs sont suivies par des capsules à deux cornes, qui renferment des semences menuës, rouges brunes, ou noires. Ses racines sont longues, quelquefois assez grosses, nouëes, rampantes, de couleur blanche-rougeâtre, aisées à rompre, garnies de fibres menus. Cette plante croît dans les marais, aux bords des ruisseaux & autres lieux humides & ombrageux; elle contient beaucoup de phlegme, modérément de l'huile & du sel essentiel.

Vertus. Elle a le goût & les vertus de l'hepatique; elle est aperitive & propre pour lever les obstructions du foye & de la rate.

Etimologie. *Chrysofplenium*, à χρυσόν *aurum*, & πλιν, *lien*, comme qui diroit, plante à fleur de couleur d'or, propre pour la rate.

## C I C A D A.

Cigale. *Cicada*, en François *Cigale*, est une mouche plus grosse qu'un haneton, de couleur noire, luisante sur le dos, jaunâtre sous le ventre: sa tête est immédiatement attachée à ses épaules; ses yeux sont fort gros & élevez; il ne lui paroît point de bouche; mais il y a en sa place un corps ample, triangulaire, compacte, caché en dedans, de couleur de chateigne; ce corps lui sert de trompe, de bouche, de langue; ses ailes sont doubles, belles, grandes, minces, déliées, de couleur argentine, veinées, marquetées: celles de dessus sont plus grandes que celles de dessous; elles passent la longueur du corps. Cette mouche naît d'un petit ver aux pais chauds, comme au Languedoc, en Provence; on dit qu'elle ne vit que de rosée, laquelle elle succe avec la trompe comme avec une éponge; elle fait beaucoup de bruit par son chant: elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Elle est aperitive, propre pour la colique & pour les maladies de la vessie: on la pulvérise & l'on en fait prendre par la bouche: la dose en est depuis huit grains jusqu'à quinze.

Les Orientaux mangent les Cigales, il y en a de muettes ou qui ne chantent point; on croit que ce sont les femelles.

Etimologie. *Cicada*, quasi *citò cadens*, parce que cette mouche ne vit pas long-tems. Ou bien *Cicada*, à *cici* & *ados* ex *ad* *canto*, parce qu'elle chante presque toujours.

## C I C E R.

*Cicer*, Brunf. Matth.

*Cicer sativum*, C. B. Pit. Tournef.

*Cicer arietinum*, Dod. J. B.

*Cicer rubrum* & *album*, Lon.

*Cicer nigrum*, Fuch.

En François, *pois chiches*, ou *pois bécu*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges grêles, ligneuses, dures, rameuses, un peu veluës, se penchant de côté. Ses feuilles sont petites, veluës, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'un côté. Ses fleurs sont petites, légumineuses, blanches, ou d'un rouge qui tire sur le purpurin, soutenuës par un calice formé en cornet. Quand ces fleurs sont tombées, il naît en leur place des gouffes courtes qui ressemblent à des vessies, & qui renferment des pois gros comme les pois communs, & ayant une figure approchante de celle de la tête d'un belier; d'où vient qu'on appelle la plante *Cicer arietinum*: la couleur de ces pois est rouge ou rouille, ou noire, ou purpurine, ou blanche: leur goût est semblable à celui des pois ordinaires. Sa racine est longue, menuë, blanche, on cultive cette plante comme les autres pois.

Etimologie.



Les pois chiches rouges sont preferez en Medecine à ceux qui ont une autre couleur ; mais ils ont tous une même vertu ; ils contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil & essentiel. Ciceria rubra.

Ils sont émolliens , détersifs , aperitifs , propres pour la pierre , pour la colique nephretique , étant pris en décoction. Vertus.

¶ Tous les pois chiches rotis jusqu'à noirceur , pulverisez & bouillis dans de l'eau imitent beaucoup le Caffé en boisson ; ils n'ont pas , à la verité , un fumet si agreable , & la boisson en est un peu plus amere ; mais cette amertume n'est aucunement importune ; on rend cette boisson plus gracieuse & revenante au goût si l'on y employe un mélange des pois chiches & de Caffé en parties égales. Ces pois en rotissant diminuent du moins autant que le Caffé : on peut dire que de tous les grains ou legumes qu'on a essayé pour imiter le Caffé , il n'y en a pas eu un qui ait si bien réüssi que celui - là : j'ai remarqué que les pois chiches qui viennent d'Espagne approchent un peu plus au goût du Caffé que les autres , & qu'ils perdent plus exactement leur goût de pois par la torrefaction.

*Cicer à xibus robur* , force ; parce qu'on croit que les pois chiches fortifient : ou bien parce qu'ils brûlent la terre où l'on les a semez. Etimologies.

*Pois bécu* , comme qui diroit pois qui a la forme de bec , parce que ce pois , est relevé d'une petite bossé qui a la figure d'un bec.

## C I C H O R I U M.

<p><i>Cichorium sylvestre</i> , J. B.  <i>Cichorium sylvestre</i> , sive officinarium ,  C. B. Pit. Tournef.  <i>Intubum erraticum</i> , Plinio.  <i>Salselinum</i> , Brunf.  <i>Cichorea</i> , Trag. <i>sylvestris</i> , Matth.</p>	}	<p><i>Cichorium sylvestre picris</i> , Dod.  <i>Seris sylvestris picris</i> , <i>cichorium</i> , Adv.  Lob.  <i>Hyppocharis Dalechampii</i> , Lugd.  <i>Hieracium latifolium</i> , Ger. Ico.  En François , <i>Chicorée sauvage</i>.</p>
--	---	--

Est une plante qui pousse des feuilles longues , découpées ordinairement jusques vers la côte , & quelquefois entieres ou legerement incisées , un peu veluës ; les tiges sont tortuës , grosses , rondes , veluës , vuides , rameuses. Ses fleurs naissent le long des rameaux d'en haut , composées chacune de plusieurs petites feuilles disposées en bouquets de couleur bleuë. Quand cette fleur est passée , il se forme une capsule qui vient du calice : elle contient des semences anguleuses , blanchâtres : la racine est longue , grosse comme le doigt , blanche : toute la plante est empreinte de beaucoup de suc laiteux , amer : elle croit le long des chemins , aux lieux incultes. On la cultive dans les jardins ; elle contient beaucoup de phlegme , d'huile & de sel essentiel.

Elle est aperive , détersive , propre pour lever les obstructions , pour purifier le sang : elle est employée particulièrement dans les maladies du foye. Vertus.

*Cichorium à xixia* , *invenio* , parce qu'on trouve cette plante par tout dans les champs & dans les jardins. Etimologies.

*Seris à serere* , semer ; *picris* *πικρῶς* amer ; comme qui diroit plante qu'on seme & qui est amere.

## C I C I N D E L A.

*Cicindela. Cantaris noctiluca.* I *Lampyris alata. Nitidula.*

En François , *Ver luisant*.

Est une mouche grosse comme une Cantaride , qui luit la nuit comme une petite chandele allumée ; elle nait dans les prez , dans les bois , dans les blez , & en plusieurs



autres lieux ; elle vole peu souvent. C'est une espece de phosphore ; elle contient beaucoup de sel volatil.

Vertus.

On l'estime propre pour lever la pierre du rein & de la vessie ; je n'en ai vû aucune experience.

Mouches  
luisantes  
des Indes.  
*Cucucii.*

On trouve dans les Indes des mouches qui luisent dans les tenebres, comme celles dont je viens de parler ; mais elles sont beaucoup plus grandes ; on les appelle *Cucucii*.

¶ Le P. du Tertre dans son Histoire generale des Antilles, rapporte que dans ces Isles, il y a communément de ces mouches luisantes, de couleur brune ; que pendant le jour elles ne paroissent aucunement lumineuses, & qu'on les prendroit pour des mouches communes, mais que quand la nuit est venue, elles jettent tant de lumiere, qu'il semble que ce soit des petites étoiles qui courent par la campagne ; les habitans les prennent pour éclairer dans leurs maisons pendant la nuit ; & avec une de ces mouches, dit le même Auteur, on lit aussi facilement qu'avec une chandelle ; pour les attraper, il ne faut que mettre le soir à la fenestre une chandelle allumée ou un tison allumé, mais étant prises, elles ne vivent que quinze jours ou trois semaines au plus ; leur lumiere s'affoiblit lorsqu'elles sont malades, & elle s'éteint entierement quand elles meurent.

Etimolo-  
gies.

*Cicindela quasi parva candela*, parce que cette mouche éclaire la nuit comme une petite chandelle.

*Lampyris*, à λυπηρις, *lucere*, luire, parce que cette mouche est luisante.

On l'appelle *ver*, soit parce qu'elle ne remuë guere plus qu'un ver ; soit parce qu'elle a été ver avant que d'être mouche.

### C I C O N I A.

*Ciconia*, Jonston. *Pelargus*, *Ibis*, En François, *Cicogne*.

Cicogne.

¶ Est un oiseau aquatique de grosseur mediocre ; son bec est fort long : ses jambes sont hautes & de couleur rouge ; ses plumes sont noires & blanches ; son humeur est traitable, & il s'apprivoise aisément, il est pris chez plusieurs Nations pour le symbole de la paix & de la reconnoissance. Il mange des Serpens, des grenouilles & plusieurs autres insectes. Son petit est appellé en François, *Cicogneau*, il contient beaucoup de sel & d'huile.

Cicogneau

On dit qu'elle injecte avec son bec de l'eau de la mer dans le derriere de ses petits quand ils sont incommodés, & l'on suppose que c'est de là qu'est venue aux hommes l'invention des lavemens ; je ne suis pas assuré que le fait soit bien vrai ; mais cette invention étoit-elle si difficile à imaginer qu'il en faille tirer l'origine d'un oiseau.

Vertus.

Sa chair resiste au venin, & fortifie les nerfs.

Sa graisse est bonne pour la goutte, appliquée exterieurement ; son fiel éclaircit la vûë, étant mis dans l'œil.

Ses excremens sont propres pour l'épilepsie, étant pris par la bouche.

Etimolo-  
gies.

*Ciconia*, est, à ce que quelques-uns prétendent, un nom tiré du cri de la Cicogne, ou bien *Ciconia* vient de *cicur*, apprivoisé, parce que cet oiseau est d'une nature douce & facile à apprivoiser.

*Pelargus*, grec, πηλαργος à πιδος *niger* & άργος, *albus*, parce que cet oiseau est couvert de plumes noires & blanches.

### C I C U T A.

*Cicuta*, En François, *Ciguë*, est une plante dont il y a deux especes.

Ciguë.  
Premiere  
espece.

La premiere est appellée.

*Cicuta*, Dod. J. B.

*Cicuta major*, C. B. Pit, Tournef.

*Cicutaria vulgaris*, Clus. Hist.

Elle



DES DROGUES SIMPLES. CI 233

Elle poussé une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, grosse, lisse, marbrée comme la peau d'un serpent, de plusieurs tâches rougeâtres, ferulacée, vuide en dedans. Ses feuilles sont découpées menu à peu près comme celles du Persil; ses fleurs naissent en ombelles ou parasols de couleur blanche; elles sont composées chacune de cinq feuilles disposées en fleur de lys. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit presque rond, composé de deux graines arondies ressemblantes à celles de l'Anis, canelées. Sa racine est longue d'environ un pied, grosse comme le doigt, blanche: toute la plante rend une odeur fort désagréable; son goût est un peu acré.

La seconde espece est appelée.

*Cicuta*, Cord. hist. Cam.  
*Cicuta minor Petroselino similis*, C. B.  
 Pit. Tournef.  
*Cicutaria fatua*, Adv.  
*Cicutaria apii folio*, J. B.

*Cicutaria fatua*, Lob. Icon.  
*Apium cicutarium*, Thal.  
*Petroselinum caninum*, Tab.  
*Sison*, Lon.

Seconde  
 espece.

Elle differe de la premiere espece en ce qu'elle est plus petite, en ce que sa tige n'est point marbrée, & en ce qu'elle a moins d'odeur; ses feuilles sont semblables à celles du Persil.

L'une & l'autre espece de Cigue croissent dans les lieux ombrageux, dans les prez; elles contiennent beaucoup d'huile & de sels essentiel & fixe. La grande Cigue a plus de force & de vertu que la petite.

Elle est fort résolutive, propre pour les schirres, pour les loupes naissantes, pour les duretez de la rate, du foye, du mesentere, étant appliquée sur la tumeur. On en fait entrer dans les compositions de plusieurs onguents & emplâtres; on ne doit jamais s'en servir interieurement, parce qu'elle est un poison.

Vertus.

*Cicuta*, signifie les tuyaux fistuleux qui sont entre les nœuds des tiges du blé. On a donné ce nom à la Cigue, à cause que ses tiges sont creuses d'un nœud à l'autre.

Etimolo-  
 gies.

C I M E X.

*Cimex*, en François, punaise, est un insecte gros comme une petite lentille, plat presque rond ou de figure rhomboïde, rouge, mou, facile à écraser, rendant une odeur fort puante; il naît dans les lits, dans les vieilles solives des maisons, principalement aux chambres d'enhaut, aux lieux secs: il incommode fort dans les lits ceux sur lesquels il se met, il succe le sang, il multiplie prodigieusement. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Punaise.

Les punaises excitent l'urine étant prises interieurement, elles poussent l'arrière-faix, elles chassent les fièvres intermittentes, on en avale sept ou huit à l'entrée de l'accez: on les estime aussi propres contre la morsure des serpens.

Vertus.

*Cimex* à κίμαρ, cubo, je suis couché, parce que ce petit insecte se trouve ordinairement dans les lits.

\* Punaise vient du Latin *punicea*, à cause de la couleur de ce petit animal.

Etimolo-  
 gies.

Il y a aussi des punaises de jardins qui naissent ordinairement sur les Orangers, on pourroit croire que ce sont des cochenilles d'Europe, mais elles ne s'attachent point sur les figes d'Inde comme font les veritables cochenilles.

Punaises  
 de jardins.

C I M O L I A.

*Cimolia* est une terre argilleuse dont les Anciens se servoient autrefois comme nous nous servons de la terre sigillée; on en trouvoit de deux especes, une blanche & l'autre rougeâtre: on choisissoit comme la meilleure, celle qui étoit grasseuse & froide.

G. g.



noir, son cou est court, les jambes sont menuës, jaunes; il habite les bords de la mer, sa voix est aiguë, il vole rapidement, mais en rond; il se ruë sur les perdrix, sur les pigeons, sur les alouettes, sur les lapreaux, sur les petits renards: il va toujours seul; il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Vertus. Sa graisse est émolliente, resolutive, nerveale; ses excremens sont sudorifiques & resolutifs.

Etimologie. *Circus*, à cause que cet oiseau vole en circulant.

## C I R S I U M.

*Cirsium maximum Asphodeli radice*, | *bofa radice fortè lutetianum*, J. B.  
C. Bauh. Pit. Tournef. | *Cirsium maximum montanum, incans*  
*Cirsium maximum foliis carnosis, bul-* | *folio bulbosa radice.* Cluf. Hist.

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosse comme le pouce, canelée, couverte de coton; ses feuilles sont grandes, larges, pointuës, dentelées en leurs bords, d'un vert blanchâtre, charnuës, armées de petites épines foibles & peu piquantes; ses sommets sont chargez de têtes écailleuses sans épines, qui soutiennent chacune un bouquet de fleurons purpurins découpés en lanières. Quand cette fleur est passée, il se forme des semences oblongues garnies d'aigrettes: la racine est disposée par petits navets comme en l'asfodèle. Cette plante croît aux lieux montagneux & humides, dans les prez, sur les rivages; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Vertus. Elle est aperitive, resolutive, propre pour adoucir & appaiser les douleurs des varices, étant pilée & appliquée dessus.

Etimologie. *Cirsium*, à *κίρσιον*, *varix*, varice, parce que cette plante est estimée propre pour remédier aux varices.

M. Tournefort distingue le *Cirsium* du Chardon & du Jacea, en ce que les têtes du Chardon sont épineuës, & celles du *Cirsium* ne le sont point; les feuilles du *Cirsium* sont garnies de petits piquans, & le Jacea n'a ni la tête ni les feuilles épineuses.

## C I S T U S.

Ciste. *Cistus*, en François, *Ciste*, est un arbrisseau dont il y a deux especes générales, une mâle & l'autre femelle. Le mâle est distingué en beaucoup d'especes, j'en décrirai une des principales: elle est appelée.

*Cistus mas*, Matth. Lugd. | *Cistus mas major folio rotundiore*, J.  
*Cistus mas, folio rotundo hirsutissimo*, | B. Pit. Tournefort.  
C. B.

Premiere espece. Ciste mâle. Ses feuilles sont presque rondes, veluës, rudes; la fleur est à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur rouge; il lui succede un fruit presque rond, velu, dur, qui renferme en plusieurs loges des semences menuës, rousses: ses racines sont ligneuses, branchuës, s'étendant beaucoup.

Seconde espece. Ciste femelle. Le Ciste femelle est appelé.  
*Cistus femina folio salvia*, C. B. | *Cistus femina*, Matth. Dod. Cluf.  
*Cistus*, Cord. in Dioscor. Cas. | Hist.  
*Cistus femina, Monspeliiana flore albo*, J. B. | *Cistus flore albo*, Rauwolf.

Il est plus petit que le Ciste mâle; il pousse ses rameaux tantôt élevez & droits, tantôt courbez & épars à terre, ses feuilles ressemblent à celles de la Saugé; ses fleurs,



DES DROGUES SIMPLES. CI 239

ses fruits, ses semences & la racine sont semblables à celles du Cistus mâle, mais la couleur de sa fleur est blanche, ou quelquefois jaune comme de l'ocre.

L'un & l'autre ciste croissent aux lieux pierreux, principalement dans les païs chauds: ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Leurs feuilles & leurs fleurs sont astringentes & propres pour la dysenterie.

*Cistus à grac. vel à hederâ*, parce qu'on a trouvé que les feuilles du Ciste avoient quelque ressemblance en figure avec celles du Lierre terrestre.

Vertus,  
Etimolog.  
gic.

CITREUM.

*Citream vulgare*, Pit. Tournef.  
*Malum Citream vulgare*, Ferr.  
*Citria & mala medica*, Bellonii.  
*Mala citrina & poma citria*, Ind.  
Occid. p. 8.  
*Malus medica*, C. B.

*Citrus*, Ang.  
*Citrum*, Brunf.  
*Citria*, Trag.  
*Citrangula*, Monardi.  
*Citrones*, Rauwolf.  
En François, Citronier.

Est un petit arbre toujours verd, dont les rameaux sont étendus, plians, revêtus d'une écorce unie & verte; ses feuilles sont simples, sans talon, longues, larges comme celles du Noyer, pointuës, ressemblantes à celles du Laurier, mais plus charnuës, dentelées en leurs bords, d'une belle couleur verte luisante, principalement en dessus, d'une odeur forte: sa fleur est à cinq feuilles disposées en rond, de couleur blanche tirant sur le rouge ou sur le purpurin, d'une odeur agréable, soutenues par un calice rond, dur. Quand cette fleur est passée, il se forme un fruit ordinairement oblong, quelquefois ovale, quelquefois même presque rond, gros comme une grosse poire, couvert d'une écorce raboteuse & inégale, charnue, épaisse, de couleur au commencement verte, mais en meurissant elle devient citrine & luisante en dehors, blanche en dedans, d'une odeur très-agréable & d'un goût aromatique piquant. Cette écorce couvre une substance vésiculeuse, divisée en plusieurs cellules pleines d'un suc acide très-agréable au goût, & de quelques semences dures en dehors, oblongues, blanches, moëlleuses, d'un goût un peu amer; ce fruit retient le nom de l'arbre qui le porte, car on l'appelle *citrum* ou *citro*, ou *malum citream*, & en François, Citron. Le Citronnier est cultivé dans les païs chauds, comme en Italie, en Provence, au Languedoc; on se sert en Médecine principalement de son fruit, rarement de sa feuille & de sa fleur.

La feuille & la fleur du Citronnier contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & des sels volatils & essentiels.

Feuilles & Fleur.

Elles sont cordiales & fortifiantes.

Vertus.

L'écorce du Citron & principalement sa partie extérieure jaune, contient beaucoup de sel volatil & d'huile à demi exaltée.

Ecorce du Citron.

Elle est propre pour fortifier le cœur, l'estomac & le cerveau, pour résister au venin.

Vertus.

Le suc du Citron contient beaucoup de sel essentiel & de phlegme, très-peu d'huile.

Suc du Citron.

Il est cordial, rafraîchissant, propre pour calmer les ardeurs du sang, pour précipiter la bile, pour désalterer, pour résister au venin.

Vertus.

La semence du Citron contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

Semence du Citron.

Elle est cordiale, propre pour résister à la corruption, pour chasser les vers.

Vertus.

On larde un Citron tout au tour avec des cloux de geroïse & on le porte dans sa poche pour le sentir souvent dans le tems des maladies, afin de se garantir de la contagion.

Il y a une autre espèce de Citron qu'on appelle Citron doux, parce qu'il n'est point Citron doux



- Cinabre.** *Cinnabaris* en François, *Cinabre*; est une matiere minerale, dure, compacte, pesante, brillante, cristalline, très-rouge, composée de soufre & de vif argent exactement unie & sublimée par l'action du feu: il y en a de deux especes, une naturelle, appellé *Cinabre mineral*, & l'autre artificiel, nommé simplement *Cinabre*; le naturel se trouve tout formé dans les mines mercurielles en pierres pesantes, brillantes, rouges, en Espagne, en Hongrie, en Allemagne, en France & en plusieurs autres lieux du monde; celui d'Espagne est estimé le meilleur. Il faut choisir le plus pesant, le plus net, le plus rouge & le plus brillant, car plus il est haut en couleur, & plus il contient de vif argent. Le *Cinabre naturel* a été sublimé par des feux souterrains à peu près de la même maniere que le *Cinabre artificiel*; mais comme en se sublimant il s'est mêlé avec de la terre qu'il a rencontré; il n'est pas si pesant, si pur, ni si beau que l'artificiel, & il contient moins de mercure.
- Cinabre artificiel.** Le *cinabre artificiel* est fait avec trois parties de mercure crû & une partie de soufre mêlé & sublimé ensemble dans des pots sublimatoires par un feu gradué. Il faut le choisir en belles pierres, fort luisantes, brillantes, à longues & belles aiguilles nettes & d'une belle couleur rouge-brune; chaque livre de *Cinabre* renferme quatorze onces de vif argent sous deux onces de soufre, comme je l'ai prouvé ailleurs par la revivification du *Cinabre* en vif argent. Le *Cinabre artificiel* ayant été broyé long temps sur le porphyre, se réduit en une poudre très-fine & d'une des plus belles couleurs rouges qu'il y ait; c'est ce qu'on appelle *vermillon*, il sert dans la Peinture, on en rougit la cire d'Espagne.
- Choix.** Les *Cinabres* sont employez pour l'épilepsie, pour l'asthme, on en fait prendre interieurement depuis deux grains jusqu'à demi scrupule; on s'en sert exterieurement dans les pomades pour la gratelle, pour les dartres; on les employe aussi en fumigation pour exciter le flux de la bouche.
- Vermillon.** Les *Cinabres* sont employez pour l'épilepsie, pour l'asthme, on en fait prendre interieurement depuis deux grains jusqu'à demi scrupule; on s'en sert exterieurement dans les pomades pour la gratelle, pour les dartres; on les employe aussi en fumigation pour exciter le flux de la bouche.
- Vertus.** Les *Cinabres* sont employez pour l'épilepsie, pour l'asthme, on en fait prendre interieurement depuis deux grains jusqu'à demi scrupule; on s'en sert exterieurement dans les pomades pour la gratelle, pour les dartres; on les employe aussi en fumigation pour exciter le flux de la bouche.
- Etimologie.** *Cinnabaris* est un mot Indien, qui signifie du sang de Dragon & d'Elephant; on a donné ce nom au *Cinabre* à cause de la ressemblance de sa couleur avec celle de ces sangs.

## CINNAMOMUM.

- Cannelle.** *Cinnamomum*, seu *Canella*, en François, *Cannelle*, est une écorce assez mince, unie, longue, roulée dans sa longueur, de couleur rouge ou jaunâtre tirant sur le rouge, d'une odeur très-suave; d'un goût doux, piquant, aromatique & très-agreable: elle est tirée des branches d'un arbre nommé *Canellier*, qui croît à la hauteur d'un saule; & qui porte des feuilles semblables en figure à la feuille Indienne, que nous appellons *Malabathrum*, d'une odeur & d'un goût de canelle; ses fleurs sont faites en petits calices, blanches & odorantes, elles sont suivies par des fruits qui ont la figure & la grosseur des petites olives, verts au commencement, mais qui noircissent en meurissant. Cet arbre croît en l'Isle de Ceylan qui est en la partie meridionale des Indes; \* Les voyageurs disent qu'on y en voit des forêts de douze lieues; qu'il porte du fruit deux fois l'année, & que ce fruit étant tombé à terre s'y germe & s'éleve si vite en canellier, que si les habitans du pays n'entretenoient soigneusement les routes qui sont dans ces forêts, elles seroient bouchées en peu d'années par la quantité des arbres, & l'on n'y pourroit plus entrer. Son bois n'a ni goût ni odeur: sa vertu principale est dans son écorce, qui étant recente est griffatre en dehors & jaunâtre en dedans; quand elle est separée de l'arbre, on la divise facilement en deux écorces, & l'on retient comme la meilleure celle de dessous. Ainsi la canelle est une seconde écorce: on la met secher au soleil où elle se roule d'elle même comme nous le voyons, & où elle acquiert
- Canellier.** *Cinnamomum*, seu *Canella*, en François, *Cannelle*, est une écorce assez mince, unie, longue, roulée dans sa longueur, de couleur rouge ou jaunâtre tirant sur le rouge, d'une odeur très-suave; d'un goût doux, piquant, aromatique & très-agreable: elle est tirée des branches d'un arbre nommé *Canellier*, qui croît à la hauteur d'un saule; & qui porte des feuilles semblables en figure à la feuille Indienne, que nous appellons *Malabathrum*, d'une odeur & d'un goût de canelle; ses fleurs sont faites en petits calices, blanches & odorantes, elles sont suivies par des fruits qui ont la figure & la grosseur des petites olives, verts au commencement, mais qui noircissent en meurissant. Cet arbre croît en l'Isle de Ceylan qui est en la partie meridionale des Indes; \* Les voyageurs disent qu'on y en voit des forêts de douze lieues; qu'il porte du fruit deux fois l'année, & que ce fruit étant tombé à terre s'y germe & s'éleve si vite en canellier, que si les habitans du pays n'entretenoient soigneusement les routes qui sont dans ces forêts, elles seroient bouchées en peu d'années par la quantité des arbres, & l'on n'y pourroit plus entrer. Son bois n'a ni goût ni odeur: sa vertu principale est dans son écorce, qui étant recente est griffatre en dehors & jaunâtre en dedans; quand elle est separée de l'arbre, on la divise facilement en deux écorces, & l'on retient comme la meilleure celle de dessous. Ainsi la canelle est une seconde écorce: on la met secher au soleil où elle se roule d'elle même comme nous le voyons, & où elle acquiert



par une fermentation interieure son odeur & son goût, car elle a fort peu de l'un & de l'autre lorsqu'on la retire de l'arbre; mais il faut prendre garde que le soleil où l'on l'expose ne soit trop chaud, car elle se noirciroit & beaucoup de ses parties les plus volatiles & les plus essentielles se dissiperoient. Au contraire si en temps humide elle demeureroit trop long-tems à secher elle acquerroit une couleur grise & elle n'auroit pas assez de force, parce que ses principes n'auroient pas été suffisamment exaltés, il lui faut une chaleur modérée. On doit la choisir en belle écorce, mince, haute en couleur, ayant beaucoup d'odeur, & piquante au goût.

Choix.

On dit que si après avoir dépouillé l'arbre de son écorce on la laisse trois années en repos, il en prend d'autre aussi bonne. La canelle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

Elle est propre pour fortifier le cerveau, le cœur, l'estomac, pour résister au venin, pour chasser les vents, pour aider à la digestion, pour exciter les mois aux femmes & l'accouchement.

Vertus.

Nous trouvons quelquefois chez les Droguistes de l'écorce tirée du tronc de l'arbre de Cannelle, elle est large & épaisse, mais elle n'a ni goût ni odeur, on l'appelle canelle matte, c'est peut-être ce que les Arabes ont nommé *Darcheni*, elle n'a aucun usage dans la Médecine.

Cannelle  
matte Dar-  
cheni.

La feuille de l'arbre de canelle est cordial étant prise en poudre.

Feuilles.

On tire du fruit de cet arbre par expression un suc huileux, verdâtre, âcre & ayant un peu de l'odeur & du goût de l'huile de canelle. Les habitans de l'Isle s'en servent pour fortifier l'estomac.

Vertus.  
Huile tirée  
du Fruit.

On tire de la racine de l'arbre par incision une liqueur qui sent le Camphre.

Vertus.

*Cinnamomum* signifie Amomum de la Chine.

Etimolo-  
gies.

*Canella*, est un diminutif de *Canna*, ce nom a été donné à cette écorce, parce que ses bâtons ressemblent à des petites cannes.

## C I R C Æ A.

*Circaea Lutetiana*, Lob. Icon. Pit.  
Tournefort.

*Ocimastrum verrucarium*, J. B.

*Solanifolia Circaea dicta major*, C. B.

*Lappa sylvestris*, Trag.

*Helcine sylvestris, sive fluviatilis*, Thal.

*Herba Domini Stephani*, Tab.

En François, *Circée*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, grêles, rondes, droites, veluës, remplies de moëlle; ses feuilles naissent opposées le long des tiges, larges vers leur base & pointuës par le bout, dentelées en leurs bords, attachées à des queueës, ses fleurs sont en épis longs aux sommitez des tiges, composées chacune de deux petites feuilles blanches, soutenues par un calice qui est aussi à deux feuilles. Quand cette fleur est passée, son calice devient un fruit formé en petite poire herissé & panché en bas, ce fruit contient des semences languettes: sa racine est longue, rampante sous terre, nouïée, blanche, garnie de quelques fibres. Cette Plante croît aux lieux ombrageux humides, dans les bois, contre les hayes.

Elle est estimée résolutive, détersive, vulnèraire, appliquée exterieurement.

Vertus.

*Circaea* à *Circe*, parce que le fruit de cette plante qui est herissé, s'attache aux habits, & attire les hommes, de même que la *Circé* des Poëtes les attiroit par ses enchantemens.

Etimolo-  
gie.

## C I R C U S.

*Circus*, (Bellon. Jonston.) est un oiseau de proye qui n'est guere moins gros qu'un milan; le dessus de sa tête & sa gorge sont rougeâtres, tirant sur le blanc: son bec est



- Vertus. au toucher, on l'employoit pour effacer les tâches des habits.  
 Etimologie. Cette terre se tiroit de l'Isle de Crete appelée *imolus*, d'où vient son nom; Elle est resolutive & astringente, on l'appliquoit sur les parotides & sur les autres tumeurs du corps.
- Cimolée. On a donné par ressemblance le nom de Cimolée à une terre liquide qui tombe dessous les meules des Couteliers pendant qu'ils aiguïsent leurs ferremens. Cette terre est un mélange des parties de la meule même & du fer liquifiées dans de l'eau.
- Vertus. Elle est astringente & resolutive. On l'employe dans la teinture pour teindre en noir, elle donne cette couleur, à cause du fer qu'elle contient, & qui produit l'effet du Vitriol.

## CINARA, sive SCOLYMUS.

Artichaud. *Cinara*, en François, *Artichaud*, est une plante dont il y a deux especes principales.

La premiere est appellée.

- |                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| Premiere<br>espece.     | <i>Cinara</i> , Dod. Pit. Tournef.<br><i>Cinara hortensis foliis non aculeatis</i> ,<br>C. B. | <i>Carduus sive scolymus sativus</i> , non spinosus, J. B.<br><i>Carduus hortensis</i> , Gef. hort.<br><i>Scolymus non aculeatus</i> , Ang. Tab. |
| Artichochi<br>vulgator. | <i>Cinara</i> , seu <i>Artichochi vulgarior</i> .<br>Eyst.                                    |  |

Elle pousse de sa racine des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi, larges, amples, découpées profondement, de couleur verte cendrée ou blanchâtre, ne portant aucunes pointes ni épines; il s'élève d'entre ces feuilles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, canelée, cotoneuse, grosse, moëlleuse en dedans, jettant plusieurs rameaux qui soutiennent chacun à son sommet une tête écailleuse & épineuse, qui est l'artichaud sur lequel naît une grande fleur qui a la figure d'un bouquet: elle est composée d'un grand nombre de fleurons purpurins, évaluez par le haut & découpez en lanieres; lorsque la fleur est passée il se forme en sa place des graines oblongues garnies chacune d'une aigrette; sa racine est mediocrement longue & grosse.

La seconde est appellée:

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  | <i>Cinara hortensis aculeata</i> , C. B. Pit. Tournef.<br><i>Cinara aliud genus</i> , Dod. Gal.<br><i>Carduus altilis</i> , Lugd. | <i>Carduus sive scolymus sativus spinosus</i> , J. B.<br><i>Scolymus</i> , Trag. Fuch.<br><i>Carduus hortensis foliis spinosis</i> , Gef. hor. |
|--|---|--|

Seconde  
espece. Elle ne differe de la premiere espece qu'en ce que ses feuilles sont garnies d'épines, & en ce que les lamines ou écailles de ses têtes sont plus dures & plus piquantes.

L'une & l'autre espece sont cultivées dans les jardins, la premiere est la plus commune & la plus en usage dans les cuisines: elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel & fixe.

Vertus. L'artichaud est cordial, aperitif, sudorifique, nourrissant, restaurant, propre pour purifier le sang.

Etimologie. *Cinara*, suivant le sentiment de quelques-uns, est le nom d'une fille que les anciennes Fables disent avoir été changée en artichaud, ou bien *Cinara* à *Cinere*, cendre, parce que cette plante semble se delecter dans les terres où l'on a épars de la cendre pour les rendre plus fertiles.

*Scolymus* à *σκολιμ* asper parce que l'artichaud est piquant au toucher.



## CINIS CÆRULEUS.

*Cinis cæruleus*, en François, *endre bleuë*, est une pierre broyée, ou une composition bleuë qui nous est apportée de Pologne; elle sert pour la peinture.

Cendre  
bleuë.  
Usage.

## CINIS CLAVELLATUS.

*Cinis clavellatus*, *cinis facinius*, en François, *endre gravelée*, est de la lie du vin qu'on a fait secher & calciner au feu.

Cendre  
gravelée.

On prend de la baissiere de vin avec toute sa lie, on la coule avec expression, on fait distiler la colature pour en avoir de l'eau de vie, ou bien on en fait du vinaigre; on met secher les pains de lie exprimez: quelques-uns les appellent *gravelée*, puis quand on en a amassé une bonne quantité, on va les brûler & calciner à la campagne dans quelque grand creux, car il n'est pas permis de les brûler dans la ville à cause de la fumée épaisse qu'ils produisent, laquelle seroit incommode aux habitans. Le sel volatil de la lie se dissipe par cette calcination, mais il reste dans la matiere brûlée beaucoup de sel fixe qui la tient en partie en morceaux comme des pierres, en partie égrenée en maniere de cendre grumeleuse, ressemblant entierement au Tartre calciné; mais son sel a plus d'action que le sel du Tartre ordinaire, parce que la lie étant liquide a reçu plus de fermentation que le Tartre sec, comme je l'ai expliqué dans mon livre de Chymie en l'operation de la pierre caustique.

Comment  
elle se fait.

Gravelée.

La cendre gravelée doit être choisie en pierre bien seche, nouvellement faite, de couleur blanche-verdatre, d'un goût salé & amer, bien remplie de sel alkali; on estime celles qui viennent de Lion, de Bourgogne, on en fait aussi à quelques lieux de Paris; c'est ordinairement l'ouvrage des Vinaigriers. Les Teinturiers & les Degraisseurs en employent.

Choix.

Elle est fort détersive, brûlante, résolutive, aperitive; on en fait entrer dans les caustiques, dans les dépilatoires, dans les fomentations résolutives: on peut en faire prendre par la bouche étant dissoute dans beaucoup de l'eau ou d'autre liqueur appropriée, pour lever les obstructions, pour dissoudre les humeurs glaireuses; la dose en est depuis quatre grains jusqu'à vingt.

Vertus.

Dose.

Il nous vient de Pologne, d'Allemagne, de Dantzic, de Moscovie, une espece de cendre gravelée, que les artisans appellent *Petasse* ou *Vedasse*. \* Elle est en morceaux gros & menus, compactes, pesans, salez & acres au goût, remplis d'un sel alkali fixe, lixiviel; on la fait en brûlant du bois & des rameaux d'arbres dans des fosses qu'on a creusées à la campagne, & qu'on a garnies en dedans de briques en maniere de fourneau; pendant que les cendres de ce bois sont encore toutes rouges & bien en feu, on les arose à plusieurs reprises avec de la lessive commune, afin qu'en calcinant elles s'amassent & forment des morceaux durs & bien empreints de sel; on continuë long-temps la calcination de cette matiere, afin qu'elle soit assez cuite & bien dure: On peut faire de la *Potasse* en tous pays, on ne l'employe guere pour les lessives ordinaires, quoy qu'elle y fasse un fort bon effet, pourvû qu'on n'y en mette qu'en une quantité médiocre, mais les Teinturiers s'en servent.

Potasse  
Vedasse.  
Maniere  
de la faire.

La cendre gravelée quelle qu'elle soit, doit être gardée dans un vaisseau clos en un lieu sec, car à cause du sel poreux ou alkalin qu'elle contient, l'humidité de l'air s'y introduit facilement & la refout en liqueur.

*Cinis à vin*, *pulvis*, parce que la cendre est ordinairement en poudre. *Clavellatus à claudendo*, parce qu'on enferme dans quelque vaisseau la cendre gravelée pour la mieux conserver.

Erinologie.

*Facinius*, à face, lie, parce que la cendre gravelée est tirée de la lie.

*Gravelle*, parce que cette lie est en grumeaux comme de gravier.



âgée comme l'autre ; son goût est assez fade, & on ne l'estime gueres si ce n'est pour sa beauté, car il est ordinairement plus gros que le Citron commun ; il n'a point d'usage dans la Medecine.

Essence de  
Cedra ou  
Bergamote  
Bergamote  
Citron.

¶ L'essence de Cedra ou Bergamotte, si odorante, si cordiale & si estimée dans les parfums, est tirée d'une espece de citron d'Italie nommé *Bergamote*, dont on dit que l'origine vient de ce qu'un certain Italien s'avisa d'enter une branche de Citronnier, sur le tronc d'un poirier bergamote, les Citrons qui en sont provenus tiennent du Citronnier & du poirier ; l'inventeur fit un secret de cette découverte pendant long-tems, & en fut enrichi.

Maniere  
de tirer  
l'essence  
de Cedra.

Pour tirer l'essence de cedra, on coupe l'écorce jaune ou superficielle du Citron bergamotte par petit morceaux, & on les rompt tout d'un coup l'un après l'autre, en les pressant avec les doigts dans un vaisseau de verre, comme on presse le zeste d'Orange dont on veut parfumer un verre de vin, mais il faut que ce vaisseau soit étroit d'embouchure, en sorte qu'il n'y ait d'ouverture que pour laisser entrer les bouts des deux doigts qui presseront l'écorce, & que même cette ouverture soit fermée autant qu'il se pourra, les bouts des deux doigts y étant entrez, avec du parchemin mouillé, afin d'empêcher l'évaporation de ce qu'on recherche : il est bon aussi que le vaisseau soit ventru, & que sa capacité soit beaucoup plus large que son cou, pour donner de l'espace & de la facilité à la partie essentielle de l'écorce, qui a été exprimée par les doigts, de circuler en sortant, & de se refondre en liqueur ; cette liqueur est une huile atherée très-subtile, & d'une odeur charmante, mais il faut employer dans ce procédé un grand nombre de petits morceaux de l'écorce du Citron - Bergamote nouvellement coupez pour avoir un peu d'essence.

Vertus.

L'essence de Cedra, étant préparée sans feu, comme il a été dit, est bien plus agréable à l'odeur, & a beaucoup plus de qualité que l'essence qu'on peut tirer de l'écorce de Citron Bergamotte par la distinction à la maniere des autres essences. Elle est cordiale, stomachale, cephalique, propre pour résister à la malignité des humeurs, la dose en est depuis une goutte jusqu'à six.

Dose.

Le Poirier Bergamotte est appelé par Pit. Tournefort, *pyrus sativa, fructu autumnali, sessili, saccharato, odorato, è viridi flavescente, in ore liquefcente.*

Pyra Ber-  
gamotta.  
Etimolo-  
gies.

La poire Bergamotte est appelée par J. Bauhin, *pyra Bergamotta.*

Quelques-uns croyent qu'elle a pris son nom de Bergame ville d'Italie, où ils supposent qu'elle a été premièrement cultivée, mais M. Menage prétend que ce nom vient des mots Turcs, *Beg* qui signifie Seigneur, & *Armout*, poire, comme qui diroit *poire du Seigneur.*

*Citreum, citrum, citrus, κίτρον, quod deducatur à κίτρον, cedrus*, parce que le Citron de même que le Cedre répand une odeur agréable.

*Cedra*, est un nom Italien qui vient de *cedrus*.

## C I T R I N E L L A . -

Tario.

*Citrinella*, Gesn. en François, *Tarin*, est un petit oiseau gros comme une alouette, de couleur jaune, il chante agréablement, il se nourrit de semences, il contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Il est estimé propre pour l'épilepsie étant mangé.

Vertus.  
Etimolo-  
gies.

*Citrinella à citrino colore*, parce que cet oiseau a une couleur citrine ou jaune.

## C I T R U L L U S .

*Citrullus*, Trag. Gesl. hort.

*Anguria citrullus dicta*, C. B. P. Tourn.

*Anguria*, Matth. Ang.

*Anguria, cucumis, citrullus*, Dod.  
*citrullus.*



*Citrullus officinarum*, Ger. | *nigro*, quibusdam *anguria*, J. B.  
*Citrullus folio colocynthidis secto, semine* | En François, *Citrouille*.

Est une espece d'Anguria ou une plante qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses, foibles, tendres, rampantes à terre, velues, revêtues de feuilles grandes, amples, découpées fort profondément, velues, rudes, il sort de leurs aisselles des mains & des pedicules qui soutiennent des fleurs jaunes formées en maniere de cloches, taillées en cinq parties: quand ces fleurs sont tombées il leur succede des gros fruits ronds, charnus, couverts d'une écorce assez dure, mais unie & lisse, de couleur verte obscure marbrée ou parsemée de tâches fort vertes ou blanches, sa chair est semblable à celle du Concombre, ferme, blanche ou rougeâtre, d'un goût doux & agréable; elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse, dans laquelle on trouve des semences oblongues, larges, aplaties, ridées, noires ou rousses, ou rouges, leur écorce est dure: on la separe en la cassant & l'on trouve dedans une petite amande blanche, moëlleuse, d'un goût doux & agreable. On cultive la Citrouille dans les jardins; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

La chair de la Citrouille est humectante, pectorale, rafraîchissante, propre pour Vertus temperer la chaleur des entrailles, prise en decoction.

La semence de la Citrouille est une des quatre grandes semences froides; elle est Semence humectante, pectorale, anodine, rafraîchissante: on l'employe dans les émulsions de Ci- dans des bouillons, dans des decoctions. On tire par expression de cette semence trouille. une huile blanche & douce qui est propre pour adoucir la peau & pour amolir. Vertus.

*Citrulus à citreo colore*, parce que la Citrouille prend un couleur citrine quand Etimolo- elle est mûre. gie.

## C L E M A T I T I S.

*Clematitidis sylvestris latifolia*, C. B. Pit. | *Clematitidis latifolia dentata*, J. B.  
 Tournef. | *Viburnum Gallorum*, Bellon.  
*Clematis*, Matth. | *Viorna vulgi*, Adv. Lob. Ger.  
*Clematis sive viorna vulgi*, Lobelii, Eyst. | *Atragene*, Theophrasti, Ang.  
*Vitalba*, Dod. | *Vitis nigra*, Fuch, Tur.

En François, *Clematice* ou *herbe aux Gueux*.

Est une plante qui pousse comme la vigne des sarmens gros, rudes, pliants, anguleux, rameux, rampans & s'attachant aux plantes & aux arbrisseaux voisins; ses feuilles sont larges comme celles du lierre, crenelées en quelques endroits, rangées ordinairement cinq sur une côte; ses fleurs naissent en grappes ou en maniere d'ombelles, composées chacune de quatre feuilles disposées en roses blanches, odorantes, attachées sans calice à des pedicules blanchâtres. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit chevelu, arondi en maniere de tête, formé par plusieurs semences. Sa racine est fibreuse, rougeâtre, toute la plante a un goût âcre & brûlant; elle croît aux bords des chemins entre les épines & les buissons: on s'en sert pour lier des bottes d'herbes; elle contient beaucoup de sel très-âcre, & de l'huile.

Elle est incisive, rarefiante, resolutive, propre pour la gratelle, appliquée en Vertus decoction. Etimolo-

*Clematitidis*, à *κλίμα*, *virga*, parce que cette plante pousse beaucoup de verges logie. sarmenteuses & flexibles.

H h



Basilic  
Sauvage.*Clinopodium*, en François, *Basilic Sauvage*,

Est une plante dont il y a plusieurs especes. Je décrirai ici les deux principales, ou qui sont les plus usitées en Medecine.

Premiere  
espece.

La premiere est appelée.

*Clinopodium*, Cord. in Diosc.  
*Clinopodium vulgare*, Matth.  
*Clinopodium origano simile*, C. B. Pit.  
 Tournef.  
*Acynus*, sive *sterilis*, Adv.  
*Acinos*, Lob. Icon.

*Clinopodium quorundam*, *origani facie*,  
 J. B.  
*Origanum quartum & minus*, Trag.  
*Betonica Pauli*, Guil.  
*Pulegium montanum*, Lon.  
*Calamintha prima*, Tur.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied & demi, grêles, quarrées, veluës; ses feuilles sont semblables à celles de la marjolaine sauvage, moins odorantes, opposées l'une à l'autre le long des tiges, veluës, d'un goût de sauge: ses fleurs sont verticillées ou rangées par étages ou par anneaux épais ou touffus autour des tiges & des branches. Chacune de ces fleurs est formée en gueule ou en tuyau découpé par le haut en deux lèvres, de couleur purpurine, rarement blanche. Quand la fleur est tombée il lui succede quatre semences oblongues, menuës, rougeâtres, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur: sa racine est fibreuse. Cette plante croît dans les bois, le long des hayes; il y en a de différentes grandeurs.

Seconde  
espece.

La seconde espece est appelée:

*Clinopodium*, Ang. Tur. Cæs.  
*Clinopodium vulgare*, Lop.  
*Clinopodium arvense ocimi facie*, C. B.  
 Pit. Tournef.  
*Clinopodium aut*, *Leclipes*, Adv.  
*Pulegium petraeum*, Gæf. hor.

*Acinos multis*, J. B.  
*Basilicum tertium*, Trag.  
*Ocimum sylvestre*, sive *Acinos*, Dod.  
 Ger.  
*Ocimastrum*, Fuch. Lugd.

Elle pousse plusieurs tiges quarrées, foibles, s'inclinant vers la terre: ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, petites, ressemblantes à celles du basilic, un peu velues & rudes: ses fleurs sont verticillées comme celles de l'espece précédente, de couleur bleue, rarement blanche: elles sont aussi suivies chacune par quatre semences menuës, oblongues, enclouées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur: sa racine est fibreuse. Cette plante a une odeur bien plus foible & moins agreable que celle du Basilic, ou du Calament; elle croît aux lieux incultes.

L'un & l'autre *Clinopodium* contiennent de l'huile à demi exaltée, & des sels volatil & essentiel; la premiere espece est un peu plus estimée en Medecine que la seconde, mais elles ont des vertus bien approchantes.

Vertus. Elles sont un peu astringentes, desiccatives, resolutives, digestives, elles fortifient le cerveau & les visceres, elles excitent les mois aux femmes.

Etimologie. *Clinopodium* ex *κλίμα*, *lectum*, & *πῖδος*, *pes*, comme qui diroit *ped de lit*, parce que les tiges de la premiere espece du *Clinopodium*, qui sont chargées de fleurs verticillées, representent, suivant Dioscoride le pied d'un lit.



## CLYMENU M.

*Clymenum*, est une plante legumineuse dont il y a deux especes.

La premiere est appellée.

*Clymenum Hispanicum flore vario, siliqua plana*, P. Tournefort.

*Lathyrus viciaoides vexillo rubro, labialibus petalis rostrum ambientibus, caruleis, siliqua plana*, Mor.

La seconde espece est appellée.

*Clymenum Hispanicum flore vario, siliqua articulata*, Pit. Tournefort.

*Lathyrus viciaoides floris vexillo phœnico foliis labialibus subalbescens, siliquis orobi*, Mor. Hist.

Ces plantes sont semblables à la Gesse; excepté que leurs côtes portent plus de feuilles que celles de la Gesse. Elles ont les mêmes vertus que la Gesse.

*Clymenum* à κελίο, parce que les branches de cette plante sont terminées par des mains qui s'accrochent & s'entortillent autour des plantes voisines.

Vertus.  
Etimologie.

## C N I C U S.

*Cnicus exiguus capite cancellato, semine tomentoso*, Pit. Tournefort.

*Carduus parvus*, J. B.

Est une petite plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de la main, grêles, rameuses: les feuilles sont petites, oblongues, un peu velues, garnies en leurs bords de piquans, les sommets portent de petites têtes écailleuses entourées de feuilles lanugineuses, qui forment une maniere de petits vers ou de treillis; les fleurs naissent sur ces têtes en bouquets à fleurons découpez en lanieres, la semence est coronneuse, garnie d'une aigrette; la racine est longue, & menue; cette plante est rare, on ne s'en sert point en Medecine.

*Cnicus* à κνίξ, mordere, punger, parce que les feuilles de cette plante sont garnies de pointes qui piquent ceux qui la touchent.

Etimologie.

## C O B A L T U M.

*Cobaltum. Kobaltum.*

En Allemand *Kobold*, ou *Michen pulver*.

Kobaltum.  
Michen  
pulver.

¶ Est une espece de marcaffite ou une pierre dure, pesante, disposée en différentes figures, polie, luisante, representant tantôt des grains de raisin, tantôt des petites coquilles de couleur purpurine, ou rougeâtre, ou noirâtre, ou cendrée, assemblées & unies ensemble par une matiere semblable en quelque maniere à de l'antimoine mineral, cette pierre est mise chez les Auteurs entre les especes de cadmie naturelle, on la trouve dans les mines d'argent de Scheneberg en Allemagne dans la Misnie; elle est reconnue pour un fort & puissant poison, & un caustique si dangereux que si les ouvriers qui travaillent aux mines marchent dans l'eau où elle ait trempé, ils ont les pieds & les jambes ulcerées.

Cadmie  
naturelle.

On peut se servir exterieurement de ce mineral pour faire escarre sur la chair, pour consumer les excroissances.

Vertus.

On tire du Cobaltum par sublimation, l'arsenic, comme il a été dit en son Article, & il reste le safre dont il sera parlé en son lieu.

Etimologie.

*Kobold*, signifie en Allemand, une chose qui ne vaut rien; les Allemands ont donné

H h ij



ce même nom à ceux qu'ils croyent être Sorciers.

Les Allemands ont encore donné aux Cobaltum le nom de *Michien pulver*, comme pour dire poudre aux Mouches; parce qu'il tuë ces insectes, il est aussi un poison pour les rats & les souris qui en mangent.

## C O C A.

*Coca*. Monard. Est un petit arbre ou un arbrisseau de l'Amerique haut d'environ une aulne; sa feuille est semblable à celle du Myrthe, ou comme disent quelques-uns au Smucha, molle, verte, son fruit est disposé en grapes rouges comme la Mirtille quand il commence à meurir, de même grosseur, & noir quand il a atteint sa parfaite maturité; alors il est tems de cueillir les feuilles pour les mettre secher & les conserver.

Usage.

Les Occidentaux se servent du Coca comme les Orientaux du Betel & les Européens du Tabac; il est en grand usage au Perou, pour fortifier & réparer les forces abatus, pour defalterer & nourrir: on en mêle avec des écailles d'huitres calcinées, & l'on en forme des pastilles qu'on tient long-tems dans la bouche, les mâchant avec grand plaisir.

## C O C C I O R I E N T A L E S.

*Cocci orientales*, Tab. Ger.

*Coccula officinarum*, C. B.

*Coculi fructus solani furiosi in Egypto*,  
Cord.

*Grana Orientis*, Cornaro.

*Bacca Coccula. Elephantina Germanis*  
*Pharmacop. Matth. Epist.*

*Coco de Levanti, quidam fructum tithy-*  
*mali paralii esse putant*, Lac.

*Cucculus Indicus*, Cast.

En François, *Coques du Levant*.

Sont des petits fruits ou des bayes grosses comme des poids, presque rondes, de couleur obscure, lesquelles on nous envoie seches des Indes Orientales. Elles contiennent chacune une semence jaunâtre, friable, facile à se vermoudre, & se dissipant à mesure qu'elle vieillit, en sorte que la coque demeure vuide & fort legere; ce fruit est attaché par une petite queue, mais on ne sçait pas au juste à quelle plante il croît; les uns veulent que ce soit à une espece de Clematite, les autres à un Tithymale; les autres à un Solanum d'Egypte. Quoi qu'il en soit, il doit être choisi nouveau, assez gros & pesant, bien nourri.

Choix.

Vertus.

On s'en sert comme du Staphisaigre pour faire mourir les poux, il enivre & endort tellement les poissons qui en ont mangé, qu'ils paroissent comme morts, & on les prend facilement.

Etimologie.

*Cocci à κόκκος granum sive bacca.*

## C O C C O T H R A U S T E S.

Gros bec.

*Coccothraustes*, (Gesneri. Bellon. *fringilla rostrata*) en François, *Grosbec*, est un oiseau un peu plus petit qu'un Etourneau; son bec est très gros à proportion de son corps, large, court, dur, fort; sa tête est ordinairement jaune avec une tâche noire vers la gorge, son cou est gris cendré, son dos est fauve, les bouts de ses ailes sont vertes jaunâtres, l'extrémité de sa queue est blanche, il habite les bois; il fait son nid dans les creux des arbres: il vit, en Eté principalement, de noyaux de cerises qu'il casse avec son bec, & des bayes différentes, d'où vient son nom; il change de couleur à mesure qu'il vieillit: on le voit principalement en Italie, en Allemagne. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.



est propre pour l'épilepsie, pour exciter l'urine, étant mangé ou pris en décoction.

Vertus.

## COCHINILLA.

*Cocchinilla. Coccinilla. Coccinella.* En François, *Cochenille.*

Cochenille

Est un petit insecte gros comme une lentille, presque rond, ou demi spherique, ressemblant en quelque maniere à une punaise, mais blanchâtre ou comme farineux en dehors: & rouge en dedans comme d'écarlate, d'un mouvement très-lent, on le trouve sur plusieurs sortes d'arbres de la nouvelle Espagne. Les Indiens le ramassent & le transportent sur une espece de figuier du Pais, dont le fruit est rempli d'un suc rouge comme du sang: on appelle ce figuier.

*Opuntia major spinosa fructu sanguineo, sive tuna, En François, Raquette, ou Cardasse, ou Nopal.*

*Opuntia major spinosa fructu sanguineo Tuna Raquette, Cardasse, Nopal. Figue d'Inde.*

C'est une espece d'arbre ou d'arbrisseau qu'on cultive; ses feuilles sont grandes, ovales, ayant la forme d'une Raquette, longues chacune de douze ou quatorze pouces, larges de six ou environ, épaisses de près d'un pouce, charnues, grasses, épineuses; le fruit naît au bout de la feuille gros comme une poire, ou comme une grosse figue, couvert d'une écorce épaisse comme celle de l'Orange, toujours verte, hérissée d'épines d'espace en espace ayant au bout une couronne fort épineuse & fort astringente étant prise intérieurement. Ce fruit est rempli de petites graines très-dures, grosses à peu près comme des grains de Coriandre, & d'un suc rouge comme de l'écarlate, d'un goût doux; il est appelé par les Indiens *Tuna*, & par les François, *figue d'Inde* mais le nom de *Tuna* est donné aussi bien à l'arbrisseau qu'au fruit; les François lui ont encore donné le nom de *Raquette*, à cause de la figure de sa feuille.

Tuna.

Pour faire naître un *Nopal*, il n'y a qu'à mettre à moitié en terre une feuille de cette plante, il arrivera qu'en peu de jours, la moitié qui sera hors de terre produira une autre feuille, & celle cy en fera pousser d'autres, pendant que la première grossira & formera le tronc & les branches d'un arbrisseau de huit à neuf pieds de haut.

Le petit animal qu'on appelle *Cochenille* s'étant nourri sur cette plante, il acquiert sa belle couleur, & quand il a atteint une grosseur suffisante, on l'amasse avec grand soin, on le tue avec de l'eau froide, & on le fait secher pour le transporter.

La *Cochenille* qu'on surnomme *Mestech* ou *Mesteque*; nous est envoyée du Perou, du Mexique, de l'État salé, de Cadix, & de plusieurs autres endroits de l'Amérique. On la doit choisir grosse, nette, bien nourrie, pesante, seche, de couleur argentée, brillante en dessus, rendant quand elle est écrasée, une couleur rouge foncée: elle est employée par les Teinturiers pour teindre en écarlate.

*cochenille Mestech ou Mesteque. Choix.*

\* On l'estime en Medecine, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter les cours de ventre, pour empêcher l'avortement, étant prise en poudre, par la bouche; la dose en est depuis douze grains jusqu'à demi dragme.

Usage. Vertus.

Il y a encore plusieurs autres sortes de *Cochenille*, comme la *Campechane*, la *Tetechale*, la *sylvestre*.

Dose.

La *Cochenille campechane* est le grabeau ou les criblures de la *Mesteque*, ou celle qui a déjà servi à la teinture.

*Cochenille Campechane. Tetechale*

La *Cochenille tetechale* n'est que la partie terrestre qui se trouve dans la *campechane*.

*Cochenille sylvestre. Boucage.*

La *Cochenille sylvestre* ou *Cochenille de graine*, est celle qu'on trouve entre les racines de la grande pimpinelle ou boucage appelé *Tragoselinum majus*.

*Tragoselinum majus.*



*Cocchinilla*, est un nom Espagnol diminutif de *coccus*, quasi *coccinula*, petit grain; parce qu'on a crû que la Cochenille étoit une graine.

Etymologie.

C O C H L E A R I A.

*Cochlearia*, Dod. J. B. | *Cochlearia Batava*, Ad. Lohz;  
*Cochlearia*, folio subrotundo, C. B. Pit. | *Britannica*, Gefn. hort.  
Tournef.

En François, Herbe aux cuillers.

**z. Pl. VIII.** Est une plante basse qui pousse de sa racine des feuilles presque rondes, médiocrement larges, charnuës, creusées quelquefois comme le cuilleron d'une petite cuillere, vertes, luisantes, pleines de suc, attachées par des queueës de longueur mediocre, purpurines; il s'élève d'entr'elles plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, anguleuses, rougeâtres, rameuses, revêtuës de petites feuilles oblongues & sans queue; ses fleurs naissent le long des sommitez des tiges, composées chacune de quatre feuilles blanches disposées en croix; il leur succede des fruits presque ronds & enflés, composez chacun de deux capsules ou coques, qui contiennent des semences menuës, presque rondes, rousses, les racines sont petites, droites, entourées de quelques filamens blancs. Toute la plante a une odeur penetrante quand elle est écrasée, & un goût âcre: elle croît ordinairement aux lieux maritimes, ombrageux. Elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel volatil & fixe.

**Vertus.** Elle est propre pour le scorbut, pour les maladies de la rate, elle leve les obstructions, elle excite l'urine, elle dissout l'humeur tartareuse, elle atténue la pierre, elle déterge & raffermis les gencives, elle est vulneraire; on en fait prendre le suc ou la décoction. *Cochlearia à cochleare*, cuiller, parce que les feuilles de cette plante sont souvent creusées comme une petite cuillere.

C O H Y N E.

*Cohyne*, (Théveto, Lugd.) est un arbre qui croît aux païs des Cannibales en Amérique; sa feuille est semblable à celle du Laurier, son fruit est gros comme une citrouille mediocre, formé en œuf d'Autriche, beau à voir, principalement lors que l'arbre en est chargé: on ne la mange point. Les Cannibales en font des petits vases qu'ils employent particulièrement pour un mystere qui regarde leur Divinité; ils le creusent, ils l'emplissent de maiz & d'autres semences, ou de petites pierres, & l'ornent au dehors de plusieurs sortes de plumes; puis l'ayant percé par le bas, ils y mettent un petit bâton & le fichent dans la terre: ils ont coutume de garder avec beaucoup de respect trois ou quatre de ces fruits ainsi accommodés dans chacune de leur cahutes, ils les appellent *Maraxa* & *Tamaraxa*, ils croyent quand ils manient ce fruit, & l'entendent faire quelque bruit à cause des grains & des petites pierres qui sont dedans, qu'ils parlent avec leur Toupan, c'est-à-dire, leur Dieu, & qu'ils ont de lui certaines reponses. Ils sont entretenus dans cette superstition par leur Paigi ou Devin, qui leur fait croire qu'avec le parfum du Tabac & certains enchantemens & marmotemens, ils donnent une vertu divine à leur Tamaraxa.

**Maraxa:**  
**Tamaraxa**

**Vertus.** Le dedans du fruit de Cohine est propre pour appaiser la douleur de tête, étant écrasé & appliqué sur le front.

C O L A.

*Cola*, J. B. est un fruit de Guinée, gros comme une pomme de Pin, lequel renferme sous son écorce d'autres fruits semblables à des chateignes, dans chacun desquels



DES DROGUES SIMPLES. CO 247

Sont soutenues quatre petites noisettes rouges ou incarnates. Ce fruit naît à un arbre qui croît au Royaume de Congi.

On dit que ces noisettes étant écrasées sous les dents & tenues dans la bouche, éteignent la soif; qu'elles donnent bon goût à l'eau dans laquelle on les fait tremper; & qu'elles la rendent propre pour fortifier l'estomac & le foye. Vertus.

COLCHICUM.

<i>Colchicum</i> , Dod. J. B.		<i>Colchicum nigrum &amp; subrubens</i> , Cord. hist.
<i>Colchicum commune</i> , C. B. Pit. Tourn.		<i>Ephemerum venenosum</i> , Amato.
<i>Colchicum Ephemerum</i> , Lugd.		<i>Hermodactylus niger &amp; rufus</i> , Mesueo & Serapioni.
<i>Colchicum sive strangulatorium &amp; ephemerum crocifolium</i> , & <i>bulbiferum</i> , Ad. Costeo, Lob.		

En François, *Colchique* ou *Mort au Chien*.

Mort au Chien.

Est une plante qui pousse au Printemps trois ou quatre feuilles semblables à celles du Lys: il s'éleve d'entr'elles, & immédiatement de la racine, trois ou quatre tuyaux longs, grêles, blanchâtres, tendres, qui s'évalent où s'épanouissent vers le haut en six parties, formant comme une fleur de Lys, de couleur purpurine, ou quelquefois blanche. Cette fleur ne paroît qu'en Automne; elle a dans son milieu quelques filets déliés, pâles. Quand la fleur est passée, il paroît un fruit oblong, noirâtre, relevé de trois coins, & rempli de semences presque rondes. Sa racine est composée de deux tubercules blancs, un charnu & l'autre barbu, enveloppez de quelques tuniques noirâtres ou rougeâtres. Ces deux tubercules sont remplis d'un suc lacteux. La Colchique croît dans les prez, sur les montagnes; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sels essentiel & fixe.

Sa racine est mortelle, si on la prend interieurement; car elle gonfle comme une éponge dans la gorge & dans l'estomac, en sorte qu'elle fait suffoquer.

Elle est propre pour les rhumatismes & pour la goutte, appliquée exterieurement. Vertus.

*Colchicum à colchide*, parce que cette plante étoit autrefois fort commune dans la Colchide Province du Levant, qu'on appelle presentement la Mingrelie. Etimologie.

*Ephemerum*, *ab epi & quipa dies*, parce qu'on dit que la fleur de cette plante ne dure qu'un jour.

COLIAS.

*Collias*, sive *Colia*, Arist. | *Lacertus marinus minor*, Plinii.

Est un poisson qui ressemble beaucoup au Maquereau, mais il est marqué de points noirs & de lignes obliques sur la peau: il est bon à manger, mais sa chair est indigeste; on le sale.

Il est résolutif étant écrasé & appliqué; sa saumure est propre pour la douleur des dents, étant tenue dans la bouche. Vertus.

COLLA TAURINA.

*Colla taurina*, en François, *Colle de taureau*, ou *Colle forte*.

Colle de Taureau. Colle forte

Est une colle faite avec du cartilage & des nerfs de bœuf. On les coupe par morceaux, on les fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait dissous, & que la liqueur étant presque refroidie, prenne une consistance de glu assez épaisse: on l'étend alors en feuilles épaisses & on la met secher. La meilleure colle forte nous est apportée d'Angleterre & de Flandre.



**Choix.** Elle doit être choisie nette, sèche, claire, transparente, unie, de couleur rouge-brune, non gravelense, & qui étant fondue ne sente point trop mauvais. Elle est employée par les Chapeliers & par plusieurs autres Artisans: elle contient beaucoup d'huile & un peu de sel volatil.

**Vertus.** Elle est digestive, émolliente & resolutive, dissoute & appliquée extérieurement. On pourroit la faire entrer dans des compositions d'emplâtres, comme on y fait entrer l'ichthiocolle; mais jusqu'ici on ne l'a point mise en usage dans la Médecine, apparemment parce qu'elle est trop commune. *Colla. à-Grac. xij. a*, *gluten*, *colle*.

**Etimologie.**

## C O L O C A S I A,

*Pampina*  
*paraisik.*  
*Colocasia Gesn, hort. Clus. Hisp. J. B.*  
*Melumb. zeilanensium, Pit. Tournef.*  
*Arum Aegyptium Matth, Lob. Dod.*  
*Aron maximum Aegyptiacum quod*  
*vulgo Colocasia, C. B.*  
*Aron magnum colocasia vulgo, Pampi-*

*na paradisi, Cæf.*  
*Faba Aegyptia, Bellonio;*  
*Nymphaea indica flore purpureo, Bontii.*  
*Nymphaea indica, faba Aegyptia dicta*  
*flore incarnato, Far. Bat.*  
En François, *Fève d'Egypte.*

Est une plante aquatique semblable au Nénuphar, excepté en la couleur de sa fleur & en la disposition de son fruit; sa tige est haute de cinq ou six pieds, grosse comme le doigt; ses feuilles sont grandes, rondes, nerveuses en dessous, attachées à des queues longues & grosses, remplies d'un suc aqueux & visqueux; ses fleurs sont grandes & amples comme celles du Nénuphar, disposées en rose, de couleur purpurine, il s'élève de chacun de leurs calices un pistil qui devient ensuite un fruit à demi globuleux, vert, divisé en dedans par plusieurs cavitez, où l'on trouve à chacune une semence ou fève ayant la figure d'un gland, & de la grosseur de nos fèves de marais; la racine est grande, grosse, charnue, bonne à manger, d'un goût de Chateigne; Cette plante naît dans les lacs, dans les marais, aux bords des rivières, en Candie, en Egypte, en Alexandrie.

**Fève d'Egypte.**  
**Vertus.**

La fève d'Egypte est astringente & propre pour la dysenterie.  
Sa racine est digestive & propre pour fortifier l'estomac.

## C O L O C Y N T H I S.

*Colocynthis, Dod. Ger. J. B.*  
*colocynthis vulgaris, Park.*  
*Colocynthis minor, Gesf. append.*  
*Colocynthis fructu rotundo minor, C. B.*

*Colocynthis fungosa & levis, Cord. hist.*  
*Cucurbita sylvestris fructu rotundo mi-*  
*nor, Cæsalp.*  
En François, *Coloquinte.*

**Pl. IV.**  
**Fig. 11.**

Est une plante des Indes qui pousse plusieurs tiges rampantes à terre, veluës, rudes, ses feuilles naissent seules attachées à des queues assez longues, éloignées l'une de l'autre, larges, découpées profondément, veluës, rudes, blanchâtres, principalement en dessous, marquées de plusieurs points blancs: ses fleurs sont jaunes pâles; il leur succede un fruit gros comme une orange médiocre, presque rond, naturellement assez sec & léger, couvert d'une écorce dure, unie, de couleurs jaunâtre & verdâtre, luisante. Les Indiens séparent cette écorce, & ayant fait sécher le dedans, qui est la chair du fruit, ils nous l'envoient en pommes de différentes grosseurs, blanches, fongueuses, légères, & d'une amertume insupportable; c'est ce qu'on appelle *Colocynthis officinarum*. On y trouve plusieurs loges remplies de semences grosses comme celles du Melon, plus courtes, plus charnuës & beaucoup plus dures, de couleur jaunâtre tirant sur le blanc. On cultive la plante de la Coloquinte en plusieurs lieux du Levant. On

**Pomme de**  
**coloquinte**  
**Chair du**  
**fruit.**  
*Colocynthis*  
*officinarum*  
**Semences.**

On



On doit choisir la Coloquinte nouvelle, en belles pommes grosses, blanches, charnuës, bien seches, legeres, se brisant aisément, très-ameres; elles contiennent beaucoup d'huile & des sels volatil & essentiel. Choix.

La Coloquinte separée de ses semences, est appelée par les Auteurs *Pulpa Colocyn-* *Pulpa Colocyn-*  
*cynthidos.*  
Vertus.

Elle purge violemment par les selles; elle est propre pour évacuer la pituite la plus grossiere des parties les plus éloignées: on s'en sert pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, pour la letargie, pour la verole, pour la galle, pour la goutte sciaticque, pour les rhumatismes; on ne l'employe point seule, mais on la fait entrer dans les compositions de plusieurs pilules & confections.

*Colocynthis, grec. κολοκύνθη quod κολύει, κυνεί alvum movet*, parce que la Coloquinte émeut le ventre, ou bien, *Colocynthis quod sit κόλον κυνός, esca canis, sive cibus canum*; Etimologic.  
parce que la Coloquinte est appelée par derision un manger de chien, à cause de sa grande amertume.

## C O L O P H O N I A.

*Colophonia, Pix Græca, Resina fricta, aut tosta*, | En François, *Colophone*.

Est une Terebentine cuite, dont il y a deux especes: la premiere & la meilleure est de la terebentine fine qu'on a fait bouillir ou cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit devenue solide, blanche & cassante.

La seconde, appelée par les Marchands *Arcançon* ou *Bray sec*, est une matiere *Arcançon,*  
*Bray sec.*  
noire, seche, cassante ou friable, reluisante, ressemblante à la poix noire, mais plus dure & plus nette; laquelle on trouve restée dans les cornuës après la distillation de l'huile de terebentine.

La premiere Colophone est fort aperitive, résolutive deterfive, consolidante, Vertus.  
sarcotique; on en forme des pilules qu'on employe ordinairement pour les gonorrhées, pour la gravelle: on peut aussi s'en servir exterieurement.

La seconde Colophone est digestive, résolutive; on l'employe dans les emplâtres, dans les onguents; elle n'a pas tant de vertu que la premiere, parce qu'on en a tiré pour la distillation, l'huile la plus essentielle.

*Colophonia*, parce qu'on préparoit autrefois cette espece de poix dans Colophon Etimologic.  
ville de l'Ionie, d'où l'on la transportoit par tout ailleurs.

## C O L U B R I.

¶ *Colubri*, est un très-petit oiseau remarquable par sa petitesse & par la beauté de ses plumes, il naît aux Isles de la Martinique d'où l'on nous l'apporte sec en Europe: Il est long ordinairement comme le petit doigt depuis le bout de son bec jusqu'à l'extrémité de sa queue; sa tête est grosse, à peu près, comme un gros pois, son bec est long d'un pouce, un peu recourbé, pointu, noir, sa langue est longue, cartilagineuse, mince, aiguë, son cou est long d'un doigt, son corps est gros comme une noisette, sa queue est longue d'environ deux doigts, ses jambes sont courtes & déliées, ses pieds ont chacun quatre doigts de couleur grise, garnis d'ongles pointus ou petites grifes; cet oiseau est magnifiquement paré d'un plumage de très-belle couleur bleuë luisante, azurée, changeante, sa tête est ornée d'une belle panache de la même couleur, ses aisselles sont grandes pour la grosseur de l'oiseau, il succe les fleurs pour sa nourriture, il fait son nid sur les arbres comme les autres oiseaux.

Il y a deux especes de colubris qui different principalement par leur grandeur, car les uns sont un peu plus gros que les autres; la plus petite espece a la langue simple, & la plus grande espece, l'a double.

Le P. Plumier en parlant des Colubris, dit que nonobstant leur petitesse, ils ne



Gros bec , je les ai vûs , dit-il , poursuivre certains oiseaux qu'on appelle grosbec , & qui font un peu plus gros que des Grives , ils ont le bec gros , large , pointu & très - propre pour gôber les petits du Colubri dans leur nid , mais gare le père ou la mère , c'est un plaisir agreable de voir fuir & crier ce grosbec , le petit colubri étant à ses trouffes ; si celui-ci l'attrape , il s'attache avec ses petites griffes sous ses ailes , & le pique avec son petit bec pointu , comme une aiguille ; jusqu'à ce qu'il l'ait mis hors de combat , je n'ay jamais remarqué , poursuit le P. Plumier aucune melodie dans le chant du Colubri ; c'est une maniere de grincement fort aigu , il voltige continuellement d'une fleur à l'autre , mais d'une vitesse si grande qu'on a de la peine à l'appercevoir ; J'entendis un jour à la Martinique , d'assez loing un gros bourdonnement à peu près comme celui d'un essain d'abeilles ; C'étoit plus de cinq cens de ces petits oiseaux qui voltigeoient à l'entour d'un grand arbre tout couvert de fleurs dont ils prenoient le suc.

Les plumes de ces petits oiseaux servent de parure & d'ornement aux Indiens.

On dit que les Colubris prennent une odeur de musc en sechant , je n'en ay vû qu'un seul qui eut pris cette odeur.

## C O L U B R I N U M L I G N U M .

*Lignum Colubrinum* , I *Lignum serpentarium* , I En François , bois couleuvré.

Est une racine ligneuse , ou un bois dur , compacte , pesant , blanchâtre en dedans , mais couvert d'une écorce mince , rougeâtre ou brune , marbrée , sans odeur , d'un goût très-amer : on nous l'apporte en morceaux longs ordinairement comme le doigt , & de la grosseur du poignet d'un enfant ; mais il y en a de gros comme le bras . Ce bois est tiré d'un arbre ou arbrisseau dont les branches rampent & s'attachent comme celles du Lierre aux arbres voisins : ses feuilles ressemblent à celles de la Bryone ; il croit aux Isles de Ceylan & de Timor ; on prétend dans les pays que par son seul attouchement il fasse mourir les serpens , dont on est fort tourmenté . Plusieurs tiennent que les noix vomiques soient les noyaux d'un fruit gros comme une orange , qui naît à cet arbre ; j'en parlerai en son lieu .

Le bois couleuvré contient beaucoup d'huile & de sel essentiel .

Vertus. Il est détersif & dessicatif , propre contre les sievres intermittentes ; on s'en sert contre les morsures des serpens & des autres animaux venimeux , contre les sievres malignes , pour exciter l'urine , pour faire mourir les vers ; la dose en est de demi dragme en poudre .

Dose. Il faut le choisir vieux , car le nouveaux cause souvent des maux de cœurs & des vomissemens , même à ceux qui le scient ou qui le pulverisent .

Choix. *Colubrinum* , parce que l'écorce de ce bois est marbrée ou marquetée de taches cendrées comme la peau d'une couleuvre , qui est appelée en Latin *coluber* .

Etimologie.

## C O L U M B A .

*Columba* , sive *Columbus* , en François , Pigeon , est un oiseau assez connu , sa chair est massive & un peu difficile à digerer ; elle contient beaucoup de sel volatil & d'huile .

Vertus. On l'applique ouvert encore vivant sur la tête après en avoir ôté les cheveux pour ouvrir les pores & pour faire transpirer les fuliginosités du cerveau , dans les transports excitez par la sievre maligne , pour la phrenesie , pour l'apoplexie , pour la lethargie .

Le petit du Pigeon est appelé *Pigeonneau* .

Sang. Le sang du Pigeon recemment tiré & encore tiede , adoucit les acretez des yeux & en



guérit les playes nouvellement faites, on préfere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aile comme le plus spiritueux.

La fiente du Pigeon est discutive, resolutive & fortifiante, l'on en mêle dans Fiente. les cataplasmes.

Pigeon, ce nom François dérive du Latin *Pipio*, car on disoit autrefois *Pipion*, d'où l'on a tiré Pigeon.

## C O L U T E A.

*Colutea*, Fuch. Matt. Dod.

*Colutea vesicaria*, C. B. J. B. Pit.

Tournefort.

*Senna sylvestris quibusdam malè*,  
Gefn. hort.

En François, *Baguenaudier*.

Est un petit arbre ou un arbrisseau rameux dont le bois est creux en dedans, presque comme celui du Sureau, mais plus dur & sans moëlle, revêtu d'une double écorce, cendrée en dessus, verte en dessous, portant beaucoup de feuilles, neuf ou onze, attachées à une même côte, ressemblantes à celles du Senné, mais un peu plus grandes, plus molles, plus arondies & ne finissant pas en pointe, unies en dessus, & plus vertes que celles du Senné, blanchâtres & veluës en dessous, d'un goût amer; sa fleur est legumineuse, de couleur jaune; quand elle est tombée, il paroît une gousse ou follicule membraneuse, enflée comme une vessie, luisante, ordinairement rougeâtre, composée de deux coffes entre lesquelles se trouvent plusieurs semences de la figure d'un petit rein, jaunes avant leur maturité, & ensuite presque noires, d'un goût de fèves ou de pois. On cultive cet arbre dans les jardins; ses feuilles & ses follicules contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Ses feuilles & ses follicules sont purgatives; mais on ne s'en sert gueres en Medecine. Vertus.

## C O N C H A V E N E R E A.

*Concha venera*, en François, *Porcelaine* ou *Pucelage*, est une petite coquille grosse au plus comme un pignon, languette, blanche, polie, qu'on nous apporte des Indes enfilées plusieurs ensemble en maniere de chapelet; les Indiens les font servir de monnoye. On doit choisir les plus petites & les plus blanches; étant broyées on les employe pour le fard, car elles font un blanc de perle. Choix.

Elles sont alkalines, adoucissantes & resolutives, mais on ne les met gueres en usage dans la Medecine. Vertus.

On appelle cette petite coquille *Concha venera* & *pucelage*, à cause de sa figure.

Il y a un grand nombre d'especes de *Concha venera*, qui different par leur figure, par leurs grosseurs, par leurs belles couleurs variées; la plus curieuse de toutes celles que j'ai vûës est un coquillage gros comme une pomme d'Api, clos, ferme, de figure presqu'ovale, voutée, sillonnée tout autour par des lignes paralleles, s'arondissant vers le dos, & s'aplatissant en bas où il y a un creux; le devant de la coquille represente la vulve ou l'entrée de la partie genitale d'une femme; il est garni tout autour de grosses fibres dures, osseuses; la couleur de toute la coquille est blanche, excepté au devant & au bout d'en bas, où elle est rougeâtre. Etimologie.

Si l'on met tremper quelque temps ce coquillage dans de l'eau, il s'ouvre, puis il se renferme étant hors de l'eau, mais non pas si exactement qu'il étoit, il contient un petit poisson oblong; il naît dans la mer comme les autres coquillages.

## C O N G R E.

*Conger*, sive *congrus*, en François, *Congre*, est un poisson de mer & de riviere qui ne differe gueres de l'Anguille, il est bon à manger. Vertus.

Il est estimé aperitif; sa graisse est resolutive.



*Pl. IV.* *Contrayerva* est une racine grosse à peu près comme une fève, noueuse, entourée de fibres longues, rougeâtre ou de couleur tanée au dehors, blanchâtre en dedans, d'une odeur approchante de celle des feuilles de figuier, d'un goût aromatique un peu âcre; on nous l'apporte de Charcis Province du Perou: étant en terre elle pousse des feuilles qui se couchent & s'étendent en bas de tous côtez, vertes, nerveuses, ayant la figure d'un cœur; il s'élève aussi de leur milieu une tige nuë grosse comme le doigt, qui soutient sa fleur.

*Choix.* On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, pesante, de belle couleur & d'un goût assez aromatique; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

*Vertus.* Elle résiste au venin, elle excite la sueur, elle remédie aux poisons coagulans, comme à ceux de la vipere, du scorpion, elle tuë les vers.

*Etimologie.* *Contrayerva* est un nom composé du Latin *contra*, contre, & de l'Espagnol, *yerva venin*, comme qui diroit contre-venin.

## C O N V O L V U L U S.

*Liferon, Campanette* *Convolvulus*, en François, *Liferon*, ou *Campanette*, est une plante dont il y a plusieurs especes; j'en décrirai ici deux des plus communes & qui ont quelque usage dans la Medecine.

La premiere est appellée.

<i>Convolvulus major</i> , J. B.		<i>Malacocissus</i> , Democratis, Ang.
<i>Convolvulus major albus</i> , C. B. Pit.		<i>Smilax levis major</i> , Dod.
<i>Tournef.</i>		<i>Helxine cissampelos</i> , Cord. in Diosc.
<i>Volubilis major</i> , Trag. Lon.		En François, <i>grand Liferon</i> ou <i>Lizer.</i>

*Lifet. Premiere espece.* Elle pousse des tiges longues, grêles, sarmenteuses qui s'élèvent haut, en rampant, embrassant les troncs des arbres & des arbrisseaux voisins, & se liant à leurs branches; ses feuilles ressemblent à celles du *Lierre*, mais elles sont plus grandes, plus molles, plus douces au toucher, pointuës, vertes; sa fleur à la figure d'une cloche, de couleur blanche, elle naît attachée à un pedicule qui sort d'entre les feuilles; quand cette fleur est tombée il lui succede un fruit presque rond, gros comme une petite cerise, membraneux, contenant des semences anguleuses, noirâtres ou quelquefois rougeâtres; ses racines sont longues, menuës, blanches en dedans. Cette plante croît dans les hayes, entre les arbrisseaux; elle est un peu amere & âcre.

La seconde espece est appellée.

<i>Convolvulus minor arvensis</i> , C. B. Pit.		<i>volvulus minor</i> , J. B.
<i>Tournef.</i>		<i>Smilax levis minor</i> , Dod.
<i>Volubilis minor</i> , Trag. Lon.		<i>Scammonca parva</i> , Ang. Cam.
<i>Helxine cissampelos</i> , <i>multis</i> , <i>sive con-</i>		En François, <i>petit Liferon</i> .

Elle pousse plusieurs petites tiges menuës, tendres, rampantes à terre & se liant aux autres plantes voisines: ses feuilles sont faites comme celles du grand *Liferon*, mais beaucoup plus petites, plus rudes, plus nerveuses; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, ayant aussi la même figure de celle du grand *Liferon*, mais plus petites, blanches ou de couleur de rose, ou quelquefois purpurines; sa racine est longue, menuë, rampante; elle croît dans les blez & aux lieux incultes.

L'un & l'autre *Liferon* rendent du lait; ils contiennent beaucoup de sel essentiel, de phlegme, modérément de l'huile.



DES DROGUES SIMPLES. CO 253

Ils sont détersifs, aperitifs, resolutifs, vulneraires, propres pour l'asthme, pour les ulceres des oreilles, pour lâcher le ventre. Vertus.

*Convolvulus* à *convolvere*, parce que ces plantes s'entortillent & se roulent autour des plantes voisines. Etimologie.

C O N Y Z A.

*Conyza major vulgaris*, C. B.

*Conyza major altera*, Dod.

*Conyza helentis*, Cord. Hist.

*Baccharis*, Matth. Lac. Lon.

En François, *Conise*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, de couleur obscure, veluës ou couvertes d'une laine blanchâtre, rameuses; les feuilles sont faites comme celles du *Verbascum* noir, mais plus petites, odorantes, acres & un peu ameres; les fleurs sont des bouquets à fleurons évasez en étoiles par le haut, jaunes, d'une odeur forte, soutenus par un calice écailleux qui est comme cilindrique; lorsque ces fleurs sont passées il leur succede des graines languettes, garnies d'aigrettes; les racines sont éparées, ligneuses, odorantes, ameres & acres; elle croit dans les bois, sur les montagnes, le long des chemins, contre les murailles; elle contient beaucoup d'huile exaltée & du sel volatil, peu de phlegme.

Elle excite l'urine & les mois aux femmes, elle chasse les vents, elle resiste à la corruption, prise interieurement, on s'en sert aussi exterieurement pour la galle & pour faire mourir ou chasser les puces & les moucheron. Vertus.

*Conyza* à *κωνίζη*, *culex*, *moucheron*, parce qu'on pretend que cette plante chasse les moucheron par son odeur. Etimologie.

*Baccharis* à *Baccho*, parce qu'on s'est imaginé que cette plante avoit une odeur vineuse.

C O P A L.

*Copal*, *Monardi*, *Cæs. Lugd.*, *srve Pancopal*, *Frag.* est une resine dure, jaune, luisante, transparente, dont nous voyons deux especes. La premiere & la plus belle qu'on appelle *Copal Oriental*, est fort rare; on nous l'apporte des grandes Indes & de la nouvelle Espagne; elle découle par incision du tronc d'un arbre de moyenne hauteur dont les feuilles sont longues, assez larges, pointuës, & les fruits ressemblant à nos Concombres, d'une couleur brune, dans lesquels il se rencontre une maniere de farine d'un très-bon goût. Pancopal.  
Copal Oriental.  
Premiere espece.

On doit choisir cette resine en beaux morceaux, d'un jaune doré, bien transparent, friable, se liquefiant facilement & rendant sur le feu une odeur approchante de celle de l'Oliban. Choix.

Elle ramollit, elle refout, on s'en sert exterieurement pour les maladies de la tête.

La seconde découle sans incision d'un grand arbre semblable au peuplier noir, qui croit abondamment sur les montagnes des Isles Antilles: cette gomme est portée aux bords des rivières par les pluyes & par les torrens d'eau qui ont passé aux pieds des arbres où elle est tombée; quelques-uns l'appellent improprement *Karabe*, à cause qu'elle lui ressemble. Vertus.  
Seconde espece.  
Faux Karabe.

Cette seconde espece de *Copal* nous est apportée par Nantes ou par la Rochelle, On doit choisir la plus belle & la plus nette; elle n'est employée qu'à faire du verni.

Elle est resolutive, astringente, desicative. Choix.  
Usages.  
Vertus.

C O P A L X O C O T I.

*Copalxocoti* est un arbre de l'Amérique dont le bois est grommeux, tendre, se coupant aisément, mais n'étant point sujet aux vers, d'une odeur & d'un goût appro-



chant de ceux du copal; les feuilles sont à peu près semblables à celles du Cerisier; il porte pour fruits des petites pommes qui ont un goût doux & astringent, il en découle une liqueur gluante: Cet arbre croît dans la nouvelle Espagne; les Espagnols appellent son fruit; Cerise gommeuse: on prétend que la liqueur gluante de ce fruit étant appliquée, arrête les pertes de sang, le crachement de sang, la dysenterie, la fièvre; on en donne aussi intérieurement pour les mêmes maladies.

Cerise  
gommeuse  
Vertus.

## C O Q U O.

Coquo, Garzia. Cocos, Acaste. Nux Indica J. B.

Est une noix des Indes plus grosse que la tête d'un homme, de figure triangulaire ou presque ronde, de couleur verdâtre ou grise luisante; elle naît sur une espèce de Palmier grand & droit, de mediocre grosseur, allant peu à peu en étressissant depuis son pied jusqu'à son sommet, de couleur grise; les Indiens environnent son tronc de petits échelons faits de jonc ou d'autres choses semblables pour y monter facilement; ses feuilles sont fort grandes, dures, épaisses, unies; ses fleurs sont semblables à celles du Chateigner; son bois sert à bâtir des Maisons & des navires; sa feuille est employée dans le pais comme du papier ou du parchemin, on y écrit les choses memorables & les contrats publics, on l'appelle Olla: d'autres veulent que ce nom soit adapté aux branches de l'arbre, on s'en sert aussi pour couvrir les maisons, & les navires, & pour faire des voiles; car si l'on en croît Clusius, chacune de ces feuilles est longue de six ou sept pieds, large de trois pieds & épaisse comme un cuir de bœuf en double. Cet arbre croît dans les terroirs sablonneux, aux environs de la mer: il en sort par des incisions qu'on fait aux branches, un suc vineux que les Indiens appellent Sura; ils en tirent par la distillation de fort bonne eau de vie, ils en font aussi du vinaigre en l'exposant au Soleil; d'autres cuisent le Sura sur le feu, pour en faire un vin doux qu'ils appellent Orraca.

Olla, feuille  
de l'arbre  
Usage.

Sura,  
Suc vineux

Orraca.

Jagra, es-  
pace de su-  
cc.

Noix de  
Coquo re-  
cente.  
Moëlle  
Eau de Co-  
quo.  
Vertus.

Copra.  
Moëlle de  
Coquo se-  
che.

Après avoir tiré le premier suc des branches de l'arbre, ils en reçoivent encore un second qui n'est pas si spiritueux, ils en font par évaporation sur le feu ou au Soleil, une espèce de suc qu'ils appellent Jagra.

\* Les fruits de cet arbre naissent enclos en grand nombre dans une espèce de gousse ou grosse enveloppe qui s'étend & creve à mesure que ces noix grossissent.

La noix de Coquo étant encore recente, est couverte d'une grosse écorce verte, tendre, & d'une autre écorce brune; sa substance est une moëlle blanchâtre, douce, bonne à manger, ayant un goût d'artichaut, elle contient beaucoup d'eau claire, odorante, agréable au goût, restaurante, desalterante, propre pour rafraîchir les reins & le foye, cette liqueur est assez commune, car tout le long de l'année on trouve des noix de Coquo vertes dont quelques unes contiennent trois ou quatre livres d'eau.

Quand la noix en vieillissant s'est endurcie, & que sa moëlle est devenue plus ferme il demeure en sa cavité une eau claire à la vérité, mais qui n'est pas si douce que la première: en ce tems-là les Malabariens appellent la noix Eleri. Cette eau dans les noix qui ont un an, se condense en partie en une substance ronde comme une pomme blanche, spongieuse, legere, & douce, sentant l'amande.

Les habitans du lieu ne mangent que la moëlle de la noix recente, qui est tendre & douce, avec du Jagra; de cette même moëlle on tire du lait comme on en tire des amandes; il est employé pour les sauces.

Ils font dessécher au Soleil beaucoup de cette moëlle pour la conserver, comme on fait en Languedoc des châteignes; ils l'appellent Copra; elle a une bonne odeur, & un goût d'amande fort agreable.

Ils tirent aussi de la moëlle ou de la seconde écorce des noix de Cocos fraîches, par



la presse, après l'avoir pilée, une huile claire qui leur sert non seulement pour leurs lampes, mais pour cuire leur ris.

Huile de  
Cocos.

Elle est un peu laxative, ils l'employent extérieurement pour amollir & fortifier les nerfs, pour les douleurs des jointures.

Vertus.

Quand la noix de Coquo est sèche de la manière qu'on nous l'envoie, sa première écorce est unie & lisse en dehors, de couleur grise, claire, mais elle est garnie en dedans d'une grande quantité de boue rougeâtre que les Malavarois appellent *Cairo*; on en fait des cables & des cordages de navires, lesquelles ne se pourrissent point en l'eau marine, ils en calfeutrent aussi toutes sortes de Vaisseaux; elle est plus commode que des étoupes, non seulement parce qu'elle ne se pourrit point, mais aussi parce qu'étant imbue d'eau, elle s'enfle & se resserre. Elle sert encore à plusieurs autres ouvrages.

Coque  
comme on  
nous l'en-  
voye.

Cai o  
boue du  
Coquo.  
Usage.

Sous cette boue ou enveloppe on trouve la noix grosse ordinairement comme une poire de coin, ou comme un petit melon, de figure ovale, de couleur grise; son écorce est grosse, dure, ligneuse, ridée; on la polit & l'on en fabrique des tasses, des gobelets, & d'autres vases pour l'usage du peuple; on en fait aussi du charbon pour les Orfevres.

Sous cette écorce est contenue la substance spongieuse, blanche, & d'un goût d'amande, de laquelle j'ai parlé; on y trouve aussi une liqueur claire qui a un goût de petit lait. Il y a une autre espèce de noix Indienne ou de Coquo appelée.

*Coccos de Maldiva Garzia. Nux indica ad venena celebrata sive coccus de Maladiva J.B.*

Autre es-  
pece de Co-  
cos

La noix séparée de la boue est ordinairement de la grosseur d'une grosse poire, de figure ovale, pointue par les deux bouts, dure, noire, luisante, lisse, polie, relevée dans sa longueur de trois côtes. Sa moëlle desséchée devient fort dure & de couleur blanche tirant un peu sur le pâle, ayant beaucoup de fentes en dessus, & étant fort poreuse, sans saveur. On trouve de ces coccos grands & petits jettez sur le rivage; car le commun bruit est que toutes les Isles Maldives en ont été un continent, mais qu'ayant été submergées par l'inondation de la mer, elles avoient été ensuite faites Isles; que les Palmiers qui produisent ces Coccos avoient été couverts d'eau, & que leurs fruits s'étoient rendurcis. Il est malaisé de juger s'ils sont de même espèce que les autres, parce que personne ne peut voir l'arbre qui les produit, ni ses feuilles: il n'est pas même permis à un particulier de les recueillir, à cause que tout ce qui est poussé au bord de la mer appartient au Roi, c'est la raison pourquoi ils sont rares. J'en ay un dans mon Droguié.

P. Pl. V.  
fig. 4.

La moëlle de ces Coccos desséchée est estimée par les habitans de ces Isles, un grand remède pour résister au venin, pour la colique, pour la paralysie, pour l'épilepsie, pour les maladies des nerfs; elle provoque doucement à vomir, la dose en est de dix grains. On fait aussi boire de l'eau qui a été gardée dans ces noix, où l'on ajoute un peu de la moëlle.

Vertus  
du Coccos  
de Maldiva  
Dose.

On fabrique avec ces derniers Coccos de Tabatieres, des tasses, & plusieurs autres petits vases; mais comme ils sont rares, on employe ordinairement pour ces ouvrages ceux qui viennent des Isles Antilles, & qui sont presentement assez communs: on en apporte de différentes grosseurs.

¶ Il croit encore au Perou une autre espèce de Coccos très-curieux, que le P. A costa Jesuite a décrite dans son Histoire naturelle & morale des Indes: ce fruit est d'une figure assez extraordinaire, il est fait comme une cloche, sa tête est fermée par une espèce de champignon, son écorce a un doigt d'épaisseur, & est aussi

Coccos du  
Perou.



Amandes  
d'Andos.

dure que celle des autres Cocos ; on l'ouvre vers la tête & l'on trouve dans sa pulpe ou moëlle , un grand nombre d'amandes , trois fois plus grosses que nos amandes ordinaires , & d'un très bon goût ; on les appelle amandes d'Andos , parce que l'arbre qui porte cette espece de Cocos , se trouve particulièrement dans les montagnes d'Andos au Perou ; ces amandes sont renfermées dans une coque si dure qu'elle ne peut être cassée que par un marteau.

Au reste il n'y a point d'arbre dans le monde qui rapporte tant d'utilité que le Palmier du Cocos ; car son bois sert à faire de maisons , des navires , des planchers : sa feuille à couvrir des maisons , des navires , & plusieurs autres choses , à écrire comme sur du pachemin ; à faire des voiles ; on tire de ses branches un vin qui produit de l'eau de vie , du Sapa , ou vin cuit , du sucre , du vinaigre ; de son fruit on tire une bourre ou filace qui sert à faire des cordages , des cables de navire , des toiles à calfeutrer les vaisseaux , & à plusieurs autres ouvrages. La coque ou l'écorce de la noix est employée à faire des vases , des cuilliers , & plusieurs autres ustencilles. Sa sciure sert à faire de l'encre ; la moëlle qui sent l'amande , à faire de l'huile bonne à manger , à brûler , & à lâcher le ventre. La même moëlle & l'eau qui est dedans , à nourrir une infinité de personnes dans l'Amerique , en Affrique , en Arabie élever les petits enfans comme on fait avec le lait , & à desalterer les grands ; mais je m'étendrois trop , si je voulois rapporter tout ce qu'il y auroit à dire sur ce sujet.

## C O R A L L I N A.

Mouffe  
marine,  
Brion.  
Voy Pl. IV.  
fig. 13.

*Corallina*, en François, *Coralline* ou *mouffe marine*, ou *Brion*.

Est une espece de mouffe , qui se trouve attachée dans la mer , à des roches , à des coquillages , à des pierres ; il y en a de plusieurs especes. Celle que nous employons en Medecine est appellée.

*Corallina*, Lob. Lon. Lem.

*Muscus marinus*, Matth.

*Muscus maritimus*, sive *corallina offi-*

*narum*, C. B.

*Fucus capillaceus* Lugd.

C'est une petite plante touffue qui croît à la hauteur d'environ trois doigts, poussant un grand nombre de petites tiges menues & deliées comme des fibres , rameuses , pierreuses , garnies de très-petites feuilles , de couleur cendrée , verdâtre , d'une odeur de poisson , d'un goût salé & desagréable , craquant entre les dents comme des petites pierres , & se brisant aisément entre les doigts ; ces tiges sont attachées à une racine de pierre. On nous apporte cette Coralline seche de plusieurs endroits de la Méditerranée & du Bastion de France.

Choir. On doit la choisir entiere , nette , de couleur verte - blanchâtre , d'une odeur assez forte. Elle contient beaucoup de sel & d'huile.

Vertus. Elle est propre pour tuer les vers , pour abattre les vapeurs , pour exciter les mois aux femmes , pour arrêter les cours de ventre.

Etimolo-  
gie.

*Corallina* à *Corallo* , parce que cette plante croît sur les rochers en façon d'un petit Corail.

## C O R A L L O I D E S.

V. P. IV.  
fig. 14.

*Coralloides* , est une plante maritime à demi petrifiée , rameuse , ayant l'apparence d'un petit arbrisseau , mais sans feuilles. Il y en a de beaucoup d'especes qui different en grandeur , en figure , en dureté , en couleur.

Vertus.

Le *Coralloides* est ordinairement astringent par le ventre , & aperitif par les urines ; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

*Coralloides*



*Coralloides à Corallo*, parce que cette plante approche du Corail en figure & en dureté.

Erimo-  
logie,

C O R A L L U M.

*Corallum. Corallium. Corallus. Lithodendrum.* En François, *Corail.*

Est une plante petrifiée, rameuse, qu'on trouve attachée sur des roches creuses en plusieurs endroits profonds de la Mer Mediteranée: il y en a de trois especes, une rouge, une blanche, & une noire.

La premiere est appellée,

*Corallum rubrum* C. Bauh. En François, *Corail rouge.*

*Corallum  
rubrum  
corail rou-  
ge.*

Elle croît ordinairement à la hauteur de trois ou quatre doigts; mais on garde dans des cabinets par curiosité, des coraux longs comme le bras; cette plante a le port d'un petit arbrisseau: elle pousse plusieurs branches sans feuilles, fort dures, lisses, luisantes, d'un beau rouge. Sa racine est pierreuse & de la même dureté. Le corail rouge est le plus estimé de tous les Coraux pour la Medecine. On doit le choisir compacte, uni, poli, luisant, haut en couleur.

Choix.

La seconde espece est appellée,

*Corallium album*, C. B. En François *Corail blanc.*

Pl. IV.  
fig. 15.

*Corallium  
album.  
Corail.  
blanc.  
Corallium  
album occu-  
latum.  
Choix.*

Elle croît à la même hauteur, & elle a le même port que le Corail rouge. Il y en a de plusieurs especes, la plus belle & la meilleure est appellée *Corallium album oculatum*; c'est une petite plante petrifiée, dure, lisse, polie, luisante, rameuse, dont les extrémités des branches sont rondes, & representent en quelque maniere des petits yeux. Le Corail blanc doit être choisi compacte, poli, très-blanc.

La troisième espece est appellée.

*Corallum nigrum* C. B. Gesn. Cæs.

*Corallum nigrum*, sive *antipathes* & *adulterinum*, J. B.

*Antipathes*, sive *Corallium nigrum*, *Antipathes*  
*Dioscord. Lob. Lugd.* *Corallium*  
*Lithophyton nigrum arboreum*, Pit. T. *Corallium*  
*Adulteri-*  
*nium.*

En François, *Corail noir.*

\* Est une espece de Lithophyton, ou une plante haute, rameuse, pure, de substance cornée, un peu flexible & tenace, polie, noire comme du jays, ne portant ni feuilles, ni fleurs apparentes; elle croît dans la mer contre les rochers en maniere d'un petit arbre.

On doit choisir le Corail noir, compacte, lisse, luisant, haut en couleur; il est fort peu en usage dans la Medecine.

Quand les Coraux sont encore jeunes & tendres, on trouve les extrémités de leurs branches arondies en petites boules, grosses comme de groseilles rouges, molletes, divisées ordinairement en six petites cellules remplies d'une liqueur laiteuse, graisseuse, d'un goût âcre & styptique.

On appelle ces petites boules *flores coralli*; mais il y a lieu de croire que ce sont les fruits ou les grains du Corail, car on a observé que la liqueur blanche qu'elles contiennent étant repandue, produit des plantes de Corail; ces petites boules se durcissent & se petrifient à mesure que le Corail croît, en sorte qu'il n'y demeure plus aucun suc.

*Flores Co-  
ralli.*

La plante du Corail pendant qu'elle est encore tendre, reçoit par les pores de sa racine l'humeur du rocher, elle circule comme fait le suc de la terre dans les plan-



tes ordinaires ; elle s'y élabore , elle s'y sublime ; mais elle ne peut pas s'étendre beaucoup ny continuer sa circulation bien long-temps ; elle est arrêtée par une purification forte & exacte qui se fait dans toutes les parties de cette plante , & c'est la raison pour-quoi le Corail est presque toujours petit & bas ; car on ne trouve que rarement des grandes branches de Corail ; il faut qu'en celles - là les parties soient demeurées tendres plus long-tems , afin que les suc de la pierre y aient fait un plus long progrès.

Pesche du  
Corail.

La pesche du Corail suivant que le rapporte Monsieur Tavernier dans le livre de ses voyages , se fait depuis le commencement d'Avril jusqu'à la fin de Juillet : les pescheurs attachent deux chevrons en croix , les appesantissant par un gros morceau de plomb qu'ils mettent au milieu pour les faire tomber au fond ; ils entortillent negligemment du chanvre à la grosseur du pouce & ils en entourent les chevrons , ils attachent ce bois à deux cordes , dont l'une prend à la proue & l'autre à la poupe de la barque , ensuite ils se laissent aller au courant le long des rochers , & ce chanvre s'entortillant autour du Corail , on employe cinq ou six bateaux pour tirer les chevrons & pour arracher le Corail qui tombe au fond de la mer où les plongeurs le vont chercher.

On estime beaucoup plus pour les ornemens les Coraux en grandes & grosses branches que ceux qui sont petits à l'ordinaire ; mais en Medecine ils sont égaux en vertu.

Les plantes de Corail se trouvent ordinairement au sortir de la mer couvertes d'une croute ou écorce tartareuse , parsemée de pores étoilez , grossiers , grisé ou rougeâtre qui se separe facilement du corps de la plante ; elle provient peut être d'une écume de la mer , qui s'est attachée & pétrifiée à la superficie du Corail ; quoi qu'il en soit on en tire par la distillation , de l'esprit urineux , de l'huile & considerablement du sel volatil alkali ressemblant beaucoup à celui de la corne de cerf.

Il est bien rare que le ver s'attache au Corail & le ronge , mais la chose n'est pas sans exemple , car on conserve dans des cabinets de curiositez quelques branches de corail penetrées & cariées par de vers.

\* Le Corail rouge est preferé au blanc pour la Medecine à cause de sa teinture , qui est dite avoir des grandes vertus pour purifier le sang , pour réjouir & fortifier le cœux ; mais cette couleur rouge ne consiste que dans une fort petite quantité de matiere bitumineuse qui n'a aucune qualité , ainsi le corail blanc & le corail rouge produisent un même effet dans les maladies où l'on les employe ; ce sont des matieres alkalines propres à absorber & à adoucir les sels acres & trop acides du corps. Voyez ce que j'en ai écrit dans mon livre de Chymie.

Vertus.

Ils sont bons étant broyez en poudre subtile pour arrêter les cours de ventre , les hemorrhagies , pour corriger & adoucir les acitez de la luette , de l'estomac ; la dose en est depuis huit grains jusqu'à demi dragme.

Dose.

Fer tiré du  
Corail cal-  
ciné.

Etimolo-  
gies.

On retire du Corail bien calciné & réduit en poudre beaucoup des particules de fer par le moyen d'un couteau aymanté.

*Corallum* , sive *Corallus* à *κορρη* *κόρρη* , *virguncula maris* , parce que le Corail pousse dans la mer de petites branches ou verges.

*Lithodendrum* ex *λίθος* , *lapis* , & *δένδρον* , *arbor* , comme qui diroit *arbre de pierre*.

### C O R C H O R U S .

*Corchorus* , sive *Melochia* , J. B. Pit.  
Tournef.

*Melochia Alp. Egypt.*

Est une plante dont la tige s'éleve à la hauteur d'environ un pied & demi ; ses feuilles sont rangées alternativement ; ressemblantes à celles de la Mercuriale , mais plus



grandes, dentelées en leurs bords, accompagnées en leur base de chaque côté, d'une maniere de languette fort étroite, deliée; les fleurs sont petites & ordinairement à cinq feuilles, disposées en rose, de couleur jaune; quand elles sont tombées il leur succede des fruits cilindriques, pointus, divisez chacun en cinq loges qui renferment des semences menues, anguleuses, de couleur cendrée, d'un goût visqueux. Cette plante croît dans les jardins, on la cultive particulièrement en Egypte, en Judée, où elle sert dans les alimens.

Elle est émolliente, digestive, resolutive, pectorale, ayant les mêmes qualitez que l'Alchæa. Vertus.

*Corchorus*, à corde, cœur, parce qu'on a crû trouver quelque ressemblance en figure du fruit de cette plante avec un petit cœur. Etimologie.

## CORCULUS.

*Corculus*, Jonst. Est un insecte aquatique dont le corps separé de sa tête & de ses pieds a la figure d'un petit cœur, d'où vient son nom: ses yeux sont petits & noirs; il a six jambes & aux bouts de chacune deux doigts. Etimologie.

## CORIANDRUM.

*Coriandrum*, en François, *Coriandre*, est une plante dont il y a deux especes. *Coriandre*.  
La premiere est appellée,

*Coriandrum* Brunf. J. Lon. Icon.

*Coriandrum vulgare*, Park.

*Coriandrum majus*, C. B. Pit. Tournef.

*Coriander*, Tur.

*Coryon Dioscor*, Plinii,

Elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, ronde, grêle remplie de moëlle, rameuse; ses feuilles d'enbas naissent semblables à celles du Persil mais celles d'en haut qui sont attachées à la tige, sont découpées beaucoup plus menu, & à peu près comme celles de la Camomille, ses fleurs sont petites, disposées en ombelles ou parasols aux sommets des branches, de couleur de chair, ou blanche, composées chacune de cinq feuilles rangées en rose; quand cette fleur est passée son calice devient un fruit composé de deux graines rondes, creuses; la racine est petite, droite, simple, garnie de fibres. Toute cette plante excepté sa semence a une odeur de punaise fort desagréable. Premiere espece.

La seconde espece est appellée.

*Coriandrum 2. inodorum*, Tab.

*Coriandrum minus odorum*, J. B. Park.

*Coriandrum minus testiculatum*, C. B.

Pit. Tournef.

*Coriandrum alterum minus odorum*,  
Lob. Icon.

Elle differe de l'espece precedente en ce qu'elle est plus petite, en ce que ses branches sont courbées, en ce qu'elle a moins d'odeur & en ce que ses fruits sont composez chacun de deux boules qui representent en quelque maniere des petits testicules. Seconde espece.

L'une & l'autre espece de Coriandre sont cultivées dans les jardins; nous nous servons de leurs graines en Medecine, elles sont vertes sur la plante, mais on les fait secher & elles deviennent legeres, jaunes blanchâtres, d'un odeur & d'un goût aromatique fort agréable; on les employe dans les confitures & dans les liqueurs delicieuses, & même dans la biere.

La plus grande partie de la semence de Coriandre que nous employons nous est apportée d'Aubervilliers & de plusieurs autres lieux d'autour de Paris. Il faut la choisir. Choix.



fir nouvelle, grosse, bien nourrie, nette, bien sèche, blanchâtre, de bonne odeur & de bon goût; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

**Vertus.** Elle fortifie l'estomac, elle aide à la digestion, elle corrige la mauvaise haleine, elle chasse les vents, elle résiste au mauvais air.

¶ Plusieurs des Anciens Auteurs Botanistes assurent que le suc des feuilles de la Coriandre étant pris en breuvage est un aussi grand poison que la Ciguë, qu'il affoiblit d'abord la mémoire, qu'il excite des vertiges, des grandes douleurs dans les entrailles, & qu'étant bû en grande quantité il cause la mort.

**Etimologie.**

*Coriandrum* à *κόριον*, *cimex*, parce que cette plante a une odeur approchante de celle de la punaise.

## CORINDUM.

**Pois de merveille.**

*Cor-indum*, en François, *pois de merveille*, est une plante dont il y a deux especes.

La premiere est appelée.

*Cor-indum ampliore folio fructu majori*, Pit. Tournef.

*Pisum vesitarium*, fructu nigro alba macula notato, C. B.

*Halicacabum peregrinum multis*, sive *Cor-indum*, J. B.

*Halicacabus peregrinus*, Dod.

**Premiere espece.**

Elle pousse des tiges grosses comme celle du jonc à la hauteur de trois ou quatre pieds, sans poil, canelées, foibles, ayant besoin d'être soutenues; les feuilles sont divisées à peu près comme celles de l'Ache, d'une belle couleur verte, d'un goût visqueux: il sort de leurs aisselles des pedicules chargez de fleurs composées chacune de huit feuilles blanches, quatre grandes & quatre petites disposées en croix, soutenues par un calice à quatre feuilles; quand ces fleurs sont passées il leur succede des fruits en vessies à trois coins, divisées chacune en trois loges qui renferment des semences semblables à des petits pois, d'une grande beauté, en partie noirs, en partie blancs & marquez ordinairement d'un cœur, la racine est grosse comme le doigt, mais plus courte, ligneuse, assez dure, fibreuse.

La seconde espece est appelée

**Seconde espece**

*Cor-indum folio & fructu minore*, Pit. Tournefort.

Elle differe de la premiere en ce que ses feuilles & ses fruits ou vessies sont plus petites. On cultive ces plantes dans les jardins.

**Etimologies.**

Quelques uns estiment leurs semences pour toutes les maladies du cœur, à cause de la marque d'un cœur qu'elles portent; mais on ne s'en sert guere en Medecine.

*Cor-indum*, à cause que la semence de cette plante est marquée d'un cœur, & que l'origine de la plante est des Indes.

*Halicacabum* à *αλικαβος*, *vas*, parce que le fruit de cette plante est fait comme un petit vaisseau; ou parce qu'il approche en figure de l'Alcxenge ou Coqueret, qu'on appelle aussi *Halicacabus*.

*Pois de merveille*, parce que ces semences sont faites comme des petits pois merveilleusement beaux.

## CORIS.

*Coris carulea maritima*, C. B. Pit. Tournef.

*Coris quorundam flore ex purpurea*

*caruleo*, Cluf. Hist.

*Coris monspessulana carulea*, J. B.



DES DROGUES SIMPLES. CO 261

Elle est une plante basse, agreable à la vûë qui pousse de sa racine des petites tiges ou verges en assez grand nombre, pour ne pouvoir être qu'à peine comprises ou rassemblées par les deux mains jointes; elles naissent éparlées par terre à la longueur d'environ la main, gresles, rougeâtres, revetues d'une grande quantité de feuilles semblables en quelque maniere à celles du Thim, mais plus longues & moins brunes; chaque sommet de ces petites verges sôtient un épi long d'environ deux pouces, où sont entassées beaucoup de fleurs à une seule feuille, formée par bas en petit tuyau, & s'évasant agréablement en haut où elle se divise en quatre parties de couleur bleuë, ou tirant sur le purpurin. Quand cette fleur est passée, il s'éleve de son calice un pistile qui devient un fruit presque rond, lequel se divise en plusieurs parties, & contient des semences petites, presque rondes, noires; sa racine est grosse, ligneuse, noirâtre, elle croît aux Pais chauds maritimes, vers Montpellier. On ne reconnoît dans les parties de cette plante aucune odeur ni goût sensible; elle fleurit au mois de May, elle contient beaucoup d'huile & de sel fixe. Elle est deterfive & vulneraire. Vertus.

CORNALINA.

<i>Cornalina</i> ,		<i>Corneolus</i> ,		<i>Sardius lapis</i> ,		En François, <i>Cornaline.</i>
<i>Carnalina</i> ,		<i>Carneolus</i> ,		<i>Sarda</i> ,		

Est une pierre precieuse à demi transparente & qui ne brille point, ordinairement de couleur de chair, mais quelquefois rouge & quelque fois jaunâtre: on en tiroit autrefois uniquement de Sardaigne; mais la meilleure vient presentement de Babilone, d'Egypte, de l'Arabie, des Indes; on en trouve aussi en Bohême & en plusieurs autres lieux de l'Europe, qui n'est point à mepriser.

Elle est propre, étant broyée subtilement, pour arrêter les cours de ventre & toutes les hemorragies; elle agit par une vertu alkaline en detruisant les acides; la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme. Vertus.  
Dose.

*Cornalina*, seu *Carneolus à carne*, parce que cette pierre est de couleur de chair, on l'appelle Cornaline par corruption, ou bien parce qu'elle ressemble à de la corne polie. Etimologie.

*Sarda*, sive *Sardius*, parce qu'on la tiroit autrefois de l'Isle de Sardaigne.

CORNIX.

*Cornix*, En François, *Corneille*, est un oiseau carnacier, un peu moins gros que le Corbeau fort noir par tout; son bec est gros, long & dur; il fait son nid aux sommets des arbres; il se tient ordinairement au bord de la mer, vers les Villes; il se nourrit de charognes, de vers, de poisson, de fruits. Corneille.

Les Corneilles & leurs petits qu'on appelle *Cornicula*, contient beaucoup de sel volatil & d'huile. Cornicula

Elles sont propres pour reparer les forces abatües, pour fortifier le cerveau; on en mange, ou bien l'on en fait des bouillons. Vertus.

L'excrement de la Corneille est bon pour la dysenterie, pris dans du vin.

*Cornix à grac.* κορυνη, *Concille.*

CORNU AMMONIS.

*Cornu Ammonis vel Hammonis*, est une pierre de differentes grosseurs, qui a la figure d'une corne de belier roulée, noueuse, de couleur cendrée: elle naît en plusieurs lieux de l'Allemagne; elle est ordinairement grande environ comme la main; mais on en trouve quelquefois qui pesent jusqu'à trois livres, & d'autres qui ne sont pas plus grosses qu'une noix: elles n'ont point d'usage en Medecine. Etimologie.  
gic.  
*Cornu  
Hammonis*



Etimolo-  
gie.

*Cornu Ammonis*, à cause que cette pierre a la figure d'une corne, & qu'elle étoit autrefois consacrée dans les dévotions qu'on faisoit à Jupiter Ammon; car on crovoit qu'elle avoit la vertu de faire expliquer les songes mystérieux.

## C O R N U S.

Cornouil-  
ler.

Cornier.

Mâle do-  
mestique.

*Cornus*, en François, *Cornouillier* ou *Cornier*, est un arbre dont il y a deux especes generales, une mâle & l'autre femelle. Le mâle est distingué en deux autres especes, en domestique & en sauvage.

Le Cornouillier mâle domestique est appelé :

*Cornus*, Brunf. Frag. Matth.

*Cornus mas*, Dod. Gal.

*Cornus sativa*, seu *domestica*, J. B.

*Cornus vulgaris mas*, Clus. hist.

*Cornus hortensis mas*, C. B.

C'est un arbre assez grand & étendu, dont le bois est dur, compacte, blanc, couvert d'une écorce rude, rougeâtre ou cendrée, d'un goût astringent; ses feuilles sont longues, larges, douces au toucher, véneuses; ses fleurs naissent en bouquets sur les extrémités des branches, attachées à un pedicule court: elles sont composées chacune de quatre feuilles jaunâtres disposées en rond. Lorsque cette fleur est passée, son calice devient un fruit charnu, ovale, approchant en figure d'une olive, mais plus petit, premierement vert & acerbe au goût, puis en meurissant il devient rouge & quelquefois jaunâtre, d'un goût doux aigrelet agreable avec tant soit peu d'astringtion. On trouve dans ce fruit un noyau osseux, oblong, blanchâtre, divisé interieurement en deux loges qui renferment chacune une petite semence oblongue. Ce fruit est appelé en Latin, *cornum*, & en François, *cornouille* ou *corne*, il est fort bon à manger: on cultive cet arbre dans les jardins.

Cornum,  
Cornouil-  
le, corne.  
Cornouil-  
ler mâle  
sauvage.

Le Corneillier mâle sauvage est appelé :

*Cornus sylvestris*, Cam. | *Cornus sylvestris mas*, C. B. *Cornus mas pumilio*, Clus. hist.

Il differe du précédent en ce qu'il est beaucoup plus bas & en maniere d'arbrisseau, mais si on le cultive, il croit en un bel arbre.

Cornouil-  
ler femelle

Le Cornouillier femelle est appelé :

*Cornus feminea*, C. B.

*Cornus feminea putata virga sanguinea*  
J. B.

*Ligustrum*, Brunf. Ico.

*Virga sanguinea*, Matth. Ruel.

*Ossea*, Lon. Cast.

Huile de  
Cornouil-  
le femelle.

C'est un arbrisseau qui pousse des verges fermes, dures, couvertes d'une écorce rouge comme du sang, d'une odeur vineuse; son bois est blanc & fort dur; ses feuilles sont semblables à celles du Cornouillier mâle, rangées comme par paires, ou opposées le long des branches, de couleur verte-brune, mêlée quelquefois d'un peu de rougeur. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges; elles sont composées chacune de quatre feuilles blanches disposées en rond, odorantes: il leur succede des fruits ou bayes grosses comme celles du lierre, de couleur verte au commencement, mais en meurissant elles deviennent noires; leur chair est verdâtre, acerbe, de mauvais goût, un peu amere: elle renferme un petit noyau osseux, blanc. Cet arbrisseau croit aux lieux montagneux & pierreux, dans les hayes, dans les bois; on tire de son fruit une huile propre à brûler.

On dit que si une personne mordue d'un chien enragé tient en sa main une branche de cet arbrisseau, la vapeur ou l'odeur qui en sort excitent en lui le paroxisme de la rage.



DES DROGUES SIMPLES. CO 263

Les feuilles & les fruits des Cornouillers sont astringens, ils arrêtent les cours de ventre & les hemorrhagies. Vertus.

*Cornus*, à cornu, corne, parce que le bois des especes de Cornouiller & les noyaux de leurs fruits sont durs comme de la corne. Etimologie.

CORONA IMPERIALIS.

*Corona Imperialis*, Dod. Pit. Tournefort.

*Corona Imperialis sive tusai aliis*, J. B. *Tusai*.  
*Lilium*, sive *Corona Imperialis*, C. B.

En François, Couronne Imperiale.

Est une plante dont la tige & les feuilles sont semblables à celles du Lis sauvage : ses fleurs sont disposées comme en couronne, surmontées d'un bouquet de feuilles. Chacune de ces fleurs est à six feuilles formant ensemble une maniere de cloche, de couleur jaune ou pâle, ou d'hyacinthe, ou purpurine tirant sur le rouge. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit oblong, canelé, divisé interieurement en trois loges remplies de semences plates : sa racine est une bulbe non écailleuse ou lamineuse comme celle des autres lis, mais solide comme celle de l'oignon, composée de tuniques qui s'emboitent les unes dans les autres. Cette racine est garnie de fibres en dessous & elle a une odeur d'ail.

On cultive la Couronne Imperiale dans les jardins ; elle tire son origine des Païs Orientaux ; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel.

Elle est émolliente, adoucissante, resolutive ; sa racine est digestive.

Cette plante prend son nom de la disposition de ses fleurs.

Vertus.

Etimologie.

CORONA SOLIS.

*Corona Solis*, en François, Soleil ou Herbe au Soleil, ou Fleur au Soleil.

Est une plante dont il y a beaucoup d'especes : j'en décrirai ici deux.

La premiere est appellée.

Soleil.  
Herbe au  
Soleil  
Fleur au  
Soleil.

*Corona Solis*, Tab. Ic. Pit. Tournefort.

*Solis flos peruvianus*, Lob.

*Herba Solis*, Monardi.

*Flos Solis*, gigantea, *Corona regia*,

*Crater Jovis*, *Amoris tuba*, *rosa Hiericonis*, Frag.

*Herba maxima*, J. B.

*Sol Indianus*.

*Helenium Indicum maximum*, C. B.

*Chrysanthemum Peruvianum*, Dod.

Lugd.

*Helianthemum Peruvianum*, Cam. Ep.

*Corona regia*, *Crater Jovis*, *Amoris tuba*, *Rosa*, *Hiericonis*.  
Premiere espece.

Elle monte fort haut en peu de tems & principalement en Espagne, où l'on en a vû croître à la hauteur de vingt-quatre pieds. Celle qu'on cultive en France ne surpasse guere la hauteur d'un homme ; elle ne pousse qu'une tige grosse, droite, sans rameaux ; ses feuilles sont grandes & larges comme celles de la Bardane, crenelées en leurs bords, pointuës. Elle porte en son sommet une grande & belle fleur large, ample, magnifique, radiée, jaune, de figure orbiculaire, représentant une couronne formée par des demi fleurons qui entourent un grand amas de fleurons. Cette fleur est toujours panchée du côté du Soleil, parce qu'étant pesante, & sa tige échauffée & amolie de ce côté-là, elle y doit naturellement encliner. Quand elle est passée il lui succede un grand nombre de semences oblongues, plus grosses que celles du Melon, garnies dans le haut chacune de deux feuilles, & enchassées dans une feuille pliée en gouttiere.

Pourquoy la fleur de cette plante se tourne & se panche vers le Soleil.



La seconde espece est appellée.

*Corona Solis*, Tab. Ic. Pit. Tournefort.

*Heleium Indicum ramosum*, C. B.

*Flos Solis ramosus*, Cam.

*Chrysanthemum Canadense, latifolium*

*humilius mor.* H. R. Blef.

*Chrysanthemum Peruvianum alterum*, Dod.

*Helianthemum Peruvianum proliferum*, Camp. Ep.

Seconde espece.

Elle differe de la premiere en ce qu'elle est plus basse & divisée en plusieurs rameaux qui portent chacun une fleur beaucoup plus petite que l'autre. Au reste cette espece n'est qu'une varieté de la precedente.

Ces plantes ont pris leur origine du Perou; on les cultive presentement dans tous les jardins en Europe, à cause de la beauté de leur fleur. Les semences de la grande espece servent dans la Virginie à faire du pain & de la bouillie pour les enfans. On mange aussi les sommités de cette plante encore jeune, après les avoir fait cuire & les avoir trempées dans de l'huile & du sel.

Vertus.

On dit que toute la plante est nourrissante, restaurante, propre pour exciter la semence; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, mediocrement du sel.

Etimologie.

*Corona Solis*, parce que la fleur de cette plante a la figure d'une couronne laquelle se tourne toujours du côté du Soleil.

C O R O N I L L A.

*Coronilla sive Colutea minima*, Lob. Ic. Pit. Tournefort.

*Polygala altera*, C. B.

*Colutea sive Polygala Valentina*, Ger.

Est un arbre ou un fort petit arbrisseau qui pousse des branches ligneuses, dures; ses feuilles sont petites, oblongues, charnuës, rangées ordinairement cinq ou sept sur une côte; les fleurs naissent aux sommités de ses rameaux, petites, legumineuses, de couleur jaune. Quand ces fleurs sont passées il leur succede des gousses assez deliées, composées de plusieurs pieces presque cylindriques, articulées bout à bout, & renfermant chacune une semence oblongue, noire, d'un goût désagréable. Sa racine est longue, assez grosse, dure. Cet arbrisseau croit aux lieux sablonneux, principalement en Espagne, où l'on l'appelle *Coronilla del Rey*.

*Coronilla del Rey*. Vertus.

Ses fleurs sont employées, comme celles du Melilot, pour amolir, pour resoudre, pour chasser les vents, on en met dans les lavemens, dans les fomentions, dans les cataplasmes.

Etimologie.

*Coronilla* est un mot Espagnol qui signifie petite couronne, ou un chapiteau de fleurs; on a donné ce nom à cette plante; parce que ses fleurs sont disposées en haut des branches en maniere d'une couronne, ou d'un petit chapeau.

C O R O N O P U S.

Corne de cerf.

*Coronopus*, en François, *Corne de cerf*, est une plante dont il y a deux especes; une domestique; & l'autre sauvage.

La premiere est appellée.

*Coronopus*, Trag. Matth.

*Coronopus hortensis*, C. B. Pit. Tournefort.

*Coronopus sive cornu cervinum*, vulgò *spica plantaginis*, J. B.

*Coronopus sativus*, Cord. Hist.

*Coronopus vulgaris*, sive *cornu cervinum*, Park.

*Cornu cervinum*, Lob. Ger.

*Herbastella*, sive *cornu cervinum*, Dod.

Premiere espece do-

Elle pousse de sa racine beaucoup de feuilles longues, étroites, nerveuses, découpées profondement, representant en figure des petites cornes de cerf, d'un goût un peu



peu astringent, mais agréable. Il s'éleve d'entre ces feuilles des tiges grêles, rondes, roides, veluës, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, portant des fleurs & des semences tout-à-fait semblables à celles du plantain, & disposées de même. Sa racine est ordinairement menuë; mais quelquefois, pendant sa plus grande vigueur, on la trouve grosse comme le doigt, blanche, d'un goût un peu astringent. On cultive cette plante dans les jardins potagers, on en mange en salade.

La seconde espece est appellée.

*Coronopus sylvestris*, Cæf.

*Coronopus sylvestris hirsutior*, C. Bauh.  
Pit. Tournefort.

*Coronopus prochyta*, Col.

V. P. VII  
fig. 15.

Elle pousse un grand nombre de feuilles semblables à celles de l'espece précédente, mais plus longues, plus decoupées, plus dures, se couchant par terre en rond, hérissées de poils roides, blanchâtres; il s'éleve d'entr'elles des tiges à la hauteur de plus d'un demi pied, dures, rudes, portant un épi velu, où il naît des fleurs & des semences semblables à celles du plantain: sa racine est médiocrement longue, assez grosse, ligneuse, fibrée. Cette plante croît aux lieux incultes, secs, sablonneux & principalement proche de la mer.

Seconde  
espece.  
sauvage.

L'une & l'autre espece contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile; on employe en Medecine celle qu'on cultive dans les jardins.

Elle est astringente par le ventre, aperitive par les urines, vulnèraire, propre pour arrêter les cours de ventre & les hemorrhagies, bonne pour la colique nephretique, pour la retention d'urine, pour atténuer la pierre, pour déterger & consolider les playes.

Vertus.

*Coronopus* à *coron*, cornix, & *opus*, pes, comme qui diroit pied de corneille, parce qu'on a crû trouver quelque ressemblance entre les feuilles de cette plante & le pied d'une Corneille.

Etimolo-  
gie.

corne de cerf, parce que ses feuilles ont la figure d'une petite corne de cerf.

#### C O R R U D A.

*Corruda*, J. B.

*Corruda prior*, Cluf. Hist.

*Asparagus foliis acutis*, C. B. Pit.  
Tournefort.

En François, *Asperge sauvage*.

Est une espece d'Asperge ou une plante qui pousse des verges tortuës & anguleuses à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de petites branches canelées, rangées presque alternativement, portant des petites feuilles pointues, sortant plusieurs d'un point comme au larix, plus courtes & plus dures que celles de l'Asperge cultivée, un peu piquantes, les fleurs sont petites, pâles, composées chacune de six feuilles disposées en rose. Quand ces petites feuilles sont tombées, le pistile qui en faisoit le milieu devient un fruit ou une baye spherique grosse comme un pois, molle, rougeâtre, ou noirâtre, renfermant une ou deux semences dures, blanches; cette baye est de mauvais goût, & il s'y engendre souvent un ver qui la ronge; ses racines sont nombreuses, longues, menuës, attachées à une tête dure, inégale, raboteuse, de couleur grise, blanche en dedans, d'un goût fade, visqueux; cette plante croît aux lieux secs, chauds & arides, elle contient beaucoup de sel & d'huile, peu de phlegme.

Elle est aperitive dans toutes ses parties, mais on ne se sert guere en Medecine que de sa racine & de sa semence, on les employe pour la pierre, pour la gravelle.

Vertus!



*Corruda à corruo*, Je tombe, parce qu'on a dit que cette plante en s'élevant de la terre faisoit un certain effort & retomboit facilement.

## CORTEX CARYOPHYLLATUS.

*Cortex caryophyllatus*, | *Canella caryophyllata*.

En François, *Canelle geroflée*. *Ecorce de gerofle*. *Capelit*, *Bois de crabe*.

Est une écorce qui ressemble beaucoup à la Canelle, mais qui a le goût & l'odeur du gerofle; elle ne vient point de l'arbre qui porte les geroffes comme plusieurs croient, mais elle est tirée du tronc & des branches d'un autre arbre dont les feuilles approchent de celles du Laurier; les fruits sont gros comme de noix de galle, de couleur de chateigne, legers, ayant l'odeur & le goût des geroffes, ce qui les a fait appeller noix de gerofle; on les nomme aussi noix de Madagascar, parce que l'arbre qui les porte croit communement dans l'Isle de Madagascar; les Indiens l'appellent en leur langue *Ravendfara*, & ses fruits *Varoavendfara*; il en croit aussi beaucoup dans le Brésil.

Noix de  
Gerofle ou  
de Madag-  
ascar.

*Ravend-  
fara*,  
*Varo-  
vendfara*.

Cette écorce & les fruits de l'arbre doivent être choisis les plus odorants & d'un goût aromatique approchant de celui du gerofle; ils contiennent beaucoup d'huile à demi exaltée & de sel volatil & essentiel.

Vertus. Ils sont propres & particulièrement l'écorce pour fortifier le cerveau, l'estomac, le cœur, & pour résister à la malignité des humeurs.

## CORTEX WINTERANUS.

*Cortex Vvinteranus*, | *Costus corticosus officinarum*,  
*Canella alba*, | *Costus corticus*.

En François, *canelle blanche*.

Est une écorce qui ressemble en quelque façon à la Canelle, mais elle est plus épaisse, plus forte, de couleur blanchâtre, d'un goût fort âcre; elle est tirée du tronc, & des grosses branches d'un arbre dont les feuilles sont semblables à celles du Laurier, mais plus molles, de couleur de vert de mer, & d'une odeur agreable; son fruit est rond, d'un beau rouge. Cet arbre croit abondamment à saint Domingue, à Madagascar; on l'appelle en la langue du pays *Fimpi*, il aime les lieux pierreux; il en découle pendant les grandes chaleurs une gomme noirâtre odorante, qu'on appelle gomme Alouchi, les Indiens l'employent dans leurs parfums.

*Fimpi*.

Gomme  
Alouchi.

La Canelle blanche contient beaucoup d'huile & de sel.

Vertus. Elle est propre pour fortifier l'estomac, pour chasser les vents, pour résister au venin, pour le scorbut.

Etimologie. *Cortex Vvinteranus* parce que Winter fut le premier qui apporta de cette écorce en Angleterre; & qui la mit en usage.

## CORTUSA.

*Cortusa*, Matth. Cast. Lugd. | *Caryophyllata Veronensium flore sani-  
Sanicula montana latifolia laciniata*, | *culæ usina*, Ad. Lob.  
C. B. | *Sanicula alpina*, Tab. Ger.

v. Pl VIII.  
fig. 16.

Est une plante dont les feuilles sortent de la racine, larges, rondes découpées, rudes, d'un goût stiptique, attachées par des queues assez longues; il s'éleve d'entre elles des petites tiges nues, qui portent en leurs sommitez des fleurs composées



chacune de cinq feuilles purpurines ; sa racine consiste en un grand nombre de fibres , toute la plante est odorante ; elle croît aux lieux ombrageux , en terre argilleuse ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est astringente & vulnenaire , elle appaise les douleurs , elle fortifie les nerfs , on s'en sert pour les ulcères de la poitrine, pour arrêter les cours de ventre, les hemorrhagies , pour fortifier le cerveau : on l'employe interieurement & exterieurement.

On appelle cette plante *Cortusa* , à cause que celui qui la trouva & qui la mit le premier en usage , s'appelloit *Cortusus*.

Vertus.

Etimologie.

## C O R U.

*Coru* , *Acosta* , est un arbre des Indes ressemblant à un petit oranger ; sa fleur est jaune , n'ayant presque point d'odeur : *Garzias* , *Fragosus* & *Castor* lui donnent des feuilles semblables à celles du pêcher & des fleurs blanches ; l'écorce de sa racine est mince , unie , de couleur verte claire , empreinte d'un suc laiteux , visqueux , tant soit peu amer.

Cette écorce est propre pour fortifier l'estomac , pour arrêter le vomissement , les cours de ventre , la dysenterie , les hemorrhagies.

Vertus.

## C O R V U S.

*Corvus* , en François , *Corbeau* , est un oiseau de rapine , gros comme un chapon , de couleur fort noire , il habite dans les tours , dans les maisons ruinées , aux lieux humides & incultes ; il se nourrit de chair de cadavre , de poissons , de petits oiseaux , de fruits ; il contient beaucoup de sel volatil.

Corbeau.

Les petits Corbeaux , & le cerveau des grands sont bons pour l'épilepsie & pour la goutte.

Vertus du cerveau de la graisse , des œufs &amp; du sang des petits corbeaux.

On prétend , que la graisse , le sang & les œufs de cet oiseau noircissent les cheveux.

La fiente du corbeau est estimée propre pour la douleur des dents , & pour la toux des enfans.

Leur fiente

*Corvus* , *græc.* *κίραξ* , *ex κίραξ* , *niger* , parceque le Corbeau est le plus noir de tous les oiseaux.

Etimologie.

## C O R V U S A Q U A T I C U S.

*Corvus aquaticus* , *Plinii*.

*Cornix marina* , *Aristot.*

*Palacrocorax* , *Aldovrandi* , *Jonston.*

En François , *Cormoran* . *Corman* . *Corbeau pêcheur* . *Corbeau marin* .

¶ Est une espece de Corbeau aquatique , ou un oiseau de rapine , plongeon & pêcheur , gros comme un chapon , qui se trouve tantôt dans la mer , tantôt dans les rivières , il se perche aussi quelquefois sur les arbres , mais rarement ; sa tête est presque nue , ou n'est couverte que d'un grand duvet ; son bec est long d'environ trois pouces , pointu & crochu , de couleur grise , rougeâtre & noire ; son œsophage est large ; ses yeux sont petits , son cou est long , garni de grandes plumes pendantes , noires ; son corps est revêtu en dessus de plumes noires & un peu verdâtres aux aîles , blanches sous le ventre & bordées de noir ; sous ces plumes est un duvet gris fort fin comme au cigne qui entoure non-seulement la peau du corps , mais celle du cou . Ses pieds sont plats , courts , couverts d'écaillés noires , & luisantes , ses doigts sont au nombre de quatre à chaque pied , joints par des membranes fortes & cuirassées , comme à plusieurs autres oiseaux aquatiques , grèbes .

Ll ij



comme le chagrin ; le plus grand doigt a cinq phalanges , celui d'après quatre , le troisième trois , le quatrième deux , ces doigts sont terminez par des ongles pointuës & crochues , de couleur noire. Cet oiseau ne vole guere souvent à cause de la pesanteur de son corps , il est vorace , il se jette sur les poissons gros & petits , mais après les avoir pris avec son bec , il ne les avale point , qu'après avoir jetté sa proie en l'air assez adroitement pour qu'elle retombe la tête devant dans son bec , & qu'elle ait plus de pente & de facilité à couler dans son œsophage. On se sert de cet oiseau pour pescher , mais il faut avoir eu la précaution de lui attacher au bas du cou un anneau de fer ou de corde qui arrête le poisson quand il l'a reçu en tombant dans son bec , & qui l'empêche de l'avalier , car son gosier est fort large , il s'y fait une poche dans laquelle le poisson se conserve quelque tems ; puis quand l'oiseau en a pris assez pour remplir cette poche , on le contraint de venir à bord & de dégorger son poisson tout entier , c'est un divertissement très-agréable pour la pêche & qui n'est pas commun.

**Vertus.** La peau du Cormoran , comme celles du Vautour & du Cigne sont propres pour échauffer & fortifier les estomachs froids étant appliquée dessus.  
Sa graisse est émolliente & resolutive.

## C O R Y L U S.

*Nux avellana.*  
*Coudrier.*  
*Noisetier.* *Corylus*, sive *nux avellana* en François, *Coudrier* ou *Noisetier*, est un arbrisseau qui pousse beaucoup de riges ou rameaux longs, plians, sans nœuds, couverts d'une écorce mince; son bois est tendre, blanc; ses feuilles sont larges, plus grandes & plus ridées que celles de l'Aune, dentelées en leurs bords, pointuës, de couleur verte en dessus & blanchâtres en dessous; ses fleurs sont des petits chatons à plusieurs feuilles, jaunâtres, écailleuses, elles ne laissent après elles aucun fruit; les fruits naissent sur les mêmes pieds, mais en des endroits séparés: ce sont les noisettes que tout le monde connoît, elles sont enveloppées chacune dans une coiffe membraneuse & ordinairement frangée par les bords, leur figure est presque ronde ou ovale: leur écorce est dure, ligneuse, blanchâtre ou rougeâtre, elle renferme une amande presque ronde, rougeâtre & d'un goût excellent; la racine du noisetier est longue, grosse, robuste. Cet arbrisseau croit dans les bois, dans les hayes & en plusieurs autres lieux incultes; on le cultive aussi dans les jardins.

**Avelines.** Les noisettes les plus grosses, les meilleures & les plus estimées sont celles qu'on appelle Avelines, elles nous sont apportées du Lionnois; elles contiennent beaucoup d'huile & du sel volatil & essentiel.

**Vertus.** Elles sont pectorales, nourrissantes, astringentes, propres pour reserrer le ventre & exciter les urines.

**Huile d'avelines.** On en tiroit par expression une huile dont j'ai parlé dans ma Pharmacopée. Les chatons du noisetier sont astringens & propres pour les cours de ventre.

**Etimologie.** *Corylus* à *καρυα nux*, comme qui diroit *petite noix*.  
*Avellana*, quasi *Abellina*, ce nom a été tiré de celui d'une Ville de la Campanie nommée autrefois *Abella*, & où il croissoit un grand nombre de Coudriers.

## C O S.

*Lapis naxius.*  
*Queux.*  
*Pierre à aiguiser.*  
*Cimolée.* *Cos*, sive *lapis naxius*, en François, *queux* ou *Pierre à aiguiser*, est une pierre dont les Couteliers se servent pour aiguiser leurs couteaux & autres ferremens. La pierre à repasser les rasoirs est aussi appelée du même nom.

Le limon qui se trouve dessous la pierre avec laquelle on a aiguisé beaucoup de ferremens est appelé *Cimolée*, c'est un mélange de fer & de pierre liquesiez par l'eau qu'on a employée en aiguissant.



DES DROGUES SIMPLES. CO 269

Cette maniere est resolutive, propre pour arrêter le sang, on en mêle dans les cataplasmes. Vertus.

*Cos*, *κόστος* *incido*, je coupe, parce que cette pierre aiguise les couteaux & les rend coupans. Etimologie.

C O S S U S.

*Cossus*, en François, *ver de bois*, est une espece de ver gros comme une chenille, qui s'engendre dans le bois qui a été coupé trop tôt; sa tête est grosse & noire, ses yeux sont petits; son corps est blanc, entouré de douze anneaux, son dos est rond, son ventre est un peu concave; cet insecte est paresseux, & il ne se meurt qu'imperceptiblement; les Anciens en mangeoient comme un mets délicat: il contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel volatil. Ver de bois.

Il est propre pour augmenter le lait, pour guerir les ulceres, pour fortifier les nerfs, on peut s'en servir exterieurement & interieurement. Vertus. Etimologie.

*Cossi* à *κίς*, *κίς*.

C O S T U S.

*Costus*, est une racine dont les Auteurs anciens ont décrit trois especes, *Costus Arabicus*, *costus dulcis*, & *costus amarus*, mais de ces trois especes on ne nous en apporte qu'une, qui est *Costus Arabicus*; c'est une racine grosse comme le pouce, de différentes longueurs, allant rarement jusqu'à demi pied, pesante, compacte, de couleur grise cendrée en dehors, rougeâtre en dedans, d'un goût âcre aromatique mêlé de quelque amertume; elle est tirée d'un arbrisseau ressemblant beaucoup au Sureau, qui croît abondamment dans l'Arabie heureuse, il porte une fleur odoriférante. Costus Arabicus. Pl. V. fig. 3. Costus dulcis.

Le *Costus* doux est une racine qui ressemble, en figure, en grosseur & en couleur au *Larra merita*.

Le *Costus* amer appelé par quelques-uns *costus Indicus*, est une racine grosse, dure, unie, luisante, ressemblant plutôt à un morceau de bois de chêne qu'à une racine; ces deux dernieres especes sont fort rares. Costus amarus seu Indicus.

Il y a beaucoup d'apparence, comme l'ont remarqué plusieurs Auteurs modernes, que la difference de *Costus* anciens ne provenoit que de differens païs d'où l'on tiroit ces racines; mais qu'au fond c'étoit toujours la même espece de plante qui le produisoit: il n'est donc point besoin de chercher pour les compositions un autre *Costus* que l'Arabique, il doit être choisi recent, non carié, gros, compacte, odorant, âcre, & un peu amer au goût; il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel. Choix. Vertus.

Il est propre pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour pousser la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

C O S T U S H O R T O R U M.

<i>Costus hortorum</i> , Gef. hor.	<i>tha</i> , H. L. Bat. app. Pit. Tournef.
<i>Costus hortorum major</i> , Park. Raii. Histor.	<i>Mentha hortensis corymbifera</i> , C. B.
<i>Mentha corymbifera</i> , sive <i>costus hortensis</i> , J. B.	<i>Alisma</i> , Trag.
<i>Herba sancte Marie</i> , vulgo, Cæf.	<i>Mentha Græca</i> , Matth.
<i>Tanacetum hortense foliis &amp; odore menthae</i>	<i>Mentha Romana</i> , Lac.
	<i>Balsamita</i> , Brund. major, Dod.
	<i>Ovaria</i> , Gef. Hort.

En François, *Coq. Herbe du Coq. Pasté.*

*Herbe du Coq.*

Est une espece de Tanesie, ou une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'en-



viron deux pieds, canelées, veluës, rameuses, de couleur pâle; ses feuilles sont oblongues, semblables à celles de la Passerage, dentelées en leurs bords; ses fleurs naissent comme celles de la Tanesie, en bouquets ou petites ombelles, aux sommets des branches, ramassées & jointes plusieurs ensemble en rond ou en forme de baye, de couleur jaune dorée. Il leur succede quand elles sont tombées, des capsules membraneuses, aplaties, oblongues, qui renferment des semences menuës: ses racines sont semblables à celles de la Mente, fibreuses. Cette plante a une odeur forte & agréable, son goût est amer aromatique; on la cultive dans les jardins. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel.

**Vertus.** Elle est propre pour fortifier le cerveau & les nerfs, pour exciter les mois aux femmes, pour résister au venin, pour chasser les vers.

**Etimologie.** \* On en mettoit autrefois dans les pâtés pour en relever le goût, c'est ce qui a fait appeller la plante Pasté, quelques Cuisiniers en mettent encore une feuille ou demi feuille dans le bœuf à la mode, elle y donne un bon goût.

## C O T I N U S.

*Cotinus coriaria*, Dod. Pit. Tournef. | *Coggygia*, sive *cotinus putata*, J. B.  
*Coccegia Teophrasti*, Adv. Lob. | *Scotinum vulgo*, Cæsalp.

*Scotinum.*

En François, *Fustet*.

Est un arbrisseau haut de six ou sept pieds, jettant des rameaux ronds, couverts d'une écorce rougeâtre, obscure; ses feuilles sont larges, veneuses, presque rondes, ressemblantes à celles de l'Orme, mais plus petites, plus unies, & plus vertes; ses fleurs naissent aux sommitez des branches, disposées en maniere de grapes, molles comme de la laine, de couleur obscure tirant sur le purpurin; chaque fleur est à cinq feuilles disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées, on trouve parmi une boue de papillotes, des graines clair-semées, grosses comme des lentilles, formées en cœur, de couleur rouge-brune ou noire; sa racine est ligneuse. Cet Arbrisseau croît aux lieux montagneux, en Italie, en Hongrie, en Provence: son bois est jaune; il sert aux Teinturiers pour teindre en feuille morte; sa feuille est employée chez les Conroyeurs.

*Bois de Fustet.*  
*Usages.*

**Vertus.** Ses feuilles, les bouts tendres de ses branches, & ses semences sont fort astringentes, rafraîchissantes, délicatives, vulnèraires. On s'en sert comme du Sumac dans les gargarismes, pour les ulcères de la bouche, de la gorge, & des autres parties, pour le mal des dents.

**Etimologie.** *Coccegia*, à *κόκκος* granum, & *ἀγρια* sylvestris, comme qui diroit grain sauvage. Le mot vulgaire & banal de Coccigrue vient de *Coccegia*, comme qui diroit un rien; car si l'on considère la petitesse du fruit ou plutôt de la graine du Fustet, c'est un rien en comparaison de la grandeur de l'arbrisseau.

## C O T U L A.

*Cotula flore luteo radiato*, P. Tournef. | *Buphtalmum cotula folio*, C. B.  
*Chrysanthemum tenuifolium bæticum*, Boelii, | *Buphtalmum tenuifolium, folio millefolii ferè*, J. B.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, grêles, canelées, cotoneuses, rougeâtres, se divisant en beaucoup de rameaux, chargez de feuilles découpées très-menu, & approchantes de celles de la Millefeuille, couvertes de coton. Chacun de ces rameaux porte en son sommet une



grande fleur radiée, jaune, soutenue par un calice composé de plusieurs feuilles en écailles, lanugineuses, blanchâtres. Quand cette fleur est passée, il naît en sa place beaucoup de semences aplaties, coupées en cœur & bordées chacune d'un feuillet délié. Sa racine est courte, menuë, blanche, garnie de quelques fibres. Cette plante croît dans les champs, principalement aux pais chauds. Elle contient beaucoup d'huile & mediocrement du sel essentiel.

Elle est deterfive, astringente, vulneraire.

Vertus.

## C O T U L A F O E T I D A.

*Cotula alba*, Dod.  
*Cotula foetida parthenii quarta species*,  
Brunf.  
*Chamamelon foetidum, sive cotula fo-*  
*tida*, J. B.  
*Camomilla 2. & sylvestris*, Trag.

En François, *Camomille puante*,

*Chamamelum album seu foetidum*,  
Thal.  
*Chamamelum foetidum*, C. B. Pit.  
Tournefort.  
*Parthenium Leptophillon*, Hippoc.  
*Buphtalmum minus*, Cord. in Diosc.

Est une espece de Camomille, ou une Plante qui pousse des tigès ordinairement à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, surpassant celles de la Camomille vulgaire, rondes, vertes, fragiles, pleines de suc, divisées en plusieurs rameaux chargés de feuilles découpées fort menu, d'un verd obscur: ses fleurs naissent aux sommets des branches, radiées, jaunes, soutenues chacune par son calice composé de plusieurs feuilles en écaille. Quand cette fleur est passée, il lui succede des semences comme en la Camomille. Cette plante a une odeur forte & très-puante: elle croît dans les champs, elle contient beaucoup de sel & d'huile exaltée.

Elle est aperitive, carminative, hysterique: on l'employe particulièrement pour les maladies de la Matrice; elle abbat les vapeurs, elle excite les mois: on s'en sert en lavemens & en fomentation; on en applique sur le nombril.

Vertus.

Il y a une autre espece de Cotula qui ne differe de la Camomille vulgaire qu'en ce qu'elle n'a point d'odeur: on l'appelle.

*Cotula*, Tabern. Icon.  
*Cotula inodora*, Adv.  
*Cotula non foetida*, Dod. Gal.  
*Chamomilla fatua & 4.* Tragi.

*Chamamelum inodorum*, C. B. P. Tourn. Autre ef-  
*Buphtalmum*, Fuch. pecc.  
*Chamamelum inodorum, sive cotula non*  
*foetida*, J. B.

Elle n'est point en usage dans la Medecine.

## C O T U R N I X.

*Coturnix*, En François, *Caille*, est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive; Caille. couvert d'un beau plumage: on le trouve dans les bleds, il est gras; son ramage est agréable à entendre. Cet oiseau est très-délicat & bon à manger; il contient beaucoup de sel volaïl & d'huile.

Sa graisse est propre pour emporter les taches des yeux; sa fiente est estimée bonne pour l'épilepsie, étant sechée & pulverisée.

Vertus.

## C O T Y L E D O N.

*Cotyledum major*, C. B. Pit. Tour-  
nefort.  
*Umbylicus Veneris*, Matth.

*Cotyledon vera, radice tuberosa*, J. B.  
*Cotyledon, Umbylicus Veneris*, Cluf.  
Hisp. & Hist.



Est une plante dont les feuilles sortent de la racine, rondes, grasses, pleines de suc, tendres, creusées en bassin, d'un goût visqueux & insipide, attachées par des queue's longues, d'entre lesquelles s'éleve une tige à la hauteur d'environ demi pied, qui se divise en plusieurs rameaux revêtus de petites fleurs formées en cloches alongées en tuyau, & découpées en plusieurs pointes, de couleur blanche, ou tirant sur le purpurin. Quand ces fleurs sont tombées il naît en leur place des fruits composez chacun de plusieurs graines membraneuses, ramassées en maniere de tête, & renfermant des semences menuës. Sa racine est tubereuse, charnuë, blanche, poussant en dessous des petites fibres. Cette plante croît aux lieux pierreux & chauds, vers les vieux édifices, contre les murailles des Villes: elle conserve ses feuilles le long de l'hiver elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

**Vertus.** Elle est humectante, rafraîchissante, détersive, répercussive, résolutive: on s'en sert pour les inflammations exterieurement & interieurement.

**Etimologie.** *Cotyledon*, à κοτύλη, *cavitas*, parce que les feuilles de cette plante sont creusées.

## C O U R B A R I.

**Fig. Pl. V.** *Courbari*, est une espee de gouffe ou de noix longue & large presque comme la main, ayant à peu près la figure d'une poire, mais aplatie; son écorce est dure, épaisse, ligneuse, lisse, de couleur rouge brune en dehors, ayant tout au tour de sa longueur comme les autres gouffes une jointure, par où l'on peut la séparer en deux cosses, grises en dedans, elle renferme une ou plusieurs amandes, de la figure & de la grosseur de nos fèves de marais, de la dureté & de la couleur de chateignes, cette amande est garnie & entourée tout au tour d'une assez grande quantité de matiere spongieuse, grise, qui pendant que le fruit meurit, devient une espee de coton, on s'en sert pour les habillemens; je n'ai reconnu dans cette noix aucune odeur ni goût; on nous l'apporte de la Chine. Son écorce est astringente.

**Vertus.**

## C R A B R O.

**Scelon.** *Crabro*, en François, *Frélon* ou *Foulon*, est une espee de mouche, qui ressemble à la guespe, mais qui est plus grosse: \* Le devant de sa tête est ordinairement jaune: son corps est comme divisé par anneaux jaunes, marquez de rouge, sa poitrine est épaisse, veluë, elle a six pattes & quatre ailes membraneuses qui en couvrent d'autres plus petites, plus minces, & plus foibles; elle est armée vers la queue d'un aiguillon fort penetrant & venimeux; car la partie sur laquelle il a été lancé, s'enfle avec une douleur insupportable. Elle vit de cadavres de chevaux, de miel, de petites mouches: elle est fort vorace; on croît qu'elle vit deux années, & qu'elle est ennemie des abeilles: on ne s'en sert point en Medecine.

**Etimologie.** *Crabro*, à κριας *caro*, & βρομα *cibus*, parce que cette mouche vit de chair.

## C R A M B E.

*Crambe maritima brassica folio*, Pit. Tour. } *Brassica marina Anglica*, Ger. Ico.  
*Brassica sylvestris*, Tur. } En François, Choux marin sauvage  
*Brassica maritima monospermos*, C. B. } d'Angleterre.

Est une plante dont les feuilles sont faites à peu près comme celles du choux noir, mais plus épaisses, plus charnuës, & d'un aspect plus agréable, frangées & plissées par ondes d'un assez bon goût. Il s'éleve d'entre ces feuilles des tiges qui soutiennent en leurs sommitez des ombelles ou beaux bouquets de fleurs à quatre feuilles blanches ou pâles, disposées en croix; il leur succede des fruits ou coques ovales d'un



d'une matiere spongieuse, composez chacun de deux pieces assemblees dans leur longueur l'un contre l'autre, renfermant dans leur cavité une semence le plus souvent oblongue. Cette plante se trouve aux lieux maritimes en Angleterre.

Elle est vulnereuse, ses feuilles & ses semences sont propres pour faire mourir les vers, & pour deterger & consolider les playes, prises interieurement, & appliquees exterieurement. Vetus.

*Crambe*, quasi *καρμύνη παρὰ τὸ τὰς κόρας ἀμβλυῖσαι*, quod *oculorum pupillas obrundat.* Etimolo-

*Monospermos*, ex *μῆκος σῆμος* & *σπίρμος* semen, parce que le fruit de cette plante ne contient qu'une seule semence. Etic.  
M. de la  
Duquerie,

CRANIUM HUMANUM.

*Cranium humanum*, en François, *crane humain*; est une boete osseuse qui renferme le cerveau de l'homme, & qui lui sert de barriere ou de couverture contre les injures de l'air & des autres corps exterieurs. Il est employe en Medecine. Crane hu-  
main.

On doit choisir celui d'un jeune homme d'un bon temperament, qui soit mort de mort violente, & qui n'ait point été inhumé: il faut se contenter de le raper & de le mettre en poudre sans le calciner, comme le vouloient les Anciens; parce que dans la calcination l'on en fait dissiper le sel volatil en qui consiste la principale vertu.

Il est propre pour l'épilepsie, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau: il resiste au venin, il excite la transpiration, il arrête les cours de ventre. Vetus.

La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

*Cranium*, à *κράνιον*, *galea*, bonnet de fer, heaume, parce que le crane couvre le cerveau comme un heaume ou bonnet de fer couvre la tête d'un homme de guerre. Dose.  
Etimolo-  
gie.

CRETA.

*Creta*, en François, *Craye*, est une terre un peu grasse, fort blanche, assez legere, qui a pris son nom de l'Isle de Crete où elle abonde. Celle qu'on employe à Paris, vient ordinairement de Champagne, où l'on en trouve aussi en grande quantité; on dit que la bonté singuliere des vins de Champagne, vient en partie de ce que les vignes sont cultivées sur des colines de craye. Cr. ye.  
Etimolo-  
gie.  
Vetus.

Elle est alkaline, deterfive, delicative, absorbante. On l'employe en Medecine interieurement, après l'avoir bien lavée, pour adoucir les acides de l'estomach & de la poitrine, pour les crachemens de sang, pour la dysenterie, & pour les autres pertes trop violentes, la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules: on peut aussi en user exterieurement. Les Artisans s'en servent pour polir & pour blanchir.

CRISTA GALLI.

*Crista galli*, Lob. Dod.

*Crista galli mas & femina*, J. B.

*Alectorolophos*, Ang.

*Pedicularia lutea*, Tab.

*Pedicularis campestris* 2. Trag.

*Pedicularis pratensis lutea*, vel *crista galli*, C. B. Pit. Tournef.

En François, *Crête de coq.*

Est une espece de pediculaire, ou une plante que Jean Bauhin divise en deux autres especes, une mâle & l'autre femelle.

La premiere pousse une tige à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, droite, mâle, grêle, quarrée, vuide, se divisant en quelques rameaux: ses feuilles naissent sans queue, un peu larges en leur base, & s'étrecissant insensiblement en pointe, crenelées en leurs bords, & representant en quelque maniere la crête d'un Coq: ses fleurs

M. m



fortent des aisselles des feuilles aux sommitez des branches, de couleur jaune. Ces fleurs sont des tuyaux terminez en devant & comme formez par un muffle à deux mâchoires, dont la supérieure est en casque, & l'inférieure est découpée ordinairement en trois parties. Quand la fleur est passée, il paroît un petit fruit membraneux, lui-fant, qui renferme en deux loges des semences menues, oblongues, bordées d'une aile membraneuse, de couleur obscure: sa racine est petite, déliée.

**Femelle.** La seconde differe de la précédente en ce qu'elle est plus basse; en ce que sa tige est moins robuste, en ce que ses feuilles sont plus étroites; & en ce que ses fleurs sont beaucoup plus petites. L'une & l'autre espece croissent dans les champs, dans les prez; on ne s'en sert point en Medecine.

**Etimologie.** *Christa galli*, parce que la feuille de cette plante a la figure approchante de celle de la crête d'un Coq.

## CRITHMUM.

**Bacile. Fenouil marin.** *Crithmum*, en François, *Bacile* ou *Fenouil marin*; est une plante dont il y a deux especes; une grande, & une petite.

La premiere est appellée:

**Feniculum marinum.** *Crithmum*, sive *feniculum maritimum majus*, odore apii, C. B. Pit. Tournef.  
*Crithmum*, sive *feniculum marinum grandius*, cui succus luteus, J. B. Raii. hist.

*Crithmum Siculum baculae alterum genus ex Sicilia*, Casap. Baconi.  
*Crithmum marinum majus*, Park.

**Premiere espece.**

Elle pousse des tiges longues d'environ un pied & demi, rameuses, grosses, ligneuses, se couchant ordinairement par terre, mais quelquefois droites; ses feuilles sont découpées menu ou étroites, fermes, charnuës, subdivisées trois à trois, d'une odeur d'Ache, d'un goût salé. Ses fleurs naissent en ombelles composées chacune de cinq feuilles blanches disposées en rose. Quand ces fleurs sont passées il paroît des semences jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes, d'un goût acre. Sa racine est longue, grosse, ligneuse, branchue, blanchâtre. Cette plante croît aux lieux maritimes & pierreux, en Sicile. On dit que si l'on fait des incisions à ses tiges pendant leur vigueur, il en découle un suc laiteux qui se fige en larmes roussâtres.

**Larmes du fenouil marin.**

La seconde espece est appellée.

**Seconde espece.**

**Herba S. Petri. Salsa marina. Empetrum.** *Crithmum*, Ang. & *Herba S. Petri*, Dod. Gal.  
*Crithmus*, vulgò *creta*, seu *Salsa marina*, Gef. Ap.  
*Creta marina*, Lon.  
*Bacula*, quasi *parva batis*, Cas.  
*Crithmum marinum*, Dod.  
*Crithmum multis*, sive *feniculum ma-*

*rinum*, J. B.

*crithmum*, sive *feniculum maritimum minus*, C. B. Pit. Tournef.

*Crithmum marinum*, Cord. hist.

*Feniculum marinum*, sive *Empetrum*

Adv.

*Calcifraga*, Lob.

*Batis*, Gef. hort.

**Passe-pierre.**

En François, *Perce-pierre*, ou *Passe-pierre*. Elle est haute d'environ un pied, s'étendant en large: ses feuilles sont étroites, charnuës, subdivisées trois à trois comme celles de la grande espece, mais un peu plus larges, de couleur verte-brune, d'un goût tirant sur le salé. Ses fleurs sont aux sommitez de ses branches comme en l'autre espece, disposées en ombelles jaunes: elle croît sur les rochers dans les pais chauds, proche de la mer: elle sort des fentes des pierres, qu'elle semble avoir faites, d'où vient qu'on l'appelle *Perce-pierre*. On

**Etimologie.**



la confit dans du vinaigre après l'avoir cueillie en sa vigueur, pour la conserver & en manger l'hyver en salade.

L'une & l'autre espece de Bacile contiennent beaucoup de sel, d'huile & de phlegme.

Elles sont aperitives, & particulièrement la grande, propres pour la gravelle, pour atténuer la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine & les mois aux femmes. Vertus.

## C R O C O D I L U S.

*Crocodilus*, En François, *Crocodile*, est le plus grand de tous les lézards; il est amphibie, couvert d'une peau fort dure, écailleuse, jaunâtre & blanche, sa tête est large, il a un museau de cochon qu'il ouvre jusqu'aux oreilles, faisant voir en dedans des mâchoires garnies de dents canines, longues, rondes, ou cilindriques, pointuës, canelées tout autour, blanches, fortes & bien tranchantes. Les racines de ces dents sont creusées, & deux fois plus longues que les dents mêmes; ses yeux sont semblables à ceux du cochon: ses pieds sont armez de griffes fort aigues; sa queue est fort longue. On trouve des Crocodiles en Asie, en Afrique & en Amérique; ceux que nous voyons en France viennent du Nil en Egypte où il y en a grande quantité; mais les plus gros se trouvent en Amérique aux environs de Panama: on en a vû de cent pieds de long; on les appelle *Caymanes*; ils habitent dans les rivieres & aux rivages; ils mangent tout le poisson, ils sont friands de chair humaine: ceux du Nil devorent des enfans, & ceux de l'Amérique les hommes qu'ils peuvent attraper: ils pondent leurs œufs comme les Tortuës sur les rivages. On ne peut prendre les crocodiles qu'avec des hameçons de fer, car leur peau est si dure qu'elle ne peut être percée d'aucune arquebuse.

\* Le Peuple en Amérique mange des Crocodiles, & même leurs œufs qui sont gros comme des œufs d'Oye, & d'un goût qui n'est point agreable. En l'Isle de Bontan on apprivoise quelques-uns de ces animaux, & on les engraisse, & on les tue pour en faire un mets très-estimé: si on les éventre, leurs entrailles rendent une odeur fort agreable.

La graisse des Crocodiles est résolutive & propre à fortifier les nerfs.

*Crocodilus à xpaivos*, *crocus*, safran & *δρακόν*, *reformidans*, comme qui diroit craignant le safran, parce que le Crocodile craint beaucoup le safran à la vûë, & encore plus à l'odeur. Vertus.  
Etimolo-  
gie.

## C R O C U S.

*Crocus*, J. B. Dod.

*Crocus sativus*, C. B. Pit. Tournefort.

*Crocus verus sativus autumnalis*, Park.

Raii. Hist.

*Crocum*, Matth.

En François, *Safran*.

Est une plante qui pousse quelques feuilles longues, fort étroites, canelées; il s'éleve d'entr'elles à la fin du mois d'Aoust ou au commencement de Septembre une tige basse, ou plutôt un pedicule qui soutient une seule fleur à peu près semblable à celle du Colchique, ou disposée comme celle du Lys, mais plus petite, divisée en six parties, de couleur bleuë mêlée de rouge & de purpurin; il naît en son milieu une maniere de houpe partagée en trois cordons découpez en crête de Coq, d'une belle couleur rouge d'une odeur agreable; c'est cette houpe que nous appellons Safran; quand elle est dans sa vigueur on la cueille avant le lever du soleil afin de la faire secher. Quelques jours après il en vient une autre semblable sur la même.

Saffran.  
Voy. Pl. Y.  
fig. 8.

M m ij



plante, on la ramasse de même & on la met secher. Ces houpes ou cordons se développent ou se divisent en filamens comme nous voyons le Safran.

Le fruit de la Plante vient du calice de la fleur, il est oblong, relevé de trois coins, divisé interieurement en trois loges qui contiennent des semences presque rondes.

La racine du Safran est une bulbe ou un tubercule double, gros ordinairement comme une Aveline, mais quelquefois plus gros, plus charnu, doux au goût, couvert de quelques tuniques blanchâtres ou cendrées, garni en dessous de beaucoup de fibres qui l'attachent à la terre, une de ces bulbes est plus grosse que l'autre.

On cultive cette plante en plusieurs lieux de France, comme en Gatinois, au Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulesme, en Normandie; mais le meilleur Safran & le plus generalement estimé est celui de Boifne & de Bois-Commun en Gatinois, le moins bon est celui de Normandie.

**Choix.** Il doit être choisi nouveau, bien seché, mais mollasse & doux au toucher, en longs filets, de très-belle couleur rouge, les moins chargez de parties jaunes, fort odorants, d'un gout balsamique agréable, on le conserve dans des boîtes bien fermées. Plusieurs ouvriers l'employent pour teindre en jaune; il contient une huile exaltée mêlée de sel volatil.

On demande dans la plupart des dispensaires de Pharmacie du Safran du Levant, mais il n'est pas besoin d'aller chercher si loin cette drogue, puisque nous l'avons en France aussi belle & aussi bonne qu'elle peut être en aucun lieu.

**Vertus.** Le Safran est cordial, pectoral, somnifere, anodin, histerique, alexitaire, aperitif; on l'employe dans les alimens & dans les remedes pour fortifier, pour résoudre, pour adoucir, on le mêle dans les collires, pour conserver les yeux, dans la petite verole, il en entre dans plusieurs emplâtres, mais son usage principal est pour l'interieur.

**Etimologie.** On dit que le nom de *Crocus*, vient d'une fable ancienne qui rapporte qu'un petit garçon nommé *Crocus* étant devenu extrêmement amoureux d'une petite fille, fut métamorphosé par la force de l'amour en cette plante; mais il y a plus d'apparence que ce nom vienne du Grec *κροκίς* ou *κροκον*, qui signifie un fil, un poil, la trame d'un Tisserand, à cause que le Safran sec est par filets. On appelle aussi en Grec les étamines ou filets qui se trouvent au milieu des fleurs *κροκίdis*; mais on a donné au Safran le nom de *Crocus*; comme qui diroit étamine par excellence, parce qu'on ne voit point d'étamine de fleur qui soit aussi belle & aussi utile qu'est le Safran.

**Zapheran.** Le nom François *Safran* vient de l'Arabe *Zapheran*, qui signifie la même chose. Les Turcs appellent le Safran comme nous *Safran*.

## C R O P I O T.

*Cropiot* Clus. J. B. est un petit fruit de l'Amerique, ridé, renfermant une semence noire semblable au poivre d'Ethiopie, d'un goût très-acre. Les Indiens en mêlent avec leur tabac quand ils veulent fumer.

**Vertus.** Il soulage le mal de tête comme fait quelquefois le tabac.

## C R O T A L A R I A.

*Crotalaria Asiatica folio singulari verrucoso, floribus cœruleis*, H. L. B. Raii, Hist. P. Tournefort.

En François, *Crotalaire*.

Est une plante étrangere qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, quelquefois plus haut, anguleuse, noueuse, jettant beaucoup de rameaux disposés en



rond ; ses feuilles naissent alternativement & seules le long des branches comme celles du Genest, attachées à des queue's fort courtes, ces feuilles sont longues d'un demi doigt, larges de deux ongles, obtuses, nerveuses, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, parsemées de verruës, ondées en leurs bords ; ses fleurs sont disposées en épis aux sommitez des rameaux, legumineuses, semblables à celles du Genest, de couleur bleuë ; quand ces fleurs sont passées, il leur succede des gouffes enflées & arondies comme celles de l'Arreste-bœuf, noirâtres, garnies de quelques poils éloignez, elles renferment des petites semences jaunes qui ont la figure d'un petit rein, d'un goût un peu âcre & ingrat ; sa racine est ligneuse, blanchâtre, garnie de fibres. Cette plante croît en Asie & en plusieurs lieux du Levant ; on la cultive en Europe dans quelques jardins. Sa semence est estimée purgative.

Vertus.  
Etimo-  
logie.

*Crotalaria* à *κρόταλον*, *crepitaculum* : parce que les enfans des Indiens se servent des rameaux de cette plante chargez de leurs gouffes pour faire du bruit en maniere de sonnettes.

## C R U C I A T A.

*Cruciata*, Dod.

*Cruciata hirsuta*, C. B. Pit. Tournef.

*Cruciata herniaria*, Thal.

*Gallium latifolium*, *cruciata* quibus-

*dam flora luteo*, J. B.

*Cruciata minor*, Ad. Lob.

*Galion*, Turner.

*Crucialis*, Hermol. Cæs.

En François, *Croissette*.

Est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, grêles, tendres, foibles, quarrées, veluës, noires ; il sort de chacun de leurs noeuds quatre feuilles disposées en croix, petites, veluës, languettes, semblables à celles du Grateron ; ses fleurs sont petites, verticillées ou disposées en anneaux autour de leurs tiges, de couleur jaune, chacune d'elles est une maniere de godet découpé en quatre parties ; quand cette fleur est tombée, il naît en sa place deux graines jointes ensemble presque spheriques, couvertes d'une peau seche, veluë, qui a servi de calice à la fleur : les racines sont menuës. Cette plante croît aux bords des fosses & des ruisseaux, aux bords des chemins ; elle ne differe du Grateron & du Caille-lait qu'en ce qu'elle porte seulement quatre feuilles disposées en croix, au lieu que les autres en portent davantage ; elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Elle est un peu astringente, vulnèraire, propre pour les hernies, étant prise en décoction & appliquée sur la partie.

Vertus.  
Etimolo-  
gie.

*Cruciata à cruce*, parce que les feuilles de cette plante sont disposées en croix.

## C R Y S T A L L U S.

*Crystallus*, en François, *Cristal*, est une pierre blanche, claire, inisante, transparente, faite par la congelation d'une eau acide très-limpide, chargée d'une matiere pierreuse qu'elle a intimement dissoute, on en trouve de différentes figures & grosseurs aux lieux souterrains, creux, aquatiques ; les grains de sables sont aussi de petits crystaux qu'on apperçoit aisement en regardant avec un microscope. Il se rencontre aussi quelquefois du cristal noir, mais rarement.

Cristal.

\* On trouve dans la campagne de Rome sous la terre, de certains petits cristaux gros comme des noisettes, noirâtres, de figure dodécaedre, ou bornée par douze pentagones : ces petits cristaux sont rangez par veines l'un de l'autre. C'est une découverte de M. Maraldi de l'Academie Royale des sciences.

M. Hombert de la même Academie a observé que le cristal de roche ne se fond point

M m iij



au feu ni au miroir ardent, s'il n'est mêlé avec de la chaux; cependant la chaux seule ne se met non plus en fusion par ces feux que le cristal seul; il faut que les parties de feu qui sont dans la chaux passent dans le cristal pour aider à le mettre en fusion.

Le même M. Hombert a encore observé qu'on peut teindre le cristal de roche taillé, en le mettant tremper dans une teinture, ou dissolution de Sandragon en larme faite dans l'esprit de vin, le cristal se fendra par petites crevasses imperceptibles en tous les endroits, & la teinture y entrant fera prendre à tout le cristal une couleur rouge; on peut donner aux cristaux par la même méthode diverses autres couleurs, pourvu que les teintures ayent été faites dans de l'esprit de vin.

Quand on veut pulveriser le cristal, il faut le mettre rougir au feu, l'éteindre tout d'un coup dans l'eau froide pour l'attendrir, puis le broyer sur le porphyre ou dans un mortier.

**Vertus.** Il est astrigent & propre pour arrêter le cours de ventre: on lui attribue la qualité d'exciter le lait aux nourrices, d'attenuer la pierre dans le rein & dans la vessie; mais ces qualitez ne m'ont pas paru dans l'expérience: la dose en est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

**Dose.** Le Cristal artificiel qu'on appelle *Cristalin*, est fait avec du sable & de la soude d'Alicant, qu'on met vitrifier ensemble par un très-grand feu dans des fourneaux de verreries, puis on en forme les verres & les vases de cristal, dont nous nous servons; on colore ce cristal artificiel diversement pendant qu'il est encore en fusion, en y ajoutant différentes drogues, comme du cuivre de rosette pour le rendre d'un rouge clair, de l'or avec du cuivre de rosette pour le rendre de couleur de rubis, de la magalaize ou du perigueux pour le rendre purpurin, du cuivre jaune pour le rendre vert, du minium pour le rendre de couleur jaune ou d'ambre en rocaille, de l'argent & du soufre pour le rendre de couleur d'agate. On appelle ces vitrifications chez les ouvriers, Emaux clairs.

**Rocaille.**

**Emaux clairs.**

\* Le sable le meilleur & le plus propre qui puisse être employé à l'opération du cristal artificiel, est celui qui est pur, mollet, blanc; on le lave, on le fait secher & on le tamise.

**Frite.** Les proportions du mélange sont ordinairement de cent livres de sable & de soixante & cinq livres de soude d'Alicant. Quand le mélange est fait on le prépare en lui donnant une première calcination qu'on appelle *frite*, on met la matière dans un fourneau qu'on a premièrement échauffé, on continue dessous un feu médiocre environ une heure, la remuant incessamment avec un rateau de fer: on augmente ensuite le feu, & on le continue pendant cinq heures, remuant toujours la matière, elle devient grumelée & jaunâtre, puis enfin blanche; on connoît que la frite est achevée quand elle est réduite en morceaux gros à peu près comme des noisettes, legers, blancs, les ouvriers appellent cette frite achevée *Tarce*: cette préparation étant achevée, & la matière refroidie, on la retire du fourneau, & on la met sur des planches en un lieu frais qui soit bien sec, pour éviter qu'elle ne s'humecte trop: on la couvre, & on la garde dans cet état trois ou quatre mois, afin que le sable & la soude s'unissent mieux, après quoi on la met au feu de vitrification.

**Tarce.**

Ceux qui veulent raffiner sur cet ouvrage & faire un Cristal très-beau, employent en la place du sable, plusieurs especes de pierres dures, blanches, après les avoir réduites en poudre subtile, mais cette dernière préparation coûte beaucoup plus que la première & le cristal en est considérablement plus cher.

**Choix.**  
**Etimolo-**  
**gic.**

Le Cristal doit être choisi, beau, pur, transparent, *CrySTALLUS à xpus, frigus*, & *id est aqua*, comme qui diroit une eau congelée par le froid.



\* Le Cristal naturel est appellé Cristal de roche à cause qu'il est ordinairement formé en roche.

Cristal de  
Roche.

## C U A M B U.

*Cuambu*, sive *Cariophyllata*, G. Pison, Martgravii.

¶ Est une plante de l'Amérique espèce de Benoîte, qui pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, droite, gresse, quarrée, anguleuse & canelée, d'un verd purpurin, se divisant en plusieurs rameaux; ses feuilles sont oblongues, pointuës s'élargissant vers le milieu, & ayant la figure d'un fer de pique, un peu veluës, dentelées en leurs bords, disposées par cinq le long d'un nerf, de couleur verte obscure, les unes plus grandes, les autres plus petites. Ses fleurs naissent au sommet des branches, chacune d'elles est un bouquet à plusieurs fleurons jaunes: quand ces fleurs sont passées, il se forme en leur place des petites têtes rondes, garnies de deux crochets comme en la bardane, qui s'attache aux habits de ceux qui en approchent; dans ces petites têtes sont renfermées des semences longuettes, les racines sont menuës, rameuses, déliées ou filamenteuses, ayant une odeur de gerofle quand on les concasse, comme celles de la Benoîte: cette plante croît aux bords des eaux, elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Elle est détensive, incisive, attenuante, cephalique, vulneraire, propre pour dissoudre le sang caillé, étant prise en décoction ou en poudre.

Vertus.

Le Frere Yon Apoticaire des R. P. Jesuites m'envoya de cette plante en l'année 1702. du Fort de S. Pierre en la Martinique, & il me manda que dans ce pais-là, elle étoit appellée Thé; & qu'on s'en servoit comme nous nous servons en Europe du véritable Thé, ce qui n'est pas étonnant, puisqu'on prend presentement en France plusieurs especes de feuilles en guise de Thé, comme celles des capillaires de Canadas, de la Veronique, de la petite Sage, de la fleur de Coquelicoc.

## C U B E B Æ.

*Cubeba*, Garz. Acoft. en François, *Cubebes*, sont de petits fruits secs, ronds, semblables au poivre noir, mais un peu plus petits, ridez, de couleur brune grisâtre, d'un goût aromatique agréable: on nous les apporte des Indes attachez à des petites queueës; ils croissent abondamment aux Isles de Java, de Mascarene & de Bourbon à un petit arbre ou arbrisseau rampant & s'attachant aux arbres voisins comme la Lierre; ses feuilles sont petites, longues & étroites; ses fleurs sont fort odorantes, quand elles sont passées, il paroît des grapes chargées de bayes rondes qui sont les *Cubebes*, on les met secher au soleil pour les transporter. Cet arbre croît sans culture. On dit que les habitans du pais font bouillir les *Cubebes* dans de l'eau avant que de les vendre aux marchands, afin d'empêcher qu'elles ne soient en état d'être semées ailleurs; mais cette histoire se détruit d'elle-même, si l'on considere bien ce fruit, car les rides qui paroissent sur sa peau sont une marque qu'il a été seché en sortant de l'arbre: S'il eut été infusé ou qu'on l'eut fait bouillir auparavant, il se seroit gonflé comme le poivre blanc, de plus il auroit perdu son goût aromatique par cette coction, & il ne lui seroit resté aucune bonne qualité.

On doit choisir les *Cubebes* recentes, grosses, bien nourries, aromatiques & acres au goût; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Choix.

Elles fortifient le cerveau & l'estomac, elles excitent l'appetit, elles résistent à la malignité des humeurs, elles corrigent la mauvaise haleine.

Vertus.

Le nom de *Cubeba* vient des mots Arabes *Cubebe* ou *Quabeb*, qui signifient la même chose.

Cubeba.  
Quabeb.  
Etimo-  
logie.



## C U C I.

*Cuci*, Plinio, Linc. Est un fruit des Indes Orientales, rond & oblong, de grosseur capable de remplir la main, de couleur jaunâtre, d'un goût doux & agréable, renfermant un gros noyau très-dur; il croît à une espèce de Palmier appelé *Cucio- phera* ou *Cucio-phoron*.

*Cucio-phera*  
Vertus.

Ce fruit est cordial, restaurant.

## C U C U B A L U S.

*Cucubalus*, Plinii, Lugd. P. Tournef.  
*Cucubalum quibusdam, vel alsine baccifera*, J. B.  
*Cyclaminus altera*, Diosc. Plinii.

*Alsine baccifera*, Ger. Raii Hist.  
*Alsine major*, Clus. Hist. *Maxima*; Thal.  
*Alsine scandens baccifera*, C. B.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses surpassant la hauteur d'un homme, flexibles, foibles, grêles, rondes, nouées, rampantes à terre si elles ne sont soutenues par des arbres voisins, ou par des perches; il sort de chacun de ses nœuds deux feuilles opposées, semblables à celles de la Morjeline, mais plus grandes & égalant celles de la Parietaire, molles; ses fleurs sortent d'une enveloppe ou follicule, composées de cinq ou six feuilles blanches verdâtres, disposées en œillet, il leur succede des bayes grosses comme celles du Liere, de figure ordinairement ovale, vertes au commencement, mais en meurissant elles deviennent noires & molles: elles renferment des semences qui ont le plus souvent la figure d'un petit rein, entassées ensemble, noires, luisantes; sa racine est longue, menuë, sarmenteuse, rampante, fibree, blanche. Cette plante croît aux pais chauds, comme en Espagne, en Italie, au Languedoc, aux lieux humides & ombrageux, contre les hayes, dans les buissons, proche des fontaines. Elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Vertus. Elle est humectante, rafraichissante, propre pour les pertes de sang, étant prise en decoction.

## C U C U L U S.

*Cuculus*, En François, *CONCOU*, est un oiseau vorace & carnacier, qui a quelque ressemblance avec l'Éprevier; il se tient l'Été sur les arbres, sur les pierres & aux bords des rivieres; il se cache l'Hyver sous terre, dans les creux des pierres, & des racines d'arbre, où il muë & change de plumes au printemps; il se nourrit de chair de cadavres, de petits oiseaux, de chenilles, de mouches, de fruits; son cri ordinaire est *CONCOU*, d'où vient son nom. Il y en a de deux espèces, de grands & de petits qui ne different qu'en grandeur. Ses petits tirez de leur nid, sont bons à manger, ils contiennent beaucoup de sel volatil & d'huile.

Etimologie.

On estime le Coucou & ses petits pour l'épilepsie, pour la pierre, pour les fièvres intermittentes, pour la colique. La coutume est de les reduire en cendres auparavant que de s'en servir; mais cette methode ne vaut rien, car la calcination fait dissiper toute la partie volatile & essentielle de ces animaux. Il vaut mieux en faire des bouillons qu'on fera prendre au malade.

Sa siente.

La siente du Coucou est propre pour preserver de la rage étant prise interieurement.

Etimologie.

*Coculus à græco κόκκυς, CONCOU.*

## CUCUMIS.



## CUCUMER SEU CUCUMIS.

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <i>Cucumis</i> , Trag. Ang.                            |  | <i>Cucumis sativus vulgaris</i> , C. B. Pit.  |
| <i>Cucumis sativus</i> , Brunf. Matth. Park.           |  | Tournefort.   |
| <i>Cucumis vulgaris viridis &amp; albus</i> ,<br>J. B. |  | <i>Cucumis sativus &amp; esculentus</i> , Adv. Lob.<br><i>Cucumer sativum</i> , Cord. in Diosc. |

*Cucumis vulgaris*, Dod.

En François, *Concombre*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges grosses, veluës, se répandant à terre, auxquelles naissent alternativement des grandes feuilles amples, larges, anguleuses, incisées & dentelées, rudes au toucher, rampantes, il sort de leurs aisselles des tenons ou mains, & des fleurs faites en cloches, taillées chacune en cinq parties, de couleur jaune pâle. Quand elles sont passées, il se forme un fruit long d'environ demi pied, gros comme le bras, rond, droit ou tortu, vert, ou blanc, ou jaunâtre, souvent parsemé de verruës ou petits boutons, charnu, couvert d'une écorce tendre; sa chair est blanche, succulente, ferme; ce fruit est divisé par dedans en quatre loges remplies d'un grand nombre de semences ovales, pointuës, blanches, couvertes d'une écorce dure comme du parchemin, qui étant séparée, laisse une petite amande blanche, douce, onctueuse, agreable au goût: c'est une des quatre grandes semences froides. Les racines de la plante sont fibreuses, droites, blanches. On la cultive dans les jardins potagers, car son fruit est employé fort communément dans les cuisines. Il contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel.

Semences  
de Con-  
combre.

Le Concombre crud est fort indigeste, à cause du phlegme visqueux dont il est rempli: mais étant bouilli, il humecte, il rafraichit, il adoucit, il tempere l'âcreté des humeurs, il modere le trop grand mouvement du sang; on l'employe dans les bouillons, dans les lavemens.

Sa semence est aperitive, adoucissante, humectante; on l'employe dans les émulsions.

*Cucumis*, sive *cucumer*, à *curvatura*, quasi *curviner*, à cause que les tiges de cette plante sont courbées.

Vertus.  
Etimolo-  
gie.

## CUCUMIS ASININUS.

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <i>Cucumis asininus</i> , Tab. Ger.                   |  | <i>Cucumis sylvestris</i> , Dod.  |
| <i>Cucumis sylvestris asininus dictus</i> , C.        |  | <i>Cucumis sylvestris</i> , sive <i>asininus</i> , J. B.                        |
| B. Pit. Tournef.                                      |  | Raii hist.  |
| <i>Cucumis erraticus vel asininus</i> , Gef.<br>hort. |  | <i>Cucumis agrestis</i> , Brunf.<br><i>Cucumis anguinus</i> , Tour. Cord. hist. |

En François, *Concombre sauvage*.

Est une plante qui porte plusieurs tiges grosses, rampantes à terre, remplies de suc, rameuses, veluës, portant des feuilles semblables à celles du Concombre cultivé, mais plus petites, plus blanchâtres, principalement en dessous, plus charnuës, couvertes d'un poil plus piquant & plus rude au toucher; ses fleurs sont beaucoup plus petites que celles du Concombre ordinaire, mais formées de même; de couleur herbeuse, tirant un peu sur le jaune; son fruit est gros comme la moitié du ponce, & de la figure d'une Olive, garni tout au tour de poils courts, rudes au toucher, de couleur verte au commencement: mais en meurissant il devient jaunâtre, rempli d'un suc fort visqueux, âcre, & d'une semence qui a la figure de celle de la Coloquinte, mais plus petite, de couleur obscure. Pour peu qu'on touche à ce fruit, en le pressant quand il est

Nn



meur, il se creve par la pointe, & il élance avec violence son suc & ses semences par tout le visage. La raison en est que son écorce ou la peau qui le couvre, s'étant fort attendrie, & tendue par la maturité, principalement en son extrémité, elle s'y rompt à la moindre compression qu'on fait en touchant ce fruit; d'autant plus que le suc visqueux qui étoit fort pressé sous cette peau, est poussé & déterminé par le même pressément à sortir par la pointe, entraînant avec lui les semences. Or comme l'ouverture est petite; la matière est élancée en droite ligne, qui va ordinairement au visage, parce qu'on a la tête baissée lorsqu'on touche au Concombre pour le cueillir. Ce suc entrant dans les yeux, y communique son âcreté, & y cause de l'inflammation; ce qu'on peut soulager en les lavant promptement avec de l'eau de plantain.

*Elaterium.*

On tire par expression le suc des Concombres sauvages meurs, & on le fait épais-  
fir sur le feu en consistance d'extrait; c'est ce qu'on appelle *Elaterium*; j'en ai parlé  
assez au long dans ma Pharmacopée.

La racine de la plante est longue, grosse, blanche, elle croît dans les pais chauds,  
aux lieux incultes, au Languedoc, en Provence; on la cultive aussi dans des jardins  
à Paris, mais elle n'a pas tant de force ni de vertu que celle du Languedoc.

*Vertus.*

Sa racine & son fruit sont employez en Medecine, ils contiennent beaucoup de  
phlegme, d'huile & de sel âcre.

Ils purgent fort violemment les serofitez, on s'en fert pour l'hydropisie, pour les  
retentions des mois, pour la létargie, pour l'apoplexie. On en prend la decoction  
en lavemens ou même en breuvage, proportionnant la dose au temperament du  
malade, & à l'état de la maladie: on en fait entrer dans la composition de quelques  
onguens dont on se fert pour frotter le ventre dans l'hydropisie: on y applique aussi  
chaudement toute la plante, elle émût assez souvent les humeurs par cette simple  
application & les fait couler par les voyes naturelles.

*Concom-  
bre de mer*

On trouve aussi dans la mer, des Concombres de la longueur & de la grosseur du doigt,  
ils ont en leur surface des petites bosses, comme les Concombres terrestres. Ils croif-  
sent sur des rochers, ils sont durs & petrifiez: on les appelle *Concombres de Mer*.

### C U C U R B I T A.

*Calebasses,  
Courges.*

*Cucurbita*, En François, *Calebasse*, ou *Courge*, est une plante dont il y a trois  
especes.

La premiere est appelée.

*Cucurbita longa folio molli, flore albo,*  
J. B. Pit. Tournef.

*Cucurbita anguina,* Dod.

*Cucurbita oblonga flore albo, folio mol-  
li,* C. B.

*Zuccha longa,* Anguil.

*Premiere  
espece.*

Elle pousse plusieurs tiges, sarmenteuses, grosses comme le doigt, longues, rampantes  
à terre, ou s'élevant & s'agripant à des perches par ses mains ou tenons. Ses feuil-  
les sont grandes, larges, rondes, molles, lanugineuses, crenelées en quelques en-  
droits de leurs bords. Ses fleurs sont des cloches découpées ordinairement en cinq  
parties jusqu'à la base, blanches comme la neige, veluës. Quand cette fleur est tombée,  
son calice devient un fruit cylindrique qui s'étend prodigieusement; car on en voit  
qui ont cinq ou six pieds de longueur, & de la grosseur à proportion. Ce fruit est  
couvert d'une écorce dure, ligneuse, jaunâtre: sa chair est un peu fongueuse, moël-  
leuse, blanche, insipide; elle renferme beaucoup de semences applaties, oblongues,

*Semence  
de Courges*

couvertes d'une écorce dure, un peu ligneuse, blanche ou grise. Sous cette écorce  
l'on trouve une petite amande blanche, douce & agréable au goût; c'est ce qu'on ap-



DES DROGUES SIMPLES. CU 283

pelle semence de courge mondée : elle est une des quatre grandes semences froides : Courge mondée.  
sa racine est tendre & fibreuse.

La seconde espece est appellée.

Seconde espece.

<p><i>Cucurbita latior folio molli, flore albo,</i> J. B. Pit. Tournef.</p>	<p><i>Cucurbita major sessilis flore albo, C. B.</i> <i>Zuccha rotunda, Anguil.</i></p>
---	---

Elle differe de la precedente par son fruit qui a la figure d'un flacon rond & ventru, & qui grossit furieusement.

La troisieme espece est appellée,

Troisieme espece.

<p><i>Cucurbita lagenaria, J. B. P. Tournef.</i> <i>Cucurbita lagenaria flore albo, folio molli; C. B.</i></p>	<p><i>Cucurbita, Brunf. prior, Dodon.</i> <i>Cucurbita minor, Fuch. Dod.</i></p>
--	--

Elle differe de la precedente par la figure de son fruit; car il est fait en bouteille, ayant le cou étroit, & la pance grosse: sa semence est plus brune qu'aux autres especes.

On cultive les Courges dans les jardins; leurs fruits sont bons à manger étant cuits; on s'en sert aussi pour faire des flaccons après qu'on les a vuïdées & qu'on les a fait secher. Facçons de Calleballe.

Le fruit de la Courge contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel. Il est humectant, rafraichissant, adoucissant. Sa semence est aperitive, pectorale; Vertuz.  
on en tire par expression une huile fort propre pour adoucir la peau.

*Cucurbita, quasi curvata*, parce que cette plante se courbe naturellement, si elle n'est soutenuë. Etimologie.

C U L E X.

*Culex*, en François, *Cousin*, est une espece de moucheron qui n'est que trop connu par l'incommodité qu'il donne en Eté. Son corps est fort petit, grêle, de couleur brune; ses ailes sont plus longues que son corps, & elles forment en leur extrémité une queue quand l'animal ne vole point. Sa tête est ornée d'une petite panache entre deux cornes; il a une trompe aigue qui lui sert pour prendre sa nourriture: il a six jambes, il se nourrit de rosée & de la substance la plus tenue des plantes: il est fort friand de sang; il pique la chair pour en succer le sang, puis il le jette aussi-tôt, comme fait la puce, par le derriere; en sorte que ce sang ne fait que passer le long de son corps sans presque s'y arrêter. Il cause aux endroits où il a piqué une demangeaison suivie de pustules avec enflure: le remede est de laver le mal avec de l'eau de Plantain. Le Cousin n'habite guere dans les villes, il se tient sur les herbes, sur les arbres. Il accourt à la lumiere de la chandelle ou de la bougie.

*Culex ab aculeo*, petit aiguillon, parce que cette mouche est armée d'un aiguillon. Etimologie.

C U M I N O I D E S.

<p><i>Cuminoides vulgare, Pit. Tour.</i> <i>Cuminum sylvestre, Ang. Dod. Park.</i> Raii. Hist. <i>Lagoclymeni, id est leporis cubile in insula Lemno, Bellon.</i></p>	<p><i>cuminum sylvestre capitulis globosis, C. B.</i> <i>Cuminum sylvestre primum valde odoratum, globulosum, J. B.</i></p>
---	---

Est une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, rameuse, rem-

N n ij



plie de moëlle blanche : ses feuilles sont petites , opposées comme par paires le long d'une côte , comme celles de la Pimprenelle , dentelées ou crenelées assez profondement. Ses fleurs naissent aux sommets de ses branches sur des petites têtes rondes , molles , blanches : chacune de ses fleurs est à plusieurs feuilles ordinairement frangées & disposées en rose : quand elles sont passées , il leur succede une graine oblongue , veluë ou pailleuse. Cette plante a une odeur approchante de celle du Daucus ; elle croît dans les terres grasses , sur les collines , aux pais chauds : elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile à demi exaltée.

Vertus. Elle est aperitive , digestive , incisive , résolutive , propre pour exciter l'urine & les mois aux femmes.

Etimologie.

*Guminoides* , à *cumino* , cumin , parce qu'on a confondu cette plante avec les especes de cumin. M. Tournefort en a fait depuis peu un genre different.

## C U M I N U M.

*Cuminum* , Tur. Lon. Adv.

*Cuminum sativum* , Brunf.

*Cyminum* , Ang. Cord. in Dioscor.

*Cuminum vulgare* , Park.

*Cuminum semine longiore* , C. B.

*Cyminum sive cuminum sativum* , JB.

En François , *Cumin*.

roy. Pl. V.  
fig. 5.

Est une espece de Carvi , ou une plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied , divisée en quelques branches. Ses feuilles sont découpées menu comme celles du Fenouil , mais beaucoup plus petites , rangées par paires le long d'une côte. Ses fleurs naissent en parasols aux sommets des branches , fleurdelisées , de couleur blanche ; il leur succede des semences jointes deux à deux , oblongues , canelées comme celles du Fenouil , plus menuës , pointuës par les deux bouts , de couleur grise jaunâtre ou verdâtre , d'une odeur forte & désagréable , d'un goût un peu âcre tirant sur l'amer. Sa racine est menuë , languette ; elle perit quand la semence est meure. On cultive cette plante en l'Isle de Malthe comme l'on cultive ici le blé ; & l'on nous envoie sa semence seche : on l'appelle dans le pais , *Anis âcre* ou *Cumin âcre* , pour la differentier d'avec celle de l'Anis qu'on cultive de même , & que les Maltois appellent *Anis doux* ou *Cumin doux*. Cette circonstance a fait faire une équivoque à plusieurs Botanistes , qui ont cru qu'il y avoit une espece de Cumin dont la semence étoit douce.

Anis âcre.

Cumin  
doux.

Choix.

On doit choisir la semence de Cumin recente , bien nourrie , nette , entiere , verdâtre , d'une odeur forte & désagréable. Elle contient beaucoup d'huile à demi exaltée , & de sels essentiel & volatil.

Vertus.

Elle est résolutive , digestive , attenuante , carminative ; elle excite les urines & les mois aux femmes. Les Hollandois mêlent de la semence de Cumin dans leurs fromages.

Les Pigeons sont attirés par l'odeur du Cumin qu'ils aiment fort : on en mêle de la poudre avec de la terre & de l'huile d'aspic , & l'on en fait une pâte qu'on place dans les colombiers où l'on veut qu'ils viennent.

Etimologie.

*Cuminum vel cyminum* , vient de l'Hebreu & du Grec *κυμινον* , *Cumin*.

## C U N I C U L U S.

Lapin.

*Cuniculus* , en François , *Lapin* , est un animal timide , sauvage , gros comme un chat mediocre , ressemblant au Lievre , mais plus petit , de couleur grise blanche , quelquefois varié d'autres couleurs , sa tête ressemble un peu à celle du chat , mais ses oreilles sont beaucoup plus longues , droites , ses yeux sont grands , il a quatre dents situées à chaque machoire , celles d'en bas sont ordinairement jointes de si près ,



DES DROGUES SIMPLES. CU 285

qu'elles semblent être d'une seule piece ; sa queue est courte, & gresse, mais bien garnie de poil ; la femelle est appellée lapine, & quand elle est vicille, on la nomme haze ; elle multiplie beaucoup, car elle porte tous les mois cinq ou six Lapereaux. Le Lapin habite ordinairement dans des trous qu'il fait sous terre ; il se nourrit de gramen, de choux, de genièvre, de serpolet, de fruits : il est plus employé dans la cuisine que dans la Medecine : il contient beaucoup de sel volatil & d'huile : le meilleur est celui qui fait sa demeure dans les bois, dans les garennes, & qui se nourrit de genièvre, de serpolet, & d'autres plantes aromatiques : on ne le chasse point, on le prend à l'affust. Sa graisse est nervale, résolutive.

Lapine.  
Haze.

*Cuniculus*, parce que le Lapin creuse dessous terre pour se faire une espece de mine ou de taniere, qui est aussi appellée en Latin *cuniculus*.

Vertus.  
Etimologie.

C U N T U R.

*Cuntur*, Jonst. *Condor. Patr. Bolivar*, est une espece d'Aigle, ou un oiseau de proye de l'Amérique qui croit à une grandeur si prodigieuse, qu'en étendant ses ailes, il occupe jusqu'à douze pieds d'espace ; il differe de l'Aigle ordinaire en ce qu'il n'a point de serres ; sa tête est ornée d'une crête faite en façon de rasoir ; il est fort, robuste, vorace, carnacier, dangereux ; ses plumes sont blanches & noires, celles des ailes sont si grosses, qu'elles égalent quelquefois le poignet d'un homme ; son bec est si fort qu'il perce une vache & la devore ; les hommes mêmes ne sont pas hors de danger d'en être mangés ; ses pieds sont semblables à ceux des poules & sans ongles ; il naît dans l'Isle de Maragnan, vers les rivages de la mer & des rivieres. Il fait un si grand bruit en volant qu'il étourdit ceux qu'il approche : les habitans du Perou l'ont autrefois reveré comme un Dieu du premier ordre.

Sa graisse est résolutive & nervale.

Vertus

C U P R E S S U S.

*Cupressus*, Dod. P. Tournefort. | *Cyparissus*, Calt.  
En François, Cyprés.

Est un grand arbre droit, fort rameux vers le milieu de sa hauteur, & s'élevant en pyramide ; son bois est dur, compacte, odorant, de couleur jaunâtre, se corrompant difficilement ; ses feuilles sont découpées menu comme celles du Tamarisc, mais plus charnuës, plus dures, plus fermes, & leurs pices sont comme articulées bout à bout ; ses chatons sont à plusieurs feuilles en écailles, accompagnées en leur base de quelques bourses pleines d'une poussiere menuë ; ces chatons ne laissent rien après eux ; ses fruits naissent sur le même pied, mais en des endroits separez ; ce sont des especes de noix grosses comme des muscades, rondes, seches, grises, s'ouvrant & se crevaissant du centre à la circonference, en quelques pieces semblables à des écailles, & laissant voir dans leurs fentes plusieurs semences aplaties, anguleuses, rouffes, moelleuses, dont les fourmis sont fort friandes : cet arbre est toujours verd ; il croit dans les bois montagneux, on le cultive dans les jardins. Celui qui croit aux pais chauds rend de la resine par les incisions qu'on fait à son tronc.

Noix de  
Cyprés.

Les noix de Cyprés sont appellées,

*Nuces cupressi. Pilula cupressi. Gabula. Gabuli.*

*Nuces cupressi, Pilula cupressi, Gabula.*

Elles contiennent un peu d'huile, un peu de sel essentiel & du phlegme, beaucoup de terre.



**Vertus.** Elles sont astringentes, propres pour la dysenterie, pour les hernies, pour arrêter les gonorrhées, on s'en sert extérieurement & intérieurement; Elles guérissent les fièvres intermittentes, si l'on en fait avaler demie dragme en poudre ou en bol, de quatre en quatre heures dans l'intermission des accès, mais il est à propos d'avoir fait les remèdes généraux, qui sont la saignée & la purgation, avant que de commencer l'usage de ce febrifuge.

**Febrifuge.**  
**Dose.**

Le bois & les feuilles du Cyprès sont aussi fort astringens, mais on ne les emploie point en Médecine: la fumée qui en sort quand on les brûle, chasse les mouches; on dit que si l'on en met quelques branches dans les habits, les vers ne s'y engendreront point.

**Etimologie.**

*Cupressus Ciparissus*, sont des noms qui viennent, dit-on, d'un enfant nommé *Cyparus*, que les Poètes ont feint avoir été métamorphosé en Cyprès.

## CURCAS.

**Carpata.**  
**Habelculcul.**

*Curcas*, Garz. est un fruit de l'Amérique gros comme une aveline avec sa coque, mais moins rond de couleur blanche, d'un goût de truffe cuite: il croît en Malabar suspendu aux rameaux d'une plante qu'on sème, & en Cambaya où il est appelé *Carpata*: il foisonne aussi au Caire; c'est peut-être ce que Serapion appelle *Habelculcul*, il n'est point en usage dans la Médecine.

## CURCULIO.

*Curculio*, *Curculio* En François, *Calendre*, *Charanson*, ou *Charançon*. *Chatepeuse*.

Est une espèce de ver ou petite chenille qui ronge le froment & les fèves; elle a la gueule & le gosier fort grands; elle se tient ordinairement sur la Sabine, sur le Lierre, sur les feuilles du Noyer, de l'Absinthe, de l'Abrotanum, du *Nigella*; elle va au blé peu de temps après la moisson, pendant qu'il est encore tendre; cet insecte dégenere en une mouche, il multiplie beaucoup en peu de temps.

**Vertus.**

Il est propre pour arrêter le sang étant brûlé & appliqué sur la playe.

**Etimologie.**

*Curculio*, *curculio*, quasi *gurgulio*, parce que ce petit animal a la gueule & le gosier si grands qu'on ne voit en lui presque autre chose.

*Charanson*, vient du participe grec *καρπύων*, qui signifie rongeur le blé.

## CUSCUTA.

**v. Pl. V.**  
**fig. 7.**

*Cuscuta*, Morth. Park.

*Cuscuta major*, C. B. Pit. Tournef.

*Androsaces*, vulgo *cuscuta*, Trag.

*Cassutha*, Dod. Fuch.

*Cusutha*, sive *cuscuta*, J. B.

*Cassutha*, Dod. Gal.

*Androsace*, Dioscoridis,

En François, *uscute* ou *goutte du lin*.

**Goutte du lin.**

Est une plante qui pousse au lieu de tiges des fibres longues, délicées, sans feuilles, de couleur rougeâtre, grimpant & s'entortillant aux plantes voisines comme au lin, à l'ortie, au houblon, à la ronce, prenant racine & nourriture dans leurs aisselles, ses fleurs naissent par petits globules attachez d'espace en espace aux fibres: chacune d'elles, selon M. Tournefort, est un petit godet percé d'un trou dans le fond, évasé en haut, & découpé en quatre ou cinq pointes: quand cette fleur est passée, il paroît un fruit presque rond, membraneux, relevé de trois ou quatre côtes arondies, il renferme quelques semences menues, brunes. Cette plante contient peu de phlegme, modérément de l'huile & du sel essentiel.

**Vertus.**

Elle est aperitive & détersive, on s'en sert pour purifier le sang, pour les maladies du foye & de la rate.



*Cuscuta*, ou *cassutha*, est un mot Syriaque, qui signifie herbe sans racine & sans feuilles.  
Goutte du lin, parce que cette plante étant entortillée au pied du lin l'empêche de croître.

## C Y A N U S.

*Cyanus*, Dod. J. B. Raii. Hist.

*Cyanus segetum*, C. B.

*Lychnis agria* & *flos frumenti*, Brunf.

*Cyanus vulgaris*, Ad. Lob.

*Cyanus minor vulgaris*, Lob. Ger. Park.

*Baptifecula*, Trag.

*Flos frumenti*.

En François, *Bluet. Blaveole. Aubifoin. Peroole.*

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds, anguleuses, creuses, lanugineuses, blanchâtres, rameuses; ses feuilles sont oblongues, étroites, découpées fort profondément comme celles de la dent de lion, velues, d'un vert blanchâtre; ses fleurs naissent aux sommets des branches, grandes, larges, belles, orbiculaires, composées chacune de plusieurs fleurons découpez, les uns plus profondément que les autres, d'une belle couleur bleuë rejoyssante, quelquefois rouge ou blanche, mais rarement; ces fleurons sont soutenus par une petite tête ou calice écailleux; quand cette fleur est passée il naît sur la même tête beaucoup de semences oblongues, garnies chacune d'une aigrette; sa racine est ligneuse, menuë, entourée de quelques fibres. Cette plante croît abondamment dans les blés; elle contient beaucoup d'huile & de phlegme, peu de sel; on se sert de sa fleur dans la Medecine.

Elle est astringente & rafraichissante, propre pour les maladies des yeux; on en tire par la distillation une eau qu'on appelle eau de Casselunette, parce qu'elle éclaircit la vuë.

Vertus.  
Eau de Casselunette.

*Cyanus à cyaneo colore*, parce que la fleur de cette plante est ordinairement bleue.

Etimologie.

## C Y C L A M E N.

*Cyclamen orbiculato folio infernè purpurascens*, C. B. Pit. Tournef.

*Cyclamen autumnale vulgare folio rotundo*, Park.

*Cyclaminus minor* & *umbilicus terræ*, Trag.

*Cyclaminus orbicularis rotundifolius*,

Dod.

*Cyclamen vulgare*, Eyst. officinarum orbiculato folio, *panis porcinus*, & *arthanita*, Lob. Ico.

*Cyclaminus folio rotundiore vulgatiore*, J. B. Raii. Hist.

En François, *Pain de pourceau.*

*Panis porcinus.*  
*Arthanita Umbilicus terra.*

Est une plante qui pousse des feuilles presque rondes, larges de couleur verte-brune, marbrées de blanc en dessus, purpurines en dessous, portées sur des queues; il s'éleve d'entr'elles des pedicules longs, tendres, qui soutiennent des petites fleurs purpurines d'une odeur agréable: quand elles sont passées il leur succede un fruit spherique & membraneux qui s'ouvre en plusieurs parties, il renferme des semences anguleuses; sa racine est grosse, large, ronde, ou orbiculaire, de couleur obscure en dehors, blanche en dedans, garnie de fibres noirâtres. Cette plante croit dans les bois dans les buissons, aux lieux ombrageux, sous les arbres; sa racine est en usage dans la Medecine; elle contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Elle est incisive, atténuate, détersive, aperitive, propre pour attendre la pierre du rein, pour faire sortir l'arrière-faix après l'accouchement, pour dissoudre les glandes, pour lever les obstructions, pour resoudre les tumeurs; on l'employe intérieurement & extérieurement; on en fait entrer aussi dans les errhines, pour exciter l'éternuement.

Vertus.

\* Il m'est arrivé une fois qu'ayant mis secher à un plancher à l'ombre proche de



mon laboratoire une racine de Cyclamen entiere, percée & attachée à une ficelle en temps fort sec dans l'automne, je voulus voir deux mois après si elle avoit seché, mais je fus surpris d'appercevoir que quoi qu'elle fut seche jusqu'à la moitié de son épaisseur, elle avoit poussé de son fond douze ou treize pedicules longs d'un demi pied, fort tendres, pleins de suc, & portant à leurs sommets chacun une fleur aussi belle que si la plante eut été dans la terre.

**Etimologies.** *Cyclamen* grec, κυκλάμιος, à κύβητος, *circulus*, parce que la racine de cette plante est orbiculaire, ou ronde comme un cercle.

*Panis porcinius*, parce que cette racine est faite comme un petit pain, & que les cochons en mangent.

## CYDONIA.

**Cognassier.** *Cydonia*, en François, *Cognassier*, est un petit arbre dont le bois est tortu, dur, pâle, blanchâtre, couvert d'une écorce médiocrement grosse, peu raboteuse, assez unie, de couleur cendrée en dehors & rougeâtre en dedans; ses feuilles sont grandes comme celles du pommier, entieres, sans aucune découpure ni crenelure, blanchâtres, lanugineuses en dessous; ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose & ressemblantes aux roses de chien; de couleur de chair; quand cette fleur est passée il naît un fruit qui est une espece de poire appelée poire de coing & que tout le monde connoit; elle est cotoneuse en dessus, charnue, & blanche en dedans, d'une odeur agréable, elle contient cinq loges, qui renferment des pepins ou semences oblongues, plus pointues par un bout que par l'autre, rougeâtres, fort visqueuses ou mucilagineuses; ses racines sont grandes, étendues, abondantes, de couleur obscure.

**Division des cognassiers.** Il y a deux especes generales de cognassier, une cultivée & l'autre sauvage; la premiere est subdivisée en deux autres especes qui different par la grosseur de leurs fruits.

**Premiere espece cultivée.**

La premiere est appelée.

*Cydonia minima*, Raii. Hist. P. Tournefort.  
*Cotonea*, & *cydonia mala*, Lob.

*Cotoneus* Cord. Hist.  
*Malus cydonia*, Gef. hort.  
*Mola cotonea minima*, C. B.

Les poires qu'elles portent sont les plus communes, les plus petites, mais les meilleures & les plus odorantes; elles ne sont pas plus grosses que le poing, de couleur verte au commencement, mais elles prennent une couleur jaune dorée en meurissant, leur écorce est couverte de beaucoup de coton, elles répandent tant d'odeur qu'elles excitent une douleur de tête à plusieurs personnes.

**Seconde espece cultivée.**

La seconde espece est appelée.

*Cydonia majora*; Raii. Hist. P. Tournefort.  
*Cotonea magna* & *pyra cotonea*, Gef. hort.

*Mala cotonea majora*, C. B.  
*Pyra cotonea*, Cæf.  
*Pyrum cydonium*, Ger.  
*Mala cotonea oblongiora* & *majora*;

*Cotonea majora sive struthia*, Cam. Ep. Dod.

Les poires qu'elle porte sont non-seulement plus grosses que celles de la premiere espece, mais plus longues vers la queue & moins arondies; leur couleur est d'un jaune plus pâle, leur écorce ne porte presque pas de coton, leur chair est plus molle que celle des petites & elle n'a pas tant d'odeur ni de goût.

Le



Le Cognassier sauvage est appellé,

Cognassier  
sauvage.

*Cydonia sylvestria*, P. Tournefort. | *Malus cotonea silvestris* C. B. & J. B.

Il differe du Cognassier cultivé en ce que sa tige est plus droite, en ce que ses rameaux sont plus petits, en ce qu'il porte moins de fleurs, en ce que ses fruits sont tardifs & beaucoup plus petits: il croît aux lieux pierreux & montagneux.

On se sert en Medecine de la poire du coin cultivé.

Elle contient beaucoup de sel acide, de phlegme & d'huile.

Vertus.

Elle est fort astringente, elle fortifie l'estomac, elle réjouit le cœur; on l'employe pour les cours de ventre, pour les hemorrhagies, pour aider à la digestion, on en fait des confitures.

Sa semence est propre pour adoucir l'acreté des humeurs, pour le crachement de sang, pour les ulceres du poumon, pour les hemorrhoides, on s'en sert en mucilage interieurement & exterieurement.

*Cydonia* à *Cydone*, parce que l'origine du Cognassier vient d'une Ville de Candie nommée *Cydon*, d'où il fut porté dans la Grece. Etimologie.

*Cotona vel Cotoneus* à *Cotone*, parce que les feuilles & le fruit de cet arbre sont couverts de coton.

### C Y G N U S.

*Cygnus sive olor*, en François, *Cygne*, est un oiseau aquatique de la figure & de la grosseur d'un oye; mais ayant le cou beaucoup plus long; son bec est petit, gros en haut, plus menu en bas, obtus & un peu recourbé en son extrémité, de couleur rouille; son cou a vingt-huit vertebres; il est couvert par tout de beaucoup de plumes molles & très-blanches. Il se tient ordinairement dans les rivieres, où il nage avec beaucoup de gravité & une prestance magnifique; mais il va aussi sur la terre dans les Isles, il n'est point blanc dans sa premiere jeunesse; il se nourrit de petits poissons, d'œufs de poissons, d'herbes, de pain; ses plumes ne sont point pénétrées par l'eau, & sa chair demeure toujours seche & chaude, quoi qu'il soit dans la riviere; il n'est gueres bon à manger, sa chair est courialle & de difficile digestion. Il contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Olor.  
Cygne.

La peau du Cygne est propre pour les rhumatismes qu'il est besoin d'échauffer & de faire transpirer, pour amollir & fortifier les nerfs, pour rappeler la chaleur naturelle, pour fortifier l'estomac, pour chasser les vents, pour aider à la digestion, étant appliquée sur les parties malades.

peau du  
Cygne.

Sa graisse adoucit & résout les hemorrhoides.

Graisse du  
Cygne.

Les plumes de ses ailes sont employées pour écrire.

### C Y M B A L A R I A.

*Cymbalaria*, C. B.

Pit. Tournef.

*Cymbalaria flosculis purpurascens*,  
J. B.

*Cymbalaria Italica hederacea*, Park.

*Linaria hederæ folio*, Col.

*Linaria hederaceo folio*, seu *Cymbalaria*,

*Umbilicus veneris officinarum*, Lonic.

Est une espece de linairé ou une plante qui sort des fentes des murailles; ses tiges sont menues comme des fibres, longues, rondes, purpurines, pendantes, se divisant en beaucoup d'autres fibres plus menues, auxquelles sont attachées des feuilles anguleuses comme celles du Lierre, vertes-brunes en dessus, purpurines en dessous comme celles du pain de pourceau, tendres, pleines de suc, d'un goût tirant sur l'amer; ces feuilles



font soutenuës par des queueës longues, du pied desquelles s'élevent des pedicules qui portent chacun une fleur purpurine, ressemblante à celle du musle de veau, mais plus petite & terminée en bas par un éperon ou queueë semblable à la pointe d'un capuchon; au lieu que celle du musle de veau n'a qu'une tetine émoussée. Quand cette fleur est passée, il paroît un fruit ou une coque partagée en deux loges remplies de petites semences plates & bordées d'une aîle fort déliée. Cette plante croît contre les murailles humides, en Italie & aux autres pays chauds. Elle contient beaucoup de phlegme, médiocrement de l'huile, peu du sel éssentiel.

Vertus. Elle est humectante, rafraîchissante, astringente; elle arrête les pertes de sang étant prise en décoction.

Etimologie. *Cymbalaria*, à *κύμαρος*, *cavitas*, parce que les feuilles de cette plante sont un peu creusées. C'est aussi par cette raison qu'on l'appelle *Umbilicus Veneris*.

## C Y N O C E P H A L U S.

*Cynocephalus*, (Jonst.) est une espece de Singe des plus feroçes; il est grand comme un mouton, son cou est garni de longs poils comme celui du Lyon; sa tête ressemble à celle du chien. Il naît en Ethiopie; il se nourrit de chair, de coquilles, de fruits; sa voix est rude & diversifiée.

Vertus. Sa graisse est resolutive.

Etimologie. *Cynocephalus* à *κύων* *canis*, & *κεφαλή* *caput*, comme qui diroit tête de chien, parce que la tête de cet animal ressemble à celle du chien.

## C Y N O C R A M B E.

*Cynocrambe mas & femina*, Ger. | *dieta vulgaris mas & femina*, Park.  
emacul. | *Cynocrambe mas & femina*, sive Mer-

Choux de Chien. *Mercurialis sylvestris*, cynocrambe | *curialis repens*, J. B.  
En François, *Mercuriale sauvage*, ou Chou de chien.  
Est une espece de Mercuriale qu'on subdivise en deux autres especes, en mâle & en femelle.

La premiere est appellée

Premiere espece. *Mercurialis mascula sylvestris*, Cord. | *Mercurialis canina*, mas, Colum.  
Histor. | *Mercurialis montana testiculata*, C. B.

Elle pousse des tiges longues d'environ un pied, rondes, creuses, nouées, rampantes à terre, sans rameaux, purpurines du côté de la terre; ses feuilles sont opposées ou rangées deux à deux, une vis-à-vis de l'autre semblables à celles de la mercuriale vulgaire, mais un peu plus longues, lanugineuses, tendres, pointues, dentelées en leurs bords, attachées par des queueës courtes, d'un goût fade & mauvais. Il sort des aisselles de ses feuilles, des pedicules, qui portent des petites fleurs à petites étamines soutenuës par un calice à trois feuilles, de couleur herbeuse; ces fleurs ne laissent rien après elles. Les fruits naissent sur des pieds qui ne fleurissent pas; chacun d'eux est composé de deux capsules ou testicules gros comme des lentilles, qui renferment chacun une semence ovale. Sa racine est fibreuse.

La seconde espece est appellée.

Seconde espece. *Mercurialis sylvestris femina*, Cord. hist. | *Mercurialis montana spicata*, C. B.  
*Mercurialis canina femina*, Columb. | *Cynocrambe femina*, Cam.



DES DROGUES SIMPLES. CY 291

Elle differe de la précédente en ce qu'elle est quelque fois plus chargée de feuilles, en ce que les pedicules qui portent les fleurs sont plus longs, & en ce que les fleurs sont disposées en épis, ne laissant après elles aucun fruit ni semence.

Il me semble qu'on auroit donné à plus juste titre le surnom de femelle à l'espece qui porte du fruit, qu'à celle qui n'en porte point; mais il faut suivre en cette circonstance assez indifferente, ce qu'ont établi les premiers Botanistes.

L'une & l'autre espece croissent dans les bois, & aux autres lieux ombrageux, montagneux; elles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Leurs vertus sont semblables à celles de la Mercuriale commune; elles sont laxatives, émolientes, resolutives; elles excitent les mois aux femmes. Vertus.

*Cynocrambe* ex κυνός, canis, & κρημύκη brassica, comme qui diroit, *Chou de chien*. Etimologie.

C Y N O G L O S S U M.

*Cynoglossum* Dod. Ad. Tab. Ger. of-  
ficinarum. Lon.

*Cynoglossum vulgare*. J. B. Raii. hist.

*Cynoglossum majus vulgare* C. B. P.  
Tournef.

*Cynoglossus vulgaris*, Gef. hor.

*Cynoglossa major*, Brunf.

En François, *Langue de chien*.

Est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, rameuse, lanugineuse: ses feuilles sont longues, étroites, pointues, lanugineuses, molles, blanchâtres, d'une odeur forte: les fleurs naissent le long des branches, à peu près semblables à celle de la Buglose, de couleur rouge tirant sur le purpurin, soutenuës par un calice velu, blanchâtre, découpé en cinq parties. Quand cette fleur est tombée, il lui succede un fruit à quatre capsules hérissées de poils piquans qui s'attachent aux habits: chaque capsule contient une semence; sa racine est longue, grosse, droite, noirâtre ou brune en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte, d'un goût fade. Cette plante croît aux lieux arides, deserts, dans les cimetières: elle contient beaucoup d'huile peu de sel.

Elle est incrassante, rafraîchissante, adoucissante, propre pour arrêter les hemorrhagies, les cours de ventre, les catarres, la gonorrhée. Vertus.

*Cynoglossum*, à κυνός, canis & γλίσσα, lingua, comme qui diroit, *Langue de chien* parce que les feuilles de cette plante ont la figure de la langue de chien.

C Y N O R R H O D O S.

*Chynorrhodos*, seu *Rosa canina*, Thal.

*Cynobatos* Dioscoridis, Lon. Adv.

*Rosa sylvestris alba cum rubore folio*  
glabio, J. B.

*Rosa sylvestris vulgaris flore odorato*  
*incarnato*, C. B.

*Rosa canina*, Cam.

*Centis canis* & *cynobatos*, Brunf.

En François,

*Rosier sauvage*, *Rose de chien*, *Eglantier*, *Chinorrodon*, *Grateen*.

Est une espece de Rosier, ou un arbrisseau grand, haut, épineux, qui croît sans culture dans les hayes, dans les buissons. Ses feuilles sont semblables à celles du Rosier domestique, sans poil. Sa fleur est une rose simple à cinq feuilles, de couleur blanche, tirant sur l'incarnat, odorantes, de peu de durée; car le moindre vent les fait tomber: il leur succede un fruit ovale ou oblong, gros comme un gland, verd au commencement, mais prenant une couleur rouge de corail, à mesure qu'il mûrit: son écorce est charnue, moelleuse, d'un goût doux, acide, agréable; elle ren- V. Pl. IX.  
fig. 1.

O o ij



ferme en sa cavité beaucoup de semences oblongues, anguleuses, blanches, dures, entourées d'un poil dur qui s'en separe aisément : si ce poil s'attache aux doigts ou à quelqu'autre partie, il penetre la peau & y cause des demangeaisons importunes, on appelle vulgairement ce fruit gratecu, & chinorrodon.

Gratecu.  
Chinorra-  
don.

Il naît au tronc & aux branches du Rosier sauvage une espece d'éponge grosse comme une petite pomme ou comme une grosse noix, legere, de couleur rouille ; elle est appellée.

*Spongiola sylvestris rose*, Dod.

*Spongia bedeguaris*, Adv.

*Bedegluar officinis perperam* C. B.

En François, *Eponge d'Eglantier*.

Elle renferme souvent des pierres & des petits vers ; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Roses de  
chien.

Les roses de chien contiennent un peu d'huile à demi exaltée, du sel essentiel, & beaucoup de phlegme.

Vertus.

Elles sont astringentes ; on en tire par la distillation, une eau propre pour les maladies des yeux.

Son fruit contient du sel acide enveloppé dans beaucoup d'huile. On monde ce fruit de sa semence & de son poil, puis on s'en sert dans la Medecine en prizanc ou en conserve.

Vertus.

Il est aperitif par les urines, astringent par le ventre ; on le donne dans la colique nephretique pour attenuer la pierre du rein & de la vessie, pour arrêter les cours de ventre.

Vertus.

Sa semence est astringente ; on l'employe pour arrêter les gonorrhées.

Dose.

L'éponge du Rosier sauvage est propre pour la pierre, pour le scorbut, pour exciter l'urine, pour le goëtre, pour les vers, étant prise en poudre. La dose est depuis demi scrupule jusqu'à deux scrupules.

Etimolo-  
gics.

*Cynorrhodos*, à *κυνος*, *canis* & *ῥόδον*, *rosa*, comme qui diroit *Rose de chien*.

*Cynosbafos*, *κυνος*, *canis*, & *βῆτος*, *rabus*, comme qui diroit, *Ronce de chien*.

## CYPEROIDE S.

*Cyperoides latifolium*, *spica rufa sive*  
*caule triangulo*, Pit. Tournefort.

*Gramen cyperoides latifolium spica ru-*

*fa*, *sive caule triangulo*, C. B.

*Carex Tragi*, Lugd.

Est une plante que les Botanistes anciens ont tous placez entre les especes du Gramen : mais M. Tournefort en a fait un genre separé : ses feuilles sont longues d'un pied ou d'un pied & demi, assez larges, creusées : sa tige croît assez souvent à la hauteur de trois pieds, sans nœuds, portant à sa cime des épis à écailles, entre lesquelles sont attachées des fleurs à étamines rouilles : ces fleurs ne laissent rien après elles ; mais les épis qui sont au dessous portent des graines & ne fleurissent point : ces graines naissent sous les écailles qui composent les épis ; elles sont triangulaires & renfermées chacune dans une capsule membraneuse. Ses racines sont assez grosses, noueuses & semblables à celles du Cyperus long. Elles sont garnies de quelques fibres. Cette plante croît aux lieux aquatiques.

Les qualitez de sa racine approchent de celles du Cyperus long, mais on ne le met guere en usage.

Vertus.

Etimolo-  
gie.

Ses fleurs sont deterives, aperitives.

*Cyperoides*, parce que cette plante a beaucoup de rapport avec le *Cyperus*,



## CYPERUS.

*Cyperus* en François, *Souchet*, est une plante dont il y a beaucoup d'especes; j'en décrirai deux qui sont les plus en usage dans la Medecine. Souchets

La premiere est appellée.

<p><i>Cyperus</i>, Trag Lob.  <i>Cyperus rotundus vulgaris</i>, C: B.          Pit Tournefort.</p>		<p><i>Cyperus alter radice olivari</i>, Caes.  <i>Juncus angulosus &amp; triangularis</i>,          Plinio.</p>	<p>Toy Pl. V. fig. 9.</p>
--	--	---	-------------------------------

En François, *Souchet rond*.

Ses feuilles sont longues & étroites; ses tiges sont triangulaires, dures; elles portent en leurs sommitez des têtes ou des bouquets écailleux qui soutiennent des fleurs à étamines. Quand ces fleurs sont passées on trouve sous chacune des écailles des têtes une graine triangulaire, dure, noire: la racine est grosse comme une olive, oblongue, de couleur grise, d'une odeur foible, mais assez douce, d'un goût astringent. Premiere espece.

La seconde espece est appellée,

<p><i>Cyperus longus</i>, Ger. Raii, hist.  <i>Cyperus longus odoratus</i>, Park.  <i>Cyperus panicula sparsa speciosa</i> J. B.  <i>Cyperida</i>, Plinio.</p>		<p><i>Cyperus odoratus radice longa, sive Cyperus officinarum</i>, C. B. Pit Tournef.  <i>Cyperus Romanus, sive longus</i> Cord.          in Diosc.</p>
--	--	---

En François, *Souchet long*.

Elle pousse beaucoup des feuilles qui tiennent de celles du Roseau, ressemblantes en quelque maniere à celles du Poireau, mais plus longues, plus grêles, plus dures, ayant le dos relevé & aigu: sa tige croît à la hauteur de deux pieds, droite, sans nœuds, triangulaire, remplie de moëlle blanche, portant en ses sommitez des bouquets larges, roussâtres, qui soutiennent des fleurs à étamines, & des semences relevées de trois coins, comme en l'espece precedente. Sa racine est longue, grosse comme une plume de Cigne, nouée, rampante, pliante, mal-aisée à rompre, entourée de fibres de couleur obscure en dehors, grisâtre en dedans, d'une odeur douce & agreable. Seconde espece.

L'une & l'autre espece de Souchet croissent dans les marais, le long des ruisseaux & des fossés. Leurs racines sont employées dans les remedes; on nous les apporte seches d'Etampes & de plusieurs autres lieux des environs de Paris.

On doit les choisir grosses, nouvelles, bien nourries, ayant quelque odeur; elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles fortifient l'estomac, elles excitent l'urine & les mois aux femmes; elles résistent au venin, elles chassent les vents. Vertus

La racine du *Cyperus long* est particulierement employée dans les pomades, dans les parfums.

*Cyperus*, grec, κίπερος, à κίπερος, *pixidula*, aut *vasculum pusillum*; parce que les racines de quelque espece de Souchet ressemblent à une petite boîte, ou à une petite urne, ou à un godet. Etimologie.

## CYPRINUS.

*Cyprinus*, *Carpus*. *Carpa*. *Carpio*. *Carpo*, En François, *Carpe*.

Est un poisson d'eau douce fort commun & bien connu dans les cuisines. Il y en a



de plusieurs especes, ou plutôt de plusieurs grandeurs, il est couvert d'écaillés assez larges, bleuâtres, ou verdâtres; on le trouve dans les rivières, dans les étangs, dans les marais: il multiplie beaucoup. \* Sa mâchoire supérieure est garnie de six dents molaires, rangées trois à trois, & en l'inférieure il y a un os cartilagineux qui a la forme d'une olive aplatie: Cet os sert apparemment au poisson, pour appuyer & aider à broyer les alimens: ce qu'on appelle sa langue, est proprement son palais. Sa nourriture ordinaire est de la boue, du limon; il est fort bon à manger & de facile digestion; il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Os pier-  
reux de la  
tête d'une  
Carpe.

Vertus.

Dose.

Fiel.

Etimolo-  
gie.

On trouve dans la tête de la Carpe un os pierreux assez large, plat, triangulaire, blanc, il est placé au haut de son palais, c'est proprement l'os hioyde.

Il est propre pour exciter l'urine, pour atténuer les pierres du rein & de la vessie, pour l'épilepsie, pour adoucir l'acreté des humeurs, pour arrêter les cours de ventre, La dose en est depuis demi scrupule jusqu'à demi dragme, étant réduit en poudre subtile.

Le fiel de la Carpe est propre pour éclaircir la vue.

*Cyprinus à Cypride, id est venere*, parce qu'on dit que ce poisson engendre six fois, en l'année.

### CYTISO - GENISTA.

*Cytiso - Genista Lasiatica foliis myrti siliquis tomentosis*, Pit. Tournefort.

Est un arbrisseau qui convient avec le Genest en ce qu'une partie de ses feuilles naissent seules & alternes; il approche du Citise en ce que ses autres feuilles sont disposées trois à trois sur une queue; toutes ces feuilles sont semblables à celles du Myrte; ses fleurs sont légumineuses, il leur succede des gouffes plates & coutonneuses. Cet arbrisseau croît en Espagne, en Portugal. Je ne connois point ses vertus pour la Medecine: mais il y a apparence qu'il produit des effets pareils à ceux du Genest ou à ceux du Citise.

Vertus.

Erimo-  
logie.

*Cytiso-Genista*, parce que cette plante participe du Genest & du Citise.

### CYTISUS.

v. pl. IX.  
fig. 2.

*Cytisus scoparius vulgaris*, Pit. Tournefort.

*Genista angulosa trifolia*, J. B.

*Genista vulgaris trifolia*, Raii. Hist.

*Genista minor, seu non aculeata*, Lon.

*Genista*, Brunf. Dod. Ger.

*Genista angulosa & scoparia*, C. B.

*Genista vulgaris & scoparia*, Park.

En François, *Citise*.

Est un arbrisseau qui croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ses tiges sont menues, ligneuses, jettant beaucoup de rameaux anguleux, flexibles, verts, chargés de feuilles disposées trois à trois sur une queue, pointues, velues; ses fleurs sont belles, légumineuses, de couleur jaune, rarement blanches; elles sont suivies par des gouffes fort aplaties, larges, noires, velues, composées chacune de deux cosses, entre lesquelles il y a quelques semences plates & oblongues; sa racine est divisée en plusieurs branches nerveuses, flexibles, jaunes: toute la plante a une odeur forte & un goût amer; elle croît dans les champs incultes, aux lieux montagneux, sablonneux, elle est fort commune; on se sert en Medecine de sa fleur & de sa semence; elles contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile.

Vertus.

Elles sont fort aperitives, propres pour la colique nephretique, pour la pierre, pour les obstructions de la rate, pour l'hydropisie, pour la goutte sciaticque, pour les scrofules. On amasse au Printems des fleurs du Citise en boutons, auparavant qu'elles soient épanouies, & on les confit avec du vinaigre & du sel, ou avec de l'es-

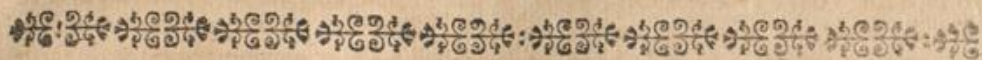


prit de vin : ces boutons sont bons pour arrêter le vomissement étant mangez.

On dit que le nom de cette plante est tiré de celui d'une Ile appelée *Cithisus*, où le Citise croissoit autrefois abondamment.

Erimologues.

*Scoparius* à *scopa*, balais, parce qu'on employe les branches du Citise pour faire des balais.



D

D A C T I L I.

<i>Dactili</i> ,		<i>Palmula</i> ,		<i>Caroides</i> .
<i>Phenicobalani</i> ,		<i>Caryotæ</i> .		<i>Fructus palme</i> .

En François, *Dactes*.

Sont des fruits oblongs, ronds, un peu plus gros que le pouce, charnus, de couleur jaune, d'un goût doux & agreable; ils renferment un noyau long, rond, fort dur, osseux, fendu en un côté dans sa longueur, de couleur grise cendrée, enveloppé d'une pedicule très-mince, blanche; ce noyau contient une amande longue, grêle, rougeâtre, d'un goût un peu amer. On nous apporte ce fruit sec de Tunis, il naît d'un grand arbre appelé.

Noyau de Dacte & son amande.

*Palma*, Matth. Dod. Ger.  
*Palma major*, C. B.  
*Palma vulgaris*, Park.

| *Palma sive Dachel*, Alpino.  
 | *Palma dactylifera*, Lincol.  
 | Grèce, & En François, *Palmier*.

Son tronc est gros, rond, droit, haut, couvert d'une écorce épaisse & relevée tout du long de plusieurs petites bosses écailleuses, qui le rendent commode pour y monter; on croit que les inégalitéz sont des vestiges de rameaux ou de feuilles qui n'ont pas pû sortir; ses feuilles croissent seulement en son sommet longues, pointuës comme celles de l'Iris, roides, rangées l'une vis-à-vis de l'autre le long d'une côte ou rameau long d'environ quatre pieds & gros comme le petit doigt, triangulaire, canelé, fongueux, plié en arc; ses fleurs naissent encloses dans une grosse enveloppe qu'on appelle *Elate*; cette enveloppe s'ouvre quand elle a atteint une certaine grosseur; & elle laisse paroître des fleurs blanches disposées en grappe: à ces fleurs succedent les *Dactes*, qui étant meures servent de nourriture à un grand nombre de personnes dans les Indes, en Syrie, en Afrique, en Egypte: celles qu'on nous envoie ne sont employées que pour la Medecine. On doit les choisir nouvelles, grosses, charnuës, pleines, fermes au toucher, le noyau se séparant aisément, jaunes, douces comme sucrées; les meilleures sont celles qui viennent du Royaume de Tunis; on nous en apporte de Salé, mais elles sont maigres & seches; il nous en vient encore de Provence, & celles là sont fort belles & de bon goût, mais elles ne peuvent pas être gardées: car les vers s'y engendrent aisément, & elles se sechent en sorte qu'il n'y reste plus d'humeur.

Elate.

Choix.

Les *Dactes* sont un peu détersives & astringentes, elles adoucissent les acretes de la gorge; elles fortifient l'enfant dans le ventre de sa mere, elles moderent les cours de ventre: on s'en sert interieurement & quelquefois en cataplasme.

Vertus.

La *Dacte* a été nommée *Dactilus*, à cause que sa figure approche de celle du doigt qu'on appelle en Grec *δάκτυλος*.